



Erasmus+

Périodique de la section Hôtellerie du CSFA

2023 - 2024 : N°3

*Editeur responsable : Mme DERULLIEUX, chef d'atelier – Rue du Cimetière, 2 – 4430 Ans
Ne pas jeter sur la voie publique.*

Chers amis,

Après un mois de repos, nous allons enfin avoir le plaisir de nous revoir !

C'est avec joie que nous vous communiquons notre dernier périodique de l'année scolaire. Quelques dates importantes à retenir :

- Nos horaires décalés : le 8 et 9 février et le 30 et 31 mai.
- Nos épreuves certificatives : la dernière semaine d'avril.

Nous espérons vous revoir bientôt au sein de nos restaurants didactiques.

En vous remerciant, une nouvelle fois, pour votre fidélité, nous nous réjouissons de vous accueillir au sein de nos restaurants d'application.

Mme Derullieux
Chef d'atelier
chefatelier@csfa.be
0497/712209
L'équipe pédagogique.



Cofinancé par
l'Union européenne

La section hôtelière c'est :

Un cadre de vie agréable



Deux restaurants didactiques



Du matériel de pointe





Cofinancé par
l'Union européenne

Un beau projet : Erasmus+



Cofinancé par
l'Union européenne

Nous sommes accrédités, une très bonne nouvelle pour notre Collège !

Nous avons, en effet, reçu en mai dernier l'accréditation pour le programme Erasmus +. Celle-ci nous assure un financement des mobilités futures jusqu'en 2027 !

Cela signifie, également, que notre Collège adhère aux standards de qualité Erasmus + qui visent à garantir une préparation et un déroulement de qualité des mobilités ainsi qu'une reconnaissance des acquis d'apprentissage pour les participants. Notre plan établi pour les 5 années à venir, met entre autres, l'accent sur la dimension éducative, et le développement durable en sensibilisant les élèves à des écogestes et au partenariat avec des entreprises durables.

Une philosophie déjà appliquée l'année dernière dans la mise en œuvre de notre mobilité en Crète.

Lors de ce séjour, certains de nos étudiants en restauration ont eu la chance d'intégrer l'équipe du renommé restaurant Avli à Rethymnon. Son chef, Vasilis K.Leonidou accorde une importance à la cuisine locale et de saison. Grâce à ses créations originales crétoises et respectueuses de l'environnement, il a notamment été primé en recevant le prix du « meilleur chef d'huile d'olive ».

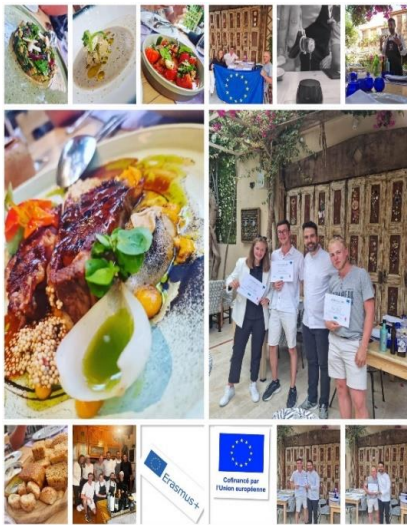
Cette aventure est une réelle opportunité pour nos étudiants d'effectuer un mois de stage à l'étranger, d'acquérir de nouvelles techniques culinaires et de perfectionner leurs acquis dans la langue étrangère. Le tout entièrement financé par le programme européen Erasmus +.

Nos animateurs ont quant à eux intégré des équipes d'animation professionnelles. L'une d'entre elle a réalisé quelques activités de sensibilisation sur la thématique environnementale et plus particulièrement sur la pollution en méditerranée. Une fois par semaine la team impliquait les enfants au ramassage de déchets sur les plages afin de réaliser des bricolages originaux avec ceux-ci.

Ce stage Erasmus+ à l'étranger est aussi l'occasion pour nos étudiants de progresser sur le plan personnel. Durant un mois, ils doivent apprendre à communiquer dans une langue étrangère et s'adapter à une nouvelle culture. Un réel défi pour certains !

Outre cette immersion linguistique, ils doivent vivre en complète autonomie : gérer un budget, s'adapter à des horaires, veiller à l'élaboration de repas, et vivre en groupe. Une expérience qui leur permet de s'ouvrir à l'autre, à une autre cuisine, ainsi qu'à d'autres professionnels du pays. Ils en ressortent immanquablement grandis et mûris !

Enfin à l'issue de ce stage à l'étranger, nos élèves ont reçu un Europass, un diplôme maintenant reconnu sur le marché de l'emploi. Un réel plus à ajouter à leur CV !



Le Wilson en tenue de soirée

Nos soirées à thèmes sont de vrais régals gastronomiques, agrémentés de notre sélection de vins ou de notre forfait « boissons ».

Dans le cadre authentique d'un restaurant, les élèves des classes de 6^e année technique et professionnelle auront le plaisir de vous recevoir les jeudis et vendredis soir aux dates indiquées ci-après.

Divers thèmes vous seront proposés.

A ces occasions, les clients sont attendus entre 18h30 et 19h00.

Pour permettre à nos étudiants de rentrer à une heure décente, **nous fermerons les portes à 22h30.**

Nous espérons ainsi vous permettre de passer d'agréables soirées entre amis, entre collègues ou amateurs de bonne cuisine.

En attendant le plaisir de vous revoir