

## Restaurant pédagogique LE SAINT-JEAN...

**Madame, Monsieur, Chers clients**

Notre restaurant est à finalité pédagogique, afin de ne pas perturber l'emploi du temps de nos élèves en formation, nous vous demandons d'avoir la gentillesse de vous présenter au restaurant entre 12h00 et 12h30 pour les services du midi et entre 19h15 et 19h45 pour les services du soir. Nos élèves pourront ainsi vous servir au mieux, mais aussi être présents dans de bonnes conditions aux cours suivants ou à ceux du lendemain matin. Nous vous remercions de votre compréhension.

**Les repas servis le midi vous permettent de déjeuner rapidement, en 1 heure si vous le souhaitez, en le signalant lors de votre réservation.**

**Un plateau ou une assiette de fromages sont compris dans nos menus du soir et avec un supplément de 2 € pour les menus du midi**

*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.*

**Afin de satisfaire au mieux votre demande de réservation en cette rentrée, merci pour votre compréhension de téléphoner au 05.55.31.79.29 exclusivement entre 10h et 13h.**

**Votre réservation sera ensuite validée à réception d'un chèque d'arrhes correspondant à 50% de la valeur du menu réservé, à l'ordre de OGEC CHARLES DE FOUCAULD**

<b>Lundi midi</b>	<b>Mardi soir</b>	<b>Jeudi midi</b>	<b>Jeudi soir</b>	<b>Vendredi midi</b>
<p><b>08 janvier 2024 14 €</b>  <b>« Brasserie fromagère »</b>                      Moules au Camembert                      et cromesquis                      ....                      Blanquette de veau au Sainte Maure, riz Pilaf                      aux pleurotes                      ....                      ☞ Sablé aux poires et Fourme d'Ambert                      ☞ Fromages et chocolat</p>	<p><b>09 janvier 2024 23 €</b>                      Samossas                      ....                      Aumônière de fruits de mer dieppoise                      ....                      Pastilla de volaille saveur orientale                      ....                      Carpaccio d'ananas rôti, crème brûlée                      au safran, glace miel et crêpe flambée</p>	<p>Restaurant fermé</p>	<p><b>11 janvier 2024 23 €</b>                      Tartare de crevettes au citron vert                      ...                      Ballotine de poisson beurre blanc                      ....                      Râble de lapin en croûte de noisettes                      Mousseline de légumes                      ....                      Fleurs de Lotus sauce chaude                      et litchis flambés</p>	<p><b>12 janvier 2024 14 €</b>                      Féroce d'avocat aux crevettes                      *****                      Colombo de porc                      Bananes Plantin frites                      *****                      Gâteau à la patate douce                      Salade de fruits exotiques fraîcheur</p>
<p><b>15 janvier 2024 14 €</b>  <b>« Brasserie asiatique »</b>                      Palette asiatique (nem, rouleau de printemps,                      raviolis chinois)                      ....                      Filet de canard laqué ou Porc au caramel avec                      wok de légumes et vermicelles de soja                      ....                      Fleur de lotus et sauce chaude</p>	<p><b>16 janvier 2024 23 €</b>                      Tartare de saumon au citron vert                      ...                      Saucisson brioché                      ....                      Côte de bœuf sauce paloise                      garniture du moment                      ....                      Millefeuille exotique, sabayon                      et ananas frais flambé</p>	<p><b>18 janvier 2023 12 €</b>                      Potage cultivateur et ses garnitures                      ....                      Steak sauté beurre Café de Paris                      Pommes Pont-Neuf                      ....                      Assortiment de petits pots de                      crème et son biscuit aux parfums                      de pain d'épices</p>	<p><b>18 janvier 2024 23 €</b>                      Tartare de saumon au citron vert                      ...                      Saucisson brioché                      ....                      Côte de bœuf sauce paloise                      garniture du moment                      ....                      Millefeuille exotique, sabayon                      et ananas frais flambé</p>	<p><b>19 janvier 2024 14 €</b>                      Œuf à la couille d'âne                      **                      Truite pochée au Touraine rouge                      Gratin de blettes et légumes glacés                      ***                      Pithiviers</p>
<p>Restaurant fermé</p>	<p><b>23 janvier 2024 23 €</b>                      Œufs brouillés                      ...                      Velouté de lentilles espuma de cèpes                      ....                      Darne de saumon grillée                      sauce béarnaise et garniture                      ....                      Tarte meringuée aux agrumes,                      sorbet exotique et abricots flambés</p>	<p><b>25 janvier 2024 12 €</b>                      Beignets de Tartifle au fromage,                      sauce mousquetaire et salade                      *****                      Blanquette de veau                      Petits légumes tournés et glacés                      *****                      Cheesecake aux fruits</p>	<p><b>25 janvier 2024 23 €</b>                      Œufs brouillés                      ...                      Velouté de lentilles espuma de cèpes                      ....                      Darne de saumon grillée                      sauce béarnaise et garniture                      ....                      Tarte meringuée aux agrumes,                      sorbet exotique et abricots flambés</p>	<p><b>26 janvier 2024 14 €</b>                      Tourte de rouget et caviar d'aubergine                      *****                      Côte de porc sautée à la moutarde                      violette de Brive, garniture de saison                      *****                      Tarte au citron</p>

