



LYCEE PROFESSIONNEL FINOSELLO

Avenue Maréchal Lyautey
B.P. 581
20189 AJACCIO CEDEX 02
Tél 04.95.10.53.00

SECTION HOTELLERIE RESTAURANT D'APPLICATION LP FINOSELLO

Menus 1er trimestre Année scolaire 2018-2019

Pour réservations :

Restaurant d'Application : 04.95.10.53.24

Service Intendance : 04.95.10.53.13

En ligne : <http://www.restaurant-finosello.fr/>

OUVERTURE

Déjeuner → lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi

Dîner → mardi et jeudi

Prix des repas :

Déjeuner : 14 €uros

***Tarif groupe : 20 euros avec apéritif-vin-café inclus**

Dîner : 17 €uros

***Tarif groupe : 23 euros avec apéritif-vin-café inclus**

***Tarif groupe : à partir de 20 personnes**

SEMAINE DU GOUT ET SEMAINE DES PARENTS
Semaine du Lundi 08 Octobre au Vendredi 12 Octobre 2018

Jour	Déjeuner	Dîner
LUNDI 08 OCTOBRE	Menu brasserie Paupiette de saumon à la menthe, pommes duchesse Mariage figues et pistaches sur sablé breton	
MARDI 09 OCTOBRE	ATELIERS SEMAINE DU GOUT (Accueil école primaire)	Crème de champignons des bois Médailillon de lotte à l'américaine, polenta aux noisettes OU Ballotine de poulet fermier, cuisse confite, pommes grenailles Tarte aux pommes caramel au cidre
MERCREDI 10 OCTOBRE	Menu parents 1 CR prioritaires (15 couverts) Chartreuse de saumon aux crustacés, ail confit, purée de céleri Crème brûlée réglisse	
JEUDI 11 OCTOBRE	Menu parents 2BPC /2CSR prioritaires (24 couverts) Petit velouté d'étrilles et langoustines Parmentier d'agneau, olives noires, miel et coriandre Tarte aux poires et crème d'amandes Sorbet fraise	Tarte fine tomate, sorbet tomate Dos de saumon petits légumes OU Filet mignon de Porc, jus au miellat et cédrat, légumes glacés Entremets des îles
VENDREDI 12 OCTOBRE	ATELIERS SEMAINE DU GOUT (Accueil école primaire)	

Semaine du Lundi 15 Octobre au Vendredi 19 Octobre 2018

Jour	Déjeuner	Dîner
LUNDI 15 OCTOBRE	Menu brasserie Jambalaya de poulet et crevettes « Comme un baba » aux agrumes	
MARDI 16 OCTOBRE	Raviole de gambas aux éclats de citron vert Jambonnette de volaille et sa fine ratatouille Tarte Tropicane	Œuf mollet, crème de butternut, croustillant de parmesan Canon de truite viennoise au Riesling et petit flan OU Steak au poivre, pommes pont-neuf et petite duxelle Mousse aux trois chocolats
MERCREDI 17 OCTOBRE	Menu brasserie Suprême de brochet aux St Jacques, riz pilaf Choux chantilly	
JEUDI 18 OCTOBRE	Menu parents 2BPC /2CSR prioritaires (24 couverts) Tartare de saumon aux agrumes et huile d'olive vanillé Tournedos aux morilles et son gratin de légumes Eclair au Grand Marnier	Cylindre de poissons façon Thaï Rouget rôti et ses petits légumes OU Magret de canard en sablage d'arachide, ananas aux épices Vacherin minute vanille chocolat
VENDREDI 19 OCTOBRE	Tarte fine à la tomate et jambon de Bayonne Daurade, crème de romarin et fondue de tomates Fraicheur de verveine et framboises	

Semaine du Lundi 22 Octobre au mardi 23 Octobre 2018

Jour	Déjeuner	Dîner
LUNDI 22 OCTOBRE	2CR stage Jambonnette de volaille sautée chasseur, pommes noisettes Crèmeux acidulé fruits rouges	
MARDI 23 OCTOBRE	Vol au vent de volaille et champignons Noisette d'agneau en persillade, petites rattes du Touquet confites. Choux chantilly	Biscuit de volaille épicé, jus corsé aux herbes Darne de saumon, lentilles vertes du puy, croustillant de panzetta, jus d'herbes OU Magret de canard, suc de betterave et mangue Tout chocolat Guanaja 70 %

