

## 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**

Lundi midi	Mardi soir	Jeudi midi	Jeudi soir	Vendredi midi
<p>05 janvier 2026 15 €</p> <p>Velouté de fruits de mer ou Salade d'endive et saumon fumé, suprêmes d'orange ***</p> <p>Magret de canard au poivre -vert Gratin dauphinois et flan de champignons ***</p> <p>Riz au lait au caramel et tuiles croustillantes</p>	<p>06 janvier 2026 25 €</p> <p>Flammenkuëche ***</p> <p>Tournedos de brochet rôti au lard sauce au crémant d'Alsace ***</p> <p>Suprême de volaille au Riesling, tagliatelle à l'Alsacienne garniture à l'ancienne ****</p> <p>Tarte fine aux quetsches crème à la quetsche et quetsches flambées</p>	<p>08 janvier 2026 13€</p> <p>Crème Dubarry ***</p> <p>Steak grillé, Beurre Maître d'Hôtel Pommes Pont-Neuf, endives meunières ***</p> <p>Galette des rois</p>	<p>08 janvier 2026 25 €</p> <p>La route des épices Gambas mijotées ****</p> <p>Filet de dorade sauce gingembre ****</p> <p>Poulet à la citronnelle riz parfumé ****</p> <p>Beignets de mangue, flan lait de coco et gingembre confit, ananas frais flambé</p>	<p>restaurant  fermé</p>

Lundi midi	Mardi soir	Jeudi midi	Jeudi soir	Vendredi midi
<p>12 janvier 2026 15 €</p> <p>Gratin de moules aux noix ou Salade de gésiers ****</p> <p>Suprême de pintade aux pruneaux et sa garniture d'hiver ****</p> <p>Salade d'ananas flambé, Sabayon au kirsch- Biscuit moelleux pistache ou Crème renversée au caramel et tuiles aux amandes</p>	<p>13 janvier 2026 25 €</p> <p>Tartare de saumon citron vert ****</p> <p>Saucisson brioché ****</p> <p>Côte de Bœuf sauce Béarnaise garniture selon retour du marché ****</p> <p>Millefeuille exotique, sabayon et ananas frais flambé</p>	<p>15 janvier 2026 13 €</p> <p>Potage Julienne Darblay ****</p> <p>Steak grillé, Beurre Marchand de vin Pommes Pont-Neuf, endives meunières ****</p> <p>Crème renversée au caramel Assiette de petits fours</p>	<p>restaurant fermé</p>	<p>16 janvier 2026 15 €</p> <p>Bavarois de tomate, vinaigrette sauce chien, tuile au fromage *****</p> <p>Strudel de poisson et saumon fumé beurre blanc choucroute *****</p> <p>Pithiviers</p>
<p>restaurant fermé</p>	<p>20 janvier 2026 25 €</p> <p>Mousse de saumon au citron vert et câpres, effilochée de saumon fumé ****</p> <p>Tarte fine poire et bleu d'Auvergne ****</p> <p>Carré de porc poêlé Choisy ****</p> <p>Truffé chocolat et cerises flambées</p>	<p>22 janvier 2026 13 €</p> <p>Beignet de crevettes sauce Tartare et salade verte ****</p> <p>Blanquette de veau à l'Ancienne Riz pilaf Arlequin ****</p> <p>Tarte Tatin et glace vanille</p>	<p>22 janvier 2026 25 €</p> <p>Mousse de saumon au citron vert et câpres, effilochée de saumon fumé ****</p> <p>Tarte fine poire et bleu d'Auvergne ****</p> <p>Carré de porc poêlé choisy ****</p> <p>Truffé chocolat et cerises flambées</p>	<p>restaurant fermé</p>
<p>26 janvier 2026 15 €</p> <p>Assiette de poissons fumés blinis et crème acidulée ou Velouté de moules au safran ***</p> <p>Pavé de saumon en croûte de noix et garniture du moment ***</p> <p>Choux caramel chantilly et son coulis de fruits exotiques</p>	<p>27 janvier 2026</p> <p>Menu surprise à 18 €</p> <p>Elèves en examen <u>Merci de réserver par table de 2, ou 4 personnes</u></p>	<p>29 janvier 2026 13 €</p> <p>Beignets de crevettes Sauce tartare et salade *****</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne Riz pilaf Arlequin *****</p> <p>Variation de choux</p>	<p>29 janvier 2026 25 €</p> <p>Croquette de crevettes sauce verte ****</p> <p>Bouchée à la reine aux ris de veau ****</p> <p>Darne de saumon sauce Paloise variation de légumes ****</p> <p>Cheesecake au spéculoos et pommes flambées</p>	<p>restaurant fermé</p>