Lundi midi	Mardi soir	Jeudi midi	Jeudi soir	Vendredi midi
<p><b>29 janvier 2024 14 €</b> <b>« crêperie du monde »</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☛ Crumpets au saumon et légumes</li> <li>☛ Pita libanais aux épinards et agneau</li> <li>☛ Crêpe japonaise aux gambas et encornets *****</li> <li>☛ Mhancha marocaine au bœuf et herbes fraîches</li> <li>☛ Pastilla tunisienne de canard sauce miellée</li> <li>☛ Chapati indien de volaille au curry *****</li> <li>☛ Crêpe Suzette, sorbet orange</li> <li>☛ Méloui au miel, sorbet eau de rose</li> <li>☛ Pancakes sauce chocolat, sorbet cacao</li> </ul>	<p><b>30 janvier 2024</b></p> <p><b>Menu surprise à 18 €</b></p> <p><b>Elèves en examen</b></p> <p><u><b>Merci de réserver par table de 2, 3 ou 4 personnes</b></u></p>	<p><b>01 février 2024 12 €</b></p> <p>Beignets de Tartifle au fromage, sauce mousquetaire et salade *****</p> <p>Blanquette de veau Petits légumes tournés et glacés *****</p> <p>Entremet au fromage blanc et fruits</p>	<p>Restaurant fermé</p>	<p>Restaurant fermé</p>
<p>Restaurant fermé</p>	<p><b>06 février 2024</b></p> <p><b>Menu surprise à 18 €</b></p> <p><b>Elèves en examen</b></p> <p><u><b>Merci de réserver par table de 2, 3 ou 4 personnes</b></u></p>	<p>Restaurant fermé</p>	<p>Restaurant fermé</p>	<p>Restaurant fermé</p>
<p>Restaurant fermé</p>	<p><b>13 Février 2024 23 €</b></p> <p>Carpaccio de Saint-Jacques et blinis aux zestes d'agrumes ****</p> <p>Filet de rouget et brick au curry ***</p> <p>Magret de canard au miel et jus de tajine clafouti de légumes ***</p> <p>Tulipe crémeux caramel et pommes vallée d'Auge</p>	<p>Restaurant fermé</p>	<p>Restaurant fermé</p>	<p>Restaurant fermé</p>
<p><b>04 mars 2024 14 €</b> <b>Ardoise « fromagère »</b></p> <p>Salade d'épinards et Bleu des Causses *****</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☛ Mignon de porc Orloff, aligot</li> <li>☛ Parmentier de cabillaud au chèvre frais persillé *****</li> <li>☛ Cheesecake aux spéculoos</li> <li>☛ Tiramisu au Val de Vienne</li> </ul>	<p><b>05 mars 2024 23 €</b></p> <p><i>Tartare de saumon sur blinis</i> ***</p> <p>Aumonière de filet de poisson dieppoise ****</p> <p>Gigolette de volaille comme un tajine et dentelle de brick aux épices légumes à l'étouffée ****</p> <p>Confiseries pralinées et sa crêpe suzette</p>	<p><b>07 mars 2024 12 €</b></p> <p>Crique de pommes de terre et beignets de crevette, sauce Tartare et salade *****</p> <p>Waterzooi de volaille Petits légumes glacés *****</p> <p>Assiette gourmande du Nord</p>	<p><b>07 mars 2024 23 €</b></p> <p>Tempura de gambas ***</p> <p>Lotte façon bourride ****</p> <p>Entrecôte double au poivre vert garniture du moment ****</p> <p>Crêpes flambées sorbet Ispahan</p>	<p><b>08 mars 2024 14 €</b></p> <p>Salade tiède de chou vert au lard fumé, œuf mollet vinaigrette **</p> <p>Entrecôte double sauce béarnaise pomme pont-Neuf flan de champignons **</p> <p>Riz Impératrice</p>