VACANCES DE LA TOUSSAINT

Semaine du Lundi 05 novembre au Vendredi 09 novembre 2018

Jour	Déjeuner	Dîner
LUNDI 05 NOVEMBRE	Fritto misto sauce tartare Médailon de veau Duroc, pommes noisettes Mille-feuille fraise	
MARDI 06 NOVEMBRE	Salade de St Jacques à l'orange Curry d'agneau, riz madras Ile flottante à la myrte	Vitello tonato, câpres et tomates séchées Dos de cabillaud, haricots cocos et moules OU Epaule d'agneau confite, cocotte de petits légumes Crème brûlée vanille praline
MERCREDI 07 NOVEMBRE	Assiette terre et mer Filet de daurade, crumble parmesan, toast tiède au pistou Marquise au chocolat	
JEUDI 08 NOVEMBRE	Velouté forestier Médailon de lotte, sauce velouté de moules Risotto à l'encre de seiche Eclair « Nustrale »	Soupe de moules aux sucs de volaille Filet de loup aux noisettes, carottes-agrumes OU Carré de porc basse température et petits légumes Pommes en tartelette
 VENDREDI 09 NOVEMBRE	Bisque de langoustines et sa chantilly Arabica Samossa aux 3 viandes Mousse de miel sur sablé Breton et petit congolais	



SEMAINE ITALIENNE

Semaine du Lundi 12 novembre au vendredi 16 novembre 2018



Jour	Déjeuner Italie	Dîner Italie
LUNDI 12 NOVEMBRE	Salade de crottin chaud à la vénitienne aux agrumes et pêche blanche Médaille de loup sauce florentine, risotto aux asperges Tarte au citron	
MARDI 13 NOVEMBRE	Ravioli artichauts ricotta Involtine de veau au Marsala Variation Limone, crème glacée mascarpone	Petit risotto crémeux à la burrata Conchiglioni farcis aux gambas et pistou, jus des têtes OU Poulet rôti aux olives Taggiasche, légumes à l'huile de sauge Pana cotta chocolat blanc citron, fruits rouges
MERCREDI 14 NOVEMBRE	Carpaccio d'aubergine à l'ail et tuile parmesan Pavé de bœuf Syracuse, gratin dauphinois petits légumes poêlés Mousse chocolat blanc- framboises sur croustillant coco, sorbet fraise	
JEUDI 15 NOVEMBRE	Tartare de thon à l'Italienne Echine de porc confite et carbonara revisitée Profiterole au praliné et mascarpone	Rigatoni à la volaille, émulsion « ai funghi » Sole au beurre de sauge et farinata OU Escalope de veau à la mozzarella et légumes Tiramisù fraise - pistache
 VENDREDI 16 NOVEMBRE	Tortellini maison aux pérugines et parmesan Filet de loup en croûte de pistache, polenta aux olives Soufflé glacé Amarena	

Semaine du Lundi 19 novembre au Vendredi 23 novembre 2018

Jour	Déjeuner	Dîner
LUNDI 19 NOVEMBRE	Carpaccio de saumon et thon aux citrons verts, agrumes et huile d'olive vanillée Fricassée d'agneau aux brocolis et tomate provençale Tatin en spirale, sablé au seigle	
MARDI 20 NOVEMBRE	Aumônière de fruits de mer, jus de crustacés Steak aux poivres, confit d'échalotes, gratiné de Monalisa Baba au rhum, chantilly vanille	Samossa brocciu, menthe et zestes d'agrumes Dorade rôtie à la citronnelle, petits légumes OU Filet mignon de porc, chapelure de panzetta, gnocchis St Honoré ou mille-feuille vanille caramel
MERCREDI 21 NOVEMBRE	Soupe de poissons du golfe, croustons de pain de campagne aux noix, rouille au piment d'Espelette Filet de Saint Pierre à l'oseille, risotto aux moules Beignet de pommes sauce abricot	
JEUDI 22 NOVEMBRE	Assiette Terre Mer Navarin d'agneau aux pommes Poires pochées au vin BIO de Peraccia, chantilly au miel	Risotto de champignons Pavé de saumon au Capitoto Carré de veau lardé au chorizo, légumes d'automne Crêpes Suzette
 VENDREDI 23 NOVEMBRE	Saucisson brioché, sauce Porto Poulet grillé à l'américaine sauce Diable, pommes Pont - neuf Bananes flambées	



SEMAINE ANGLAISE
Semaine du Lundi 26 novembre au Vendredi 30 novembre 2018



Jour	Déjeuner anglais	Dîner anglais
LUNDI 26 NOVEMBRE	Feuilleté de rougets au Bailey Tournedos sauce roquefort et assortiment de légumes Tarte aux pommes flambées Jameson	
MARDI 27 NOVEMBRE	Bonbon de choux aux trois viandes et Cranberry Suprême de volaille à la bière, légumes confits Banoffee Pie	Cornish pasties fish and chips revisité OU Carré de porc laqué, marmelade d'oignons Cheese cake chocolat blanc citron et petit biscuit
MERCREDI 28 NOVEMBRE	Tartare de saumon d'Ecosse Pavé de biche au genièvre, embeurrée de choux et poires rôties au lard Aumônière de crêpes aux pommes caramélisées, et flambées au Jameson	
JEUDI 29 NOVEMBRE	Feuilleté de Gambas au Bacon Magret de Canard brioché à l'orange Petits légumes pochés Baba whisky aux agrumes	Acras de Butternut et lard fumé Fish and chips de lotte, émulsion d'œuf à la bière OU Jambonnette de volaille, jus à la bière, petits légumes Pudding Diplomate, reduction Vanille
VENDREDI 30 NOVEMBRE	Emincé de bœuf façon British Burger de poisson, jus à la Guinness Banoffee pie en verrine	