Lundi midi	Mardi soir	Jeudi midi	Jeudi soir	Vendredi midi
<b>02 février 2026 15 €</b> Oeufs pochés meurette ou Risotto aux champignons *** Fricassée de volaille au Banyuls et sa garniture du moment *** Crêpes soufflées au Cointreau Sauce chocolat ou Tarte au citron meringuée	<b>03 février 2026</b> Menu surprise à 18 €  Elèves en examen <u>Merci de réserver par table</u> <u>de 2, ou 4 personnes</u>	<b>05 février 2026 13 €</b> Menu terroir-Sud-ouest  Feuilleté à l'Osso - Iraty salade de mesclun *** Magret de canard au piment d'Espelette Coco tarbais, carottes glacées *** Cannelé bordelais	<b>05 février 2026 25 €</b>  Rillettes de truite de nos rivières *** Terre et mer à l'oeuf mimosa, huile d'argan *** Entrecôte double poivre vert pommes dauphine et légumes *** variation autour de la crêpe et des agrumes	restaurant fermé
<b>23 février 2026 15 €</b> Fricassée d'escargots en brioche ou velouté de lentilles au lard et espuma de cèpes **** Magret de canard laqué aux ananas Riz cantonnais **** Aumônière de crêpes et pommes flambées	<b>24 février 2026 25 €</b> Carpaccio de Saint-Jacques et blinis aux zestes d'agrumes **** Quenelle de brochet sauce crustacés julienne de légumes *** Magret de canard au miel, brick de légumes, mousseline de patate douce, poireau confit *** Fraîcheur Suzette et crêpe flambée	Restaurant fermé	restaurant fermé	restaurant fermé
<b>02 mars 2026 15€</b> Velouté de carottes et potimarron au safran ou Goujonnette de merlan au beurre maître d'hôtel **** Côte de veau double à la moutarde violette. Poêlée de légumes d'hiver **** Tarte au riz au lait et agrumes ou Coulant au chocolat	<b>03 mars 2026 25 €</b> Mini burger andouille de Vire et camembert *** Petite marinière crémeuse de coquillages légumes de Créances **** Suprême de volaille Vallée d'Auge Pommes cocottes **** La pomme de Normandie dans tous ses états	Restaurant fermé	Restaurant fermé	<b>06 mars 2026 15€</b> Cromesquis de Camembert sur salade ***** Pavé de julienne à la Normande Chartreuse de Pomme de terre ***** L'Ecrin de la tarte infiniment poire