<b>Lundi midi</b>	<b>Mardi soir</b>	<b>Jeudi midi</b>	<b>Jeudi soir</b>	<b>Vendredi midi</b>
<p><b>11 mars 2024 14 €</b>  <b>BRASSERIE TEX MEX</b>            Salade César            ....            Burger de bœuf sauce Choron, potatoes            Fried chicken sauce barbecue, maïs grillé            ....            Chariot de desserts (brownies, cookies,            lemoncake, tarte aux myrtilles,            donuts, muffins.</p>	<p><b>12 mars 2024 23 €</b>            Velouté Dubarry            ...            Feuilleté de rognons de veau et            champignons            ....            Pavé de saumon sauce paloise flan            d'asperge, pomme vapeur            ....            Chariot de pâtisseries régionales            Pêche flambée</p>	<p><b>14 mars 2024 12€</b>            Œufs farcis Chimay            *****            Filet de poisson meunière au cumin            et citron, jus de veau            Riz Pilaf            *****            Carpaccio ananas et glace</p>	<p><b>14 mars 2024 23 €</b>            Velouté Dubarry            ...            Feuilleté de rognons de veau et            champignons            ....            Pavé de saumon sauce paloise flan            d'asperge, pomme vapeur            ....            Chariot de pâtisseries régionales            Pêche flambée</p>	<p><b>15 mars 2024 14 €</b>            Ficelle Picarde            ...            Carbonade            flamandepomme            vapeur            ..            Entremets fruits de saison et tarte à  <b>la rhubarbe et crème d'amande</b></p>
<p><b>18 mars 2024 14 €</b>  <b>14 € « Brasserie parisienne »</b>            Gratinée à l'oignon revisitée            .....            ☉ Navarin d'agneau aux pommes            ☉ Tête de veau sauce Gribiche et ses légumes            du bouillon            .....            Profiteroles ou Tarte Tatin</p>	<p><b>19 mars 2024 23 €</b>            Scampi et guacamole            ...            Feuilleté d'œufs brouillés aux morilles            ....            Mignon de porc en croûte d'herbes            et vin de Cahors, légumes primeurs            ....            Riz au lait Rhum raisin et            ananas flambés glace vanille</p>	<p><b>21 mars 2024 12 €</b>            Œufs Mollets à la Florentine            .....            Pavé de poisson Meunière à la            vinaigrette tiède au beurre            Riz Safrané            .....            Millefeuille exotique</p>	<p><b>Restaurant fermé</b></p>	<p><b>22 mars 2024 14 €</b>            Salade d'artichaut à la sauge et lard rôti            **            Cotriade bretonne garnie            **            Poire pochée et moelleux au chocolat</p>
<p><b>25 mars 2024 14 €</b>  <b>BRASSERIE ESTAMINET</b>            Salade liégeoise aux croquettes de crevettes            ....            Râble de lapin farci au verte, chicon, chou            de Bruxelles ou frites            ....            ☉ Entremets chocolat praliné spéculos            ☉ Cramique en pain perdu flambé au genièvre,            glace chicorée</p>	<p><b>Restaurant fermé</b></p>	<p><b>28 mars 2024 12 €</b>            Façon Saint-Honoré à la sauce            Béchamel au fromage sur salade            ....            Bœuf Bourguignon            Pomme purée            ....            Tarte Tatin</p>	<p><b>28 mars 2024 23 €</b>            Artichauts marinés, velouté de tomate            ...            Filet de rouget grillé avec un pesto            et lit de penne comme un risotto            ....            Osso bucco milanaise            légumes primeurs aux herbes            ....            Tiramisu aux fruits rouges poire flambée            sauce chocolat</p>	<p><b>Restaurant fermé</b></p>
<p><b>Restaurant fermé</b></p>	<p><b>Restaurant fermé</b></p>	<p><b>04 avril 2024 12 €</b>            Champignons à la grecque sauce            mousseuse aux épices, œuf poché            ....            Navarin d'agneau            Pomme à l'anglaise            ....            Pannequet aux pommes et son            sorbet, Poires flambées</p>	<p><b>04 avril 2024 23 €</b>            Pissaladière            ...            Œuf poché émulsion d'herbes légumes du            jardin            ....            Cuisse de canard poêlée au Banyuls            Légumes du moment            ....            Le Saint-Jean framboise/praliné</p>	<p><b>Restaurant fermé</b></p>
<p><b>08 avril 2024 14 €</b>  <b>BRASSERIE MARAICHÈRE</b>            Soupe froide de concombre avocat et céleri            ....            ☉ Papillote de poisson aux petits légumes,            pesto aux herbes            ☉ Burger végétal sauce Béarnaise, frites de            patates douces            ....            ☉ Mousse vegan au chocolat, Chantilly coco            ☉ Carrot cake aux agrumes</p>	<p><b>Restaurant fermé</b></p>	<p><b>11 avril 2024 12 €</b>            Quiche Lorraine            *****            Poulet rôti et son jus            Jardinière de légumes            *****            Pannequet aux poires et son sorbet            Poires flambées</p>	<p><b>Restaurant fermé</b></p>	<p><b>Restaurant fermé</b></p>