Semaine du Lundi 03 décembre au Vendredi 07 décembre 2018

Jour	Déjeuner	Dîner
LUNDI 03 DECEMBRE	Feuilleté aux fruits de mer Rognons de veau sauce madère, assortiments de légumes Tarte Bourdaloue	
MARDI 04 DECEMBRE	Bisque de crustacés Dos de chapon à la Bonifacienne Traditionnel Fiadone	Mousseline de chou-fleur, queue de bœuf et tourteau Brandade de colin, sauce hollandaise OU Côte de veau au sautoir, patate douce (découpe pour 2) Dessert Mention : Brocciu trois textures
MERCREDI 05 DECEMBRE	Soupe de poisson au corail d'oursins Tournedos Rossini, gratin et poêlées d'asperges Profiterole glace Praliné	
JEUDI 06 DECEMBRE	Quiche aux 2 saumons Steak au poivre, Pommes Pont Neuf Pasqual Paoli au caramel de clémentine	Marmite du pêcheur Filet de Saint Pierre, frégola à la Népita OU Côte de veau aux cèpes, gratin de pomme de terre Poires Pochées au vin Bio du Domaine Peraccia
VENDREDI 07 DECEMBRE	Beignets de pignon et jambon sauce tartare Encornets farcis et suc de tomate Mille feuille à la fève de Tonka	

Semaine du Lundi 10 décembre au Vendredi 14 décembre 2018

Jour	Déjeuner	Dîner
LUNDI 10 DECEMBRE	Croustillant de tourteaux et calamar à l'Américaine Jambonnette de pintadeau vallée d'Auge, pomme cocotte et pomme caramel Bijou noix de coco	
MARDI 11 DECEMBRE	Crème de cèpes, foie gras et noix Côtes d'agneau en panure Nustrale, pomme Macaire Pascal Paoli	Artichauts en Barigoule Dos de lieu jaune, confit de carottes au pomelos OU Joue de bœuf, mousseline de pomme de terre Duo de bûches
MERCREDI 12 DECEMBRE	Aumônière de moules et coques aux pommes safranées Médaillon de lotte Dieppoise, risotto aux moules Meringue Cupidon	
JEUDI 13 DECEMBRE	Raviole de crustacés et petite bisque crémée Médaillon de Veau aux Morilles, Gratin Dauphinois Aumônière aux pommes et Pignons Caramélisées Crème au Miel de Châtaignier	Soupe de poissons et sa rouille Dorade rôtie, petits légumes croquants OU Gigot d'agneau à l'ail, tian de légumes Baba aux marrons
VENDREDI 14 DECEMBRE	Tartelette aux moules Canard aux cèpes et purée de céleri Entremets chocolat mangue	

Semaine du Lundi 17 décembre au Vendredi 21 décembre 2018

Jour	Déjeuner	Dîner
LUNDI 17 DECEMBRE	Mousseline de mérou beurre blanc Magret de canard au poivre vert, poêlée de légumes Buche façon Forêt Noire	
MARDI 18 DECEMBRE	Salade de St Jacques à la clémentine Encornet à la panzetta Baba Castagninu et Chantilly	Maquereaux en escabèche, sablé parmesan Rougets façon Colbert, infusion de coquillages OU Gibelotte de lapin Duo de bûches
MERCREDI 19 DECEMBRE	Feuilletée de Saint Jacques aux truffes Magret de canard à l'orange, pommes château Mousse chocolat noir, fruits rouges et coco	
JEUDI 20 DECEMBRE	Risotto au figatellu et noisettes Pavé de Bœuf Rossini et son gratin de légumes Crème brûlée à la népita	Terrine de foie gras et toast Loup soufflé au Brocciu, réduction de Bouillabaisse et petits légumes OU Râble de Lapin farcis, saveur d'hiver Bananes Flambées au Rhum
VENDREDI 21 DECEMBRE	Artichauts, panzetta et œufs mollets Poulet sauté chasseur Strudel aux pommes sauce caramel et financiers miel/châtaigne	

VACANCES DE NOEL