Lundi midi	Mardi soir	Jeudi midi	Jeudi soir	Vendredi midi
<p>09 mars 2026 15 €</p> <p>Œuf poché et légumes croquants, sauce Béarnaise ou Crème Dubarry ****</p> <p>Suprême de volaille, moutarde à l'ancienne, gratin dauphinois et légumes ****</p> <p>Ile flottante</p>	<p>10 mars 2026 25 €</p> <p>Tartare de saumon citron vert ***</p> <p>Quiche aux moules et effilochée d'endives fondues ****</p> <p>Carré de porc poêlé à la moutarde violette Garniture fleuriste ****</p> <p>Tarte au citron déstructurée façon Thierry Marx et agrumes flambés</p>	<p>12 mars 2026 13 €</p> <p>Menu terroir-Val de Loire</p> <p>Feuilleté au Sainte Maure de Touraine salade de mesclun *****</p> <p>Darne de saumon grillée au beurre blanc Tagliatelles au beurre *****</p> <p>Tarte Tatin et glace vanille</p>	<p>10 mars 2026 25 €</p> <p>Tartare de saumon citron vert ***</p> <p>Quiche aux moules et effilochée d'endives fondues ****</p> <p>Carré de porc poêlé à la moutarde violette Garniture fleuriste ****</p> <p>Tarte au citron déstructurée façon Thierry Marx et agrumes flambés</p>	<p>13 mars 2026 15 €</p> <p>Ficelle Picarde traditionnelle *****</p> <p>Carbonnade Flamande Pommes à la vapeur *****</p> <p>Tarte à la Rhubarbe et crème d'amande</p>
<p>16 mars 2026 15 €</p> <p>Croustade d'oeufs brouillés aux asperges ou Assiette de charcuterie ***</p> <p>Gigolette de volaille au bouillon de safran et riz valencienne ***</p> <p>Tarte fine aux pommes ou Crêpes flambées au Cointreau et salade d'orange</p>	Restaurant fermé	<p>19 mars 2026 13 €</p> <p>Menu terroir-Alsace</p> <p>Galette de pomme de terre au Munster, beurre cumin-cannelle *****</p> <p>Fricassée de volaille au Crémant d'Alsace Spaetzle alsaciennes *****</p> <p>Poire rôtie aux épices, pain d'épices et glace cannelle</p>	Restaurant fermé	Restaurant fermé
<p>23 mars 2026 15 €</p> <p>Velouté de cresson et gougères d'escargots au vin blanc ou Pavé de saumon grenobloise ****</p> <p>Entrecôte double au poivre et garniture du moment ****</p> <p>Millefeuille vanille ou Tarte au chocolat</p>	Restaurant fermé	<p>26 mars 2026 13 €</p> <p>Moules à la Normande *****</p> <p>Ragoût d'agneau façon tajine Boulgour aux fruits secs *****</p> <p>Aumonière de poires et son caramel au beurre salé, poires flambées</p>	<p>26 mars 2026 25 €</p> <p>Chiffonade de jambon ****</p> <p>Calamars farcis à l'estoffinade ****</p> <p>Canon d'agneau en croûte de foin jus perlé à l'huile de noix fricot de haricots ****</p> <p>Coulant chocolat, coulis de fruits rouges et poire flambée</p>	Restaurant fermé