Lundi midi	Mardi soir	Jeudi midi	Jeudi soir	Vendredi midi
<p><b>29 avril 2024 14 €</b> « <i>Trattoria italienne</i> »</p> <p>Antipasti ****</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☛ Lasagnes au saumon et épinards</li> <li>☛ Saltimbocca de veau à la sauge, gnocchis ****</li> </ul> <p>Café gourmand</p>	<p><b>30 avril 2024 23 €</b></p> <p>Risotto aux champignons ****</p> <p>Feuilleté d'asperges tièdes et jus d'herbes fraîches ****</p> <p>Entrecôte double flambée sauce poivre pomme Darphin et poêlée de légumes primeurs ****</p> <p>Eclair aux fruits rouges et crème fouettée, fraises flambées</p>	Restaurant fermé	<p><b>02 mai 2024 23 €</b></p> <p>Risotto aux champignons ****</p> <p>Feuilleté d'asperges tièdes et jus d'herbes fraîches ****</p> <p>Entrecôte double flambée sauce poivre pomme Darphin et poêlée de légumes primeurs ****</p> <p>Eclair aux fruits rouges et crème fouettée, fraises flambées</p>	Restaurant fermé
Restaurant fermé	<p><b>07 mai 2024 23 €</b></p> <p>Tempura de jeunes légumes et crevettes ****</p> <p>Filet de rouget flambé fine ratatouille ****</p> <p>Suprême de volaille en croûte d'herbes risotto et barigoule ****</p> <p>Charlotte aux fruits rouges</p>	Restaurant fermé	Restaurant fermé	Restaurant fermé
<p><b>13 mai 2024 14 €</b> <i>Ambiance Bodega</i></p> <p>Tapas : moules en salade, calamars à l'encre, croquettes, tortilla, anchois, jambon Serrano ****</p> <p>Paëlla en garnitures variées ****</p> <p>Churros et crème catalane aux fruits, glace au Turon.</p>	<p><b>14 mai 2024 23 €</b></p> <p>Asperges vertes rôties au lard ****</p> <p>Mousseline de poisson au safran ****</p> <p>Magret de canard rôti au miel poêlée de légumes ****</p> <p>Poire pochée au Muscat et épices sauce caramel</p>	Restaurant fermé	<p><b>16 mai 2024</b> Menu surprise à <b>18 €</b></p> <p><b>Elèves en examen</b></p> <p><u><i>Merci de réserver par table de 2, 3 ou 4 personnes</i></u></p>	<p><b>17 mai 2024 14 €</b></p> <p>Cromesquis de Camembert sur salade **</p> <p>Darne de julienne à la Normande</p> <p>Et garniture de saison **</p> <p>Charlotte aux fraises</p>
Restaurant fermé	<p><b>21 mai 2024 23 €</b></p> <p>Gaspacho et sorbet basilic ***</p> <p>Salade de jeunes légumes œuf poché ****</p> <p>Canon d'agneau rôti jus de viande galette de polenta aux olives ****</p> <p>Fraisier glace pistache</p>	<p><b>23 mai 2024 12 €</b></p> <p>Asperges sauce Mousseline ****</p> <p>Gigolette de volailles Vallée d'Auge</p> <p>Gratin de légumes de saison ****</p> <p>Gourmandise aux fraises</p>	<p><b>23 mai 2024</b> Menu surprise à <b>18 €</b></p> <p><b>Elèves en examen</b></p> <p><u><i>Merci de réserver par table de 2, 3 ou 4 personnes</i></u></p>	Restaurant fermé
<p><b>27 mai 2024 14€</b> « <i>Brasserie parisienne</i> »</p> <p>Comme un œuf mimosa *****</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☛ Foie de veau Bercy, gratins de légumes</li> <li>☛ Pot au feu de canard et légumes printaniers *****</li> <li>☛ Fraisier</li> <li>☛ Clafouti aux cerises et amandes</li> </ul>	Restaurant fermé	Restaurant fermé	<p><b>30 mai 2024</b> Menu surprise à <b>18 €</b></p> <p><b>Elèves en examen</b></p> <p><u><i>Merci de réserver par table de 2, 3 ou 4 personnes</i></u></p>	<p><b>31 mai 2024 14 €</b></p> <p>Asperge sauce mousseline **</p> <p>Tajine de lapin aux fruits secs</p> <p>Semoule et légumes grillés **</p> <p>Iles flottantes aux pralines</p>