RESTAURANT LA PROMESSE

ANNEE SCOLAIRE
2022-2023

Contact réservations au 01 34 97 92 19
ou **restau.lapromesse@gmail.com**

Menus

Les menus sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés pour des raisons pédagogiques ou de livraisons.

SEPTEMBRE		
DATES	DEJEUNER	DINER
Lundi 12	Salade de chèvre chaud Poulet rôti et pomme pont neuf Tiramisu framboises	
Mardi 13		Quiche piperade et caviar d'aubergine Tarte à la tomate et olives Tarte aux fruits de saison Tarte aux fraises et framboises
Mercredi 14	Formule café brasserie Pokebawl saumon avocat Pêche melba fraises	
Jeudi 15		**SUMMER TIME** AB smoothie melon / pastèque Quiche au thon ou quiche au lard paysan Mixed grill beignet de bananes / galettes de maïs Pana cotta fruits rouges et madeleines parfumées
Lundi 19	Pissaladière Daurade flambée au pastis Tian et caviar d'aubergines Framboise melba	
Mardi 20		**PROVENCE** AB tapenade Quenelle de chèvre frais et roquette Ou tarte fine tomates, chèvre et miel Epaule d'agneau aux fruits secs Courgettes farcies au quinoa Ou filet de rouget sauce vierge et ratatouille Mousse abricot framboise
Mercredi 21	Café brasserie Macédoine de légumes Tartines et salades crêpes	
Jeudi 22	Assiette anglaise Dessert ou café gourmand	**LA GLOIRE DE MON PERE** AB surprise Tarte croustillante sardines et romarin Carré d'agneau doré au graines de sésames Coulis de poivrons rouges et bayaldi de légumes Ou Dos de cabillaud et caviar d'aubergines sauce vierge au basilic / courgettes frites

		Nougat glacé aux amandes et miel
Vendredi 23	Crudités Terrine de poisson mayonnaise Coupe de glace	
Mardi 27	Buffet de crudités Dessert du jour	**OCCITANIE** AB encornets farcis Tarte à la tomate et olives Filet de daurade en croûte d'herbe et fine ratatouille Ou gardianne de taureau et légumes à la provençale Charlotte aux pêches / abricots flambées glace olive basilic
Jeudi 29	Salade de saison et œuf dur Dame blanche	
Vendredi 30	Assiette de jambon cru Pavé de saumon amandine Légumes du soleil Coupe de glace	
OCTOBRE		
Mardi 04	Salade Caesar Rôti de veau haricots verts Crème caramel et tuiles aux amandes	**BRASSERIE** AB saucisson en brioche Œuf mimosa ou chartreuse de grenouille / ratatouille Filet de lotte rôti et risotto aux cèpes Ou Râble de lapin au pesto et son bayaldi de légumes Charlotte chocolat poire
Jeudi 06	Salade Caesar Rôti de veau haricots verts Crème caramel et tuiles aux amandes	
Vendredi 07	Œuf mimosa Filet mignon de veau et panier de légumes Aumônières au pommes	
Mardi 11	Salade au camembert Escalope Vallée d'Auge et carottes glacées Tarte normande au caramel	**NOUVELLE AQUITAINE** AB Jambon cru et osso irati Raviolis aux champignons des bois Chartreuse de macaronis et fruits de mer Ou Magret de canard à la bordelaise / ses pommes sarladaises et cèpes Tartelettes caramel cacahuète Ou Figue rôtie aux amandes et jus de banyuls et sa sphère au chocolat
Jeudi 13	Salade au camembert Escalope Vallée d'Auge et carottes glacées Tarte normande au caramel	
Vendredi 14	Terrine de poisson sauce cocktail Poulet rôti et haricots verts Tarte aux pommes	
Mardi 18	Quiche lorraine Filet de daurade sautée et pommes vapeur Salade d'orange et son sorbet	Cervelles de Canuts et rosette de Lyon Quenelle de poisson sauce Nantua Ballotines de volailles, cèpes et foie gras et pommes paillasson Ou Filet de truite Grenobloise / légumes d'automne Tarte aux myrtilles et bugnes
Jeudi 20	Quiche lorraine Filet de daurade sautée et pommes vapeur Salade d'orange et son sorbet	
Vendredi 21	Salade de chèvre chaud aux noix Papillotes de saumon sauce Hollandaise et julienne de légumes Crème caramel	