Lundi midi	Mardi soir	Jeudi midi	Jeudi soir	Vendredi midi
<b>30 mars 2026 15 €</b>  <b>Mousseline de poisson à la normande.</b> ou <b>Oeuf poché et pointes d'asperges sauce hollandaise</b> ****  <b>Suprême de volaille en croûte de chorizo</b> <b>Riz safrané et carottes glacées.</b> ****  <b>Choux chantilly aux fraises</b>	<b>Restaurant fermé</b>	<b>02 avril 2026 13 €</b>  <b>Quiche aux poireaux</b> *****  <b>Cuisses de canard confites</b> <b>Pommes sautées sarladaises</b> <b>aux cèpes</b> *****  <b>Assortiment de glaces</b>	<b>Restaurant fermé</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>20 avril 2026 15 €</b>  <b>Risotto aux pointes d'asperges et chips de lard maigre</b> ****  <b>Cuisse de lapin braisée aux pruneaux et Armagnac,</b> <b>Pommes cocottes et oignons</b> <b>glacés</b> ****  <b>Tartelettes aux fraises et</b> <b>chantilly de mascarpone</b> <b>à la vanille</b> ou <b>Eclair au chocolat</b>	<b>Restaurant fermé</b>	<b>23 avril 2026 13 €</b>  <b>Oeuf poché Bragance</b> *****  <b>Steak flambé au poivre</b> <b>Jardinière de légumes</b> <b>printaniers</b> *****  <b>Nage de fraises au basilic,</b> <b>sorbet basilic</b>	<b>23 avril 2026 25 €</b>  <b>Spaghetti Napolitaine</b> ****  <b>Minestrone di verdure</b> ****  <b>Saltimbocca de veau Milanaise</b> <b>Riz en risotto au Parmesan</b> ****  <b>Café gourmand à l'Italienne</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>27 avril 2026 15 €</b>  <b>Artichauts en barigoule et fine</b> <b>tartelette à la tomate et anchois</b> ***  <b>Filets de rougets flambés Tian de</b> <b>légumes du soleil et riz safrané</b> ***  <b>Fraisier</b> ou <b>Choux pistache et framboises</b>	<b>28 avril 2026 25 €</b>  <b>Rillettes de truite de nos</b> <b>rivières</b> *****  <b>Terre et mer à l'oeuf mimosa,</b> <b>huile d'argan</b> *****  <b>Entrecôte double flambée</b> <b>au poivre vert</b> <b>Pomme Macaire</b> <b>et légumes primeurs</b> *****  <b>Eclair aux fruits rouges et</b> <b>crème fouettée vanillée et</b> <b>cerises flambées</b>	<b>30 avril 2026 13 €</b>  <b>Assiette nordique, crème à</b> <b>l'aneth et toasts</b> *****  <b>Queue de lotte au safran</b> <b>Risotto aux asperges vertes</b> *****  <b>Choux à la crème et caramel</b>	<b>30 avril 2026 25 €</b>  <b>Nid oeuf de caille</b>  <b>Primeur de légumes émulsion</b> <b>à l'ail des ours</b>  <b>Pigeonneau en 2 cuissons,</b> <b>croûton des béatilles</b> <b>sauce au vin de noix</b> <b>Aligot à la cuiller</b>  <b>Le chocolat de Pâques</b>	<b>Restaurant fermé</b>

Lundi midi	Mardi soir	Jeudi midi	Jeudi soir	Vendredi midi
<b>04 mai 2026 15 €</b> Asperges tièdes à la sauce mousseline. ou Gambas flambée Compotée de fenouil et coulis de poivron **** Pièce de veau au poivre vert Printanière de légumes nouveaux **** Mille-feuille aux fruits rouges	<b>05 mai 2026 25 €</b> Tartine de poivrons confits et jambon de Bayonne ***** Piquillos farcis à la brandade de morue, coulis de tomate au piment d'Espelette ***** Dos de cabillaud juste cuit aux palourdes, sauce pesto et Chorizo, Piperade et aubergine confite ***** Gâteau basque et cerises noires flambées	<b>07 mai 2026 13 €</b> Asperges blanches, sauce mousseline ***** Tartare de bœuf à la commande Pommes gaufrettes ***** Fraisier	Restaurant fermé	Restaurant fermé
Restaurant fermé	<b>12 mai 2026</b> Menu surprise à 18 € Elèves en examen <u>Merci de réserver par table</u> <u>de 2, 3 ou 4 personnes</u>	Restaurant	Restaurant	Restaurant
Restaurant fermé	<b>19 mai 2026</b> Menu surprise à 18 € Elèves en examen <u>Merci de réserver par table</u> <u>de 2, 3 ou 4 personnes</u>	<b>21 mai 2026 13 €</b> Salade Niçoise ***** Sole belle meunière Pommes à l'Anglaise persillées ***** Tarte au citron meringuée	<b>21 mai 2026</b> Menu surprise à 18 € Elèves en examen <u>Merci de réserver par table</u> <u>de 2, 3 ou 4 personnes</u>	<b>22 mai 2026 15 €</b> Salade d'artichaut à la sauge et lard rôti ***** Cotriade de poissons à la bretonne ***** Poires pochées et moelleux au chocolat