

Restaurant Le Baron

Menus de Janvier à Avril 2019

Ouvert du mardi au vendredi de 12h15 à 14h30
Lycées Pardailhan – Chemin de Baron – 32000 AUCH

Réservations

 05.62.61.67.40  restaurants.pardailhan@ac-toulouse.fr

Il est demandé à notre aimable clientèle de bien vouloir prendre en compte les horaires de fermeture, au regard de l'emploi du temps des élèves.
Les menus peuvent légèrement évoluer, en fonction de la saisonnalité des produits et des éventuels incidents d'approvisionnement.

Semaine 2 : du 7 au 13 Janvier 2019

Mardi 8

Mercredi 9

Jeudi 10

Vendredi 11

8 €

8 €

8 €

Salade au saumon fumé et
magret séché

Velouté de butternut

Tartare de saumon, crème
acidulée

Poularde pochée sauce
suprême riz sauvage

Fricassée de volaille du
Gers Boulangère de
pomme de terre

Blanquette de veau à
l'ancienne

Choux à la crème

Galettes des Rois

pêche melba

Semaine 3 : du 14 au 20 Janvier 2019

Mardi 15

8 €

Quiche lorraine, salade verte

Dos de saumon sauté meunière, fine ratatouille

Flan au caramel, tuiles à l'orange

Mercredi 16

8 €

Charcuterie gasconne

Poulet grillé à l'américaine

Blanc manger aux amandes

Jeudi 17

8 €

Soupe à l'oignon gratinée

Blanquette de veau (mirandaise)
Riz pilaf

Ananas gondole

Vendredi 18

8 €

Crème de moules safranée

Papillote de lotte, pomme de terre au lard

Salade de fruits frais

Semaine 4 : du 21 au 27 Janvier 2019

| Mardi 22 | Mercredi 23 | Jeudi 24 | Vendredi 25 |
|---|---------------------------|---|---------------------------------------|
| 8 € | 8 € | 8 € | 8 € |
| Gnocchis à la parisienne | Moules marinières | Salade de chèvre chaud au miel et pignons | Salade de saumon fumé et magret séché |
| Mignon de porc charcutière, pomme purée | Poulet cocotte grand-mère | Navarin d'agneau (Barèges) aux pommes | Caneton à l'orange gratin de légumes |
| Savarin aux fruits exotiques, crème chantilly | Ananas frais en gondole | Ananas frais flambé | Œufs à la neige |

Semaine 5 : du 28 Janvier au 3 Février 2019

Mardi 29

8 €

Allumettes aux
champignons

Fricassée de volaille à
l'ancienne, riz pilaf aux
poivrons

Salade d'oranges, petits
fours

Mercredi 30

8 €

Cocktail d'avocats
crevettes

Bavette aux échalotes
caramélisées Tulipe de
pommes noisette

Œufs à la neige aux fruits
secs et au mie

Jeudi 31

8 €

Avocats cocktails

Magret de canard au
poivre vert
Ecrasée de pomme de
terre à la tomme des
Pyrénées