NOVEMBRE

Lundi 07	Aumônières de fruits de mer Steak grillé beurre maîtres d'hôtel et petits légumes glacés Pêche melba	
Mardi 08	Bavarois de choux fleur / chips de lard Carré de porc poêlé / pommes boulangère Dessert du jour	MENU A DEFINIR
Mercredi 09	Formule café brasserie Cocktail de crevettes Fish and chips Pudding et crème anglaise	
Jeudi 10	Bavarois de choux fleur / chips de lard Carré de porc poêlé / pommes boulangère Dessert du jour	**PROMENONS-NOUS DANS LES BOIS…** AB surprise Velouté de potimarron /chantilly au lard Truite meunière / oignons frits Ou Ballotine rôtie de pigeon jus corsé et ragout de champignons et topinambours Salade de fruits de saison et tartelette noix miel
Lundi 14	Quiche provençale Veau Marengo et pommes vapeur / brocolis Salade de fruits	
Mardi 15	Terrine de lapin Estouffade de bœuf bourguignonne / gratin de pomme de terre et légumes glacés Pavlova cassis	
Mercredi 16	Formule café brasserie Velouté de potimarron Filet de rouget et riz safrané Pêche flambée	
Jeudi 17	Terrine de lapin Estouffade de bœuf bourguignonne / gratin de pomme de terre et légumes glacés Pavlova cassis	**CE QUI NOUS LIE « DE VIN »** AB surprise Cuisses de grenouille, crème d'ail et aumônières de légumes Aile de raie à la bourguignonne Ou estouffade bœuf et pommes vapeur Crumble poires / cassis et glace pain d'épices Ou Poires Belles Dijonnaise
Vendredi 18	Profiteroles de crevettes Pavé de bœuf sauce roquefort / pommes de terre et brocolis Salade d'oranges et sorbets	
Lundi 21	Avocat aux crevettes Darne de poisson sauce Hollandaise Tarte aux pommes	
Mercredi 23	Formule café brasserie Œuf farci Chimay Poulet cocotte Poire belle Hélène	
Jeudi 24	Formule brasserie Croque-monsieur et salade Ou Fricassée de volailles Tarte aux fruits ou pommes au four	**SOIREE BELGE** AB surprise Salade d'endives et jambon cru/ noix Dos de cabillaud à la bière belge Balluchon de pommes de terre au lard et choux de Bruxelles braisés Ou Choucroute garnie Forêt noire revisitée au spéculos ou forêt noire classique
Vendredi 25	Portage julienne d'Arblay Blanquette de veau / tagliatelles Salade de fruits	
Lundi 28	Portage julienne d'Arblay	

	Entrecôte double au poivre / pommes dauphine Ananas frais	
Mercredi 30	Formule café brasserie Quiche lorraine Carré de porc poêlé / assortiment de purée Café gourmand	
DECEMBRE		
Jeudi 01	Omelette Escalope de veau panée / tagliatelles Dessert du jour	**GOD SAVE THE KING…** AB Surprise Pie de ris de veau, champignons aux châtaignes Paupiette de saumon frais et fumé Ou Sole de Douvres sautées sauce à la menthe et pommes anglaise Sticky off pudding Trifle lemon curd
Vendredi 02	Omelette aux fines herbes Filet de poisson meunière / pommes vapeur Dessert du jour	
Lundi 05	Tartines de sardines et salade Escalope de veau viennoise / purée et brocolis Chou à la crème	
Mardi 06	**OUTRE-MER** Beignets de crevettes Curry de volailles et riz madras Salade fruits exotique et rocher coco	**CHASSE ET ALSACE** AB petits patés en croûte Salade de cervelas sauce raifort / bretzels Ou Terrine de sanglier Faisan poêlé sauce forestière / purée de céleri, salsifis et brocolis Ou sandre riesling / compotée de chou rouge aux pommes / cylindre de pommes de terre Foret noire
Mercredi 07	Œuf mimosa Magret de canard au miel, betterave et céleri Tiramisu	
Jeudi 08	**OUTRE-MER** Beignets de crevettes Curry de volailles et riz madras Salade fruits exotique et rocher coco	**FAITES SAUTER LE BOUCHON…** AB andouillette de Troyes Boudin blanc en brioche Ragout de sanglier et cacasse à cul nue / légumes glacés Ou Sandre et embeurrée de chou Charlotte aux fruits exotiques et biscuit roses de Reims et sabayon de champagne
Mardi 13	**MENU DE NOEL**	**MENU DE NOEL**
Jeudi 15	**MENU DE NOEL**	**MENU DE NOEL**
JANVIER		
Mardi 03	**Ile de France** Salade parisienne Jambonnette de volailles farcies aux champignons de paris sauce montmorency Trilogie de chou / Moka	**SOIRÉE AGRUMES** AB tartare de veau acidulé Céviché de bar aux agrumes citron vert et coriandre Filet de cabillaud au chorizo et citron vert / riz façon paella Ou Magret de canard bigarade / gratin de pomme de terre Kumquat en marmelade Tarte à l'orange ou éclair citron-meringué
Jeudi 05	**Ile de France** Salade parisienne Jambonnette de volailles farcies aux champignons de paris sauce montmorency Trilogie de chou / Moka	**ILS ONT LES CHAPEAUX RONDS** AB surprise Velouté de chou-fleur Pesk ha fars au sarrasin sauce beurre blanc Ou Filet mignon de porc / trilogie de chou et purée Crêpe au caramel beurre calé, glace au caramel et far aux pruneaux

Vendredi 06	Salade Caesar Burger / potatoes milkshake	
Lundi 09	Quiche saumon épinards Souris d'agneau au cidre / légumes oubliés Banana split	
Mardi 10	Bar à soupe Smoothie de betteraves Potage de haricots blancs Nage asiatique au poisson Cake au chocolat et milkshake à la banane	**HAUT DE France** AB smoothie de betteraves Assiette de poisson fumé ou quiche au maroilles Cuisse de lapin à la bière chicon Ou Carrelé aux lentillons et purée de carottes Tarte aux pommes et gelée de coin
Jeudi 12	Bar à soupe Smoothie de betteraves Potage de haricots blancs Nage asiatique au poisson Cake au chocolat et milkshake à la banane	**NOUVELLE AQUITAINE** AB terrine de foie gras Huitres creuses et velouté de moules Lotte piquée au chorizo et purée de mogettes au piment d'Espelette Ou Magret de canard aux pommes et cèpes Pruneaux flambés au cognac / cannelés Tarte aux noix caramélisée
Vendredi 13	Cocktail de crevettes Veau sauté marengo Crème brulée	
Mardi 17	Brasserie Avocat cocktail ou vinaigrette Fricassée de volaille et riz pilaf Tartelette crème moka et chocolat	AB cocktail de crevettes Quiche au cheddar Escalope de veau à la noisette Ecrasé de pomme de terre poireaux frits /Chou meunière Tarte aux poires Bourdaloue
Jeudi 19	Brasserie Avocat cocktail ou vinaigrette Fricassée de volaille et riz pilaf Tartelette crème moka et chocolat	**TOUT SHUSS…** AB surprise Saucisson brioche au Vermouth Truite grenobloise et soufflé de pomme de terre, navets et carottes glacés Ou Souris d'agneau braisée / aligot Bugne, pêches flambées et crème brulée au génépi
Vendredi 20	Assiette anglaise Banana split	
Mardi 24	**HAUT DE France** Salade d'endives, betteraves, œuf dur et noix Lasagne maison gratinée au maroilles et mâche Bavarois chicorée caramel	
Jeudi 26	**HAUT DE France** Salade d'endives, betteraves, œuf dur et noix Lasagne maison gratinée au maroilles et mâche Bavarois chicorée caramel	**RUBIK'S CUBE, WALKMAN, SKATE BOARD** AB mini jambon macédoine Pamplemousse cocktail ou œuf poché en gelé salade de lentilles aux herbes Râble de lapin farcis sauce échalotes, pomme dauphine et purée de betteraves sauce acidulée Ou Daurade, fondue de poireaux et pommes braisées Profiteroles ou baba au rhum
Vendredi 27	Quiche saumon épinards Souris d'agneau au cidre / légumes oubliés Coupe exotique	
Mardi 31	Pizza au choix / salade Café gourmand	
FEVRIER		
Jeudi 02	Pizza au choix / salade Café gourmand	GASTRONOMIQUE AB surprise Chartreuse de saumon à l'encre de seiche Tronçon de turbo au citron grillée et risotto aux

		champignons Ou Filet mignon de veau et déclinaison de betteraves Mignardises ou ananas flambés
Vendredi 03	Salade d'hadock Magret de canard montmorency / pommes noisette Paris-brest	
Mardi 07	Pizza au choix / salade Café gourmand	
Jeudi 09	Pizza au choix / salade Café gourmand	**ILE DE France** AB mini tartare classique Bouchée à la reine au potage au cresson de Merville Entrecôte double marchand de vin / pommes pont neuf Ou Sandre sauce à la moutarde de Meaux et champignons de paris Saint-honoré ou Paris-Brest
Vendredi 10	**NORMANDIE** Moules marinières Ballottine de volailles et ses carottes à la crème Pommes flambées au calva	
Lundi 13	Assiette de saumon fumée Magret de canard à l'orange / purée et frites de patate douce Paris-Brest	
Mardi 14	**VEGETARIEN** Salade de tofu, radis et épinards Gnocchis au gorgonzola, noisette et carottes Cake aux poires et épices / cappuccino	
Jeudi 16	**VEGETARIEN** Salade de tofu, radis et épinards Gnocchis au gorgonzola, noisette et carottes Cake aux poires et épices / cappuccino	**MILLE ET UNE NUITS…** AB kefta, pastilla, pois-chiche citron et coriandre Taboulé aux agrumes Merlan farci aux fruits secs / légumes épicés Ou Carré d'agneau aux olives et tajine de légumes Chèvre miel Salade d'orange à la menthe pâtisserie orientale
Vendredi 17	Brick de camembert Poulet vallée d'Auge / assortiment de légumes Tarte normande	
MARS		
Lundi 06	**ILE DE France** Potage Crecy Volaille à la bière du Vexin et moutarde de Meaux / Pommes Pont-neuf Cerises flambées au noyau de Poissy	
Mardi 07	**MENU EXAM**	
Mercredi 08	Café brasserie Croque-monsieur Carbonade de bœuf Tarte alsacienne	
Jeudi 09	Tartines normande Poulet cocotte grand-mère Tarte fine aux pommes	**SOIRÉE IBERIQUE** AB surprise Accras de morue et jambon cru Caldeira pescador Ou Paella Pasteis de Bellem / crème catalane
Vendredi 10	Assiette de charcuterie Bar rôti et légumes étuvés Tarte tatin	
Lundi 13	Assiette de crevettes et bulots Carré de porc choisi Nougat glacé	

Mardi 14	MENU EXAM	
Mercredi 15	Quiche aux maroilles Hachis Parmentier Ananas flambé	
Jeudi 16	Assiette de la mer Plat du jour Paris-Brest	
Vendredi 17	Potage Crecy Volaille à la bière du Gâtinais et moutarde de Meaux / pommes pont-neuf Cerises flambées au noyau de Poissy	
Lundi 20	**NORMANDIE** Tartines camembert et salade Poulet vallée d'Auge, assortiment de légumes Tarte normande	
Mardi 21	**BRASSERIE** Gnocchis à la parisienne Darne de colin pochée sauce hollandaise fondue de poireaux Café ou chocolat liégeois	**NORMANDIE** AB huitres et accompagnement Marmite dieppoise Souris d'agneau au vinaigre de cidre et déclinaison de carottes Ou Saint-Jacques, crumble de vieille mimolette d'Isigny et poireaux fondue Pommes flambées, madeleines, mousse de pommes sur sablé normand ou teurgoule
Mercredi 22	Café brasserie Soupe dieppoise Carré d'agneau rôti et déclinaison de carottes Salade de fruits	
Jeudi 23	**BRASSERIE** Gnocchis à la parisienne Darne de colin pochée sauce hollandaise fondue de poireaux Café ou chocolat liégeois	
Vendredi 24	Assiette de fruits de mer Filet de turbo sauce cidre, légumes glacés Douillon aux pommes	
Lundi 27	Tartare de légumes Limande meunière et légumes glacés Profiteroles au chocolat	
Mardi 28	**BRASSERIE** Feuilleté aux légumes Darne de saumon beurre blanc, carottes et navets glacés Coupe d'agrumes et sorbet	**ILE DE France** AB potage Saint-germain Saumon froid à la parisienne Jambonnette de volaille et fricassée de champignons, pommes parisiennes Ou Filet de bœuf à la ficelle sauce béarnaise, pot au feu de légumes et pommes pont-Neuf Paris feuilleté
Mercredi 29	Brick au fromage Pavé de saumon à l'oseille, déclinaison de chou Fondant au chocolat	
Jeudi 30	**BRASSERIE** Feuilleté aux légumes Darne de saumon beurre blanc, carottes et navets glacés Coupe d'agrumes et sorbet	
Vendredi 31	Tartare d'avocat Sole meunière, légumes glacés Profiteroles au chocolat	
AVRIL		
Lundi 3	Quiche lorraine Filet mignon de porc charcutière et légumes printaniers	

	Chocolat viennois	
Mardi 4	Assiette de saumon fumé Dartois de merlan à l'aneth beurre blanc et légumes primeurs Pana cotta et son coulis, mignardises	**BISTRONOMIE** AB gambas flambée Tartare de maigre Burger façon Rossini, pomme dauphine béarnaise Ou Effiloché de bœuf sauce ravigote, purée mousseline à la truffe Baba aux pommes ou profiteroles
Mercredi 5	Œuf mollet frit Poulet sauté chasseur, déclinaison de pommes de terre Vacherin minute	
Jeudi 6	Assiette de saumon fumé Dartois de merlan à l'aneth beurre blanc et légumes primeurs Pana cotta et son coulis, mignardises	
Vendredi 7	Quiche aux légumes Filet de bar à la provencale Trilogie de desserts	
Mardi 11	Panna cotta lard et parmesan Moules marinières frites Tarte à la rhubarbe meringuée	**DEGUSTATION ASIATIQUE** Rouleau de printemps Bouillon de crevettes à coriandre Yakitori de poulet Mi-cuit de thon au sésame / patate douce tataki de bœuf et légumes sautés déclinaison mangue / coco
Mercredi 12	Feuilleté d'asperges sauce mousseline Steak au poivre et pommes Dauphine Fontainebleau et coulis de fruits exotiques	
Jeudi 13	Panna cotta lard et parmesan Moules marinières frites Tarte à la rhubarbe meringuée	
Vendredi 14	Gnocchis à la parisienne Tête de veau gribiche Banana split	
Lundi 17	Terrine de campagne / salade Carbonade de bœuf / carottes Cheese-cake spéculos	
Mardi 18	Asperges vinaigrette aux herbes Fricassée de volaille à l'ancienne et artichaut Fraises chantilly et madeleine	**REGION CENTRE** Rillette de saumon et rillette de tours Œuf poché et lentilles du Berry Carré d'agneau, crème de céleri et asperges Ou Râbles de lapin farcis aux champignons et fond d'artichaut Tarte tatin
Mercredi 19	Antipasti et Spritz Saltimboqua, aubergine et courgette à la parmesane Tarte au citron	
Jeudi 20	Asperges vinaigrette aux herbes Fricassée de volaille à l'ancienne et artichaut Fraises chantilly et madeleine	**SOIREE ITALIENNE** AB Mini tartare à l'italienne Œuf mollet florentine Daurade grillée capotatina, sauce vierge citron confit Ou Veau Marengo et gremolatas, tagliatelles Tiramisu
Vendredi 21	Salade normande Filet mignon en croûte Aumônière aux pommes caramélisée	
MAI		
Mardi 09	**MENU ITALIEN** Planche de charcuteries et buffet de crudités Risotto d'asperges et artichaut Tiramisu aux fraises	Velouté de petit-pois Carpaccio de sanint-+jacques et daurade, fenouil à l'oriental Côte de porc ibérique grillée, salade de coraindre et petits légumes Ou

		Jambonnette au cidre et légumes primeurs Tarte aux fraises
Mercredi 10	Filet mignon à la normande et légumes primeurs Assiette de fromages normands Tarte normande	
Jeudi 11	**MENU ITALIEN** Planche de charcuteries et buffet de crudités Risotto d'asperges et artichaut Tiramisu aux fraises	**BETE COMME CHOUX OU CŒUR D'ARTICHAUT ?** AB surprise Gaspacho ou salade de fèves, roquettes et radis Lasagnes veggies Ricotta épinard et noisettes torréfiées Ou Aubergines farcies à la féta Petits farcis, tomates et pignons Smoothie avocat, lait d'amandes et dattes Cake au chocolat végan , coulis de fruits rouges
Vendredi 12	Œufs brouillés Argenteuil Côte de porc charcutières et pommes mousseline Coupe Grand Marnier	
Lundi 15	MENU EXAM TRADITIONNEL	
Mardi 16	MENU DU JOUR	**MENU PRINTANIER** AB brouillade aux asperges Salade printanière ou chartreuse de moules sauce safranée Cabillaud en croûte de chorizo et risotto vert Ou Carré d'agneau, petit-pois, carottes et navets nouveaux Fraisier
Mercredi 17	MENU EXAM BRASSERIE	
Lundi 22	MENU TRADITIONNEL EXAM	
Mardi 23	MENU DU JOUR	**BRETAGNE** AB velouté de coco de Paimpol Déclinaison d'artichaut et œuf mollet frits Suprême de turbo sauce vierge et coq Oignons de Roscoff, fèves au lard Ou Carré de veau poêlé, flan d'ail, chou romanesco et pommes grenailles. Sablé aux fraises plougastel
Mercredi 24	MENU TRADITIONNEL EXAM	
Jeudi 25	MENU DU JOUR	**SILENCE CA POUSSE….** AB surprise Asperges blanches sauce mousseline Magret de canard flambé Montmorency, fenouil et pommes cocotte Ou Darne de merlu, artichaut barigoule et riz arlequin Fraisier
Vendredi 26	Tomates mozzarella et pesto Magret de canard au poivre Pois gourmands et artichaut Eclairs aux framboises	
Mercredi 31	Brasserie Salade mixte Plat du jour Fraise melba	
JUIN		
Jeudi 01	MENU EXAMEN	
Vendredi 02		
Lundi 05		

Mercredi 07	Brasserie Salade mixte Plat du jour Fraise melba	
Jeudi 08	MENU EXAMEN	
Vendredi 09		