Flan au caramel, tuiles aux
amandes

Vendredi 1

8 €

Velouté de potimarron
crème balsamique

Pavé de cabillaud en
papillote Confit choux
verts sauce curry petits
légumes

Assiette de fromages

Semaine 6 : du 4 au 10 Février 2019

Mardi 5

8 €

Avocat cocktail

Truite pochée au court
bouillon beurre blanc,
pommes à la vapeur

Mille feuilles

Mercredi 6

8 €

Tartare de saumon crème
ciboulette

Lapin aux olives et
champignons

Pannequets a la mangue et
caramel d'orange

Jeudi 7

8 €

Cocktails de crevettes

Parmentier de canard
(Gers) aux herbes Salade
verte

Pot de crème
vanille/chocolat

Vendredi 8

8 €

Crème de champignons et
noix

Fricassée de volailles à
l'ancienne

Coupe de glace vanille
chocolat fraise

Semaine 7 : du 11 au 17 Février 2019

Mardi 12

8 €

Croustillant d'escargot au
coulis de persil

Veau Marengo aux
légumes

Tarte Bourdaloue

Mercredi 13

8 €

Gnocchis à la parisienne

Suprême de volailles
grillées sauce paloise

Ananas frais en gondole

Jeudi 14

8 €

Œufs pochés au Madiran

Mignon de porc noir
Piperade

Crêpes flambées

Vendredi 15

8 €

Assiette de charcuterie

Darne de saumon grillée
carottes confites

Tarte aux pommes

Semaine 8 : du 18 au 24 Février 2019

Mardi 19

8 €

Buffet de crudités

Goujonnettes de limande
sauce tartare, risotto

Poire belle Hélène

Mercredi 20

8 €

Cygne de tomates et truite
fumée

Curry d'agneau riz madras

Salade de fruits frais

Jeudi 21

8 €

Salade gersoise

Onglet de bœuf gascon
grillé Haricots Tarbais

Pastis Gascon flambé

Vendredi 22

8 €

Cocktail d'avocats crevette

Estouffade de bœuf
bourguignonne pommes
vapeurs

Tarte au chocolat

Semaines 9 et 10 : VACANCES SCOLAIRES



Semaine 11 : du 11 au 17 Mars 2019

Mardi 12

8 €

Salade de chèvre chaud

Fish and chips

Coupe glacée

Mercredi 13

8 €

Tomate Mozzarella basilic

Poulet sauté Vallée d'Auge

Eclairs café et chocolat

Jeudi 14

Vendredi 15

8 €

Tourte de légumes St
Nectaire

Poulet sauté chasseur

Poires pruneaux flambés

Semaine 12 : du 18 au 24 Mars 2019

Mardi 19

8 €

Assiette d'huîtres

Risotto de poissons et
coques, jus vert

Cheese cake aux fruits
rouges

Mercredi 20

8 €

Salade du chef jambon
gruyère

Osso Bucco milanaise

Fruits condés

Jeudi 21

Vendredi 22

8 €

Potage St germain
croutons

Navarin d'Agneau légumes
Primeur

Coupe de sorbets

Semaine 13 : du 25 au 31 Mars 2019

Mardi 26

8 €

Quiche aux poireaux,
salade verte

Escalope de veau à la
crème, tagliatelle fraîche

Tarte fine au fromage de
chèvre et mascarpone,
fruits rouges

Mercredi 27

Jeudi 28

8 €

Crème légère de fèves aux
coquillages

Goujonnettes de poisson,
Sauce tartare

Ananas gondole

Vendredi 29

Semaine 14 : du 1er au 7 Avril 2019

Mardi 2

8 €

Salade grande ferme et
vinaigrette gourmande

Filet de lingue au café et
vanille

Tarte alsacienne, crème
anglaise

Mercredi 3

Jeudi 4

8 €

Petits légumes à la
grecque

Darne de saumon aux
carottes confites, beurre
d'agrumes aux épices
douces

Assiette de fruits frais

Vendredi 5

Semaine 15 : du 8 au 14 Avril 2019

Mardi 9

8 €

Salade gasconne

Pintadeau rôti aux airelles
et chocolat

Assortiment de choux

Mercredi 10

Jeudi 11

8 €

Accras de morue, sauce
tartare

Poulet sauté Chasseur,
Pommes noisette

Coupe de glaces et
mignardises

Vendredi 12

Semaine 16 : du 15 au 21 Avril 2019

Mardi 16

8 €

Moules à la carte et ses
fritures multicolores

Assiette de fromages

Forêt noire

Mercredi 17

Jeudi 18

8 €

Buffets d'entrées

Rouelle de cabillaud rôti
aux épices, Riz safrané

Œufs à la neige

Vendredi 19

L'équipe pédagogique et M. FRAYSSE - DDFPT -
vous remercient pour votre présence et votre soutien précieux à la
bonne formation de nos élèves.

Professeurs de service :

Mme Détéé

Mme Legrand

Mme Wojnarowicz

M. Bougue

M. Geyer

M. Sainte-Marie

Professeurs de cuisine :

M. Aronowitz

M. Cairat

M. Chaintrier

M. Claverie

M. Estrade

M. Ribot-Ruiz

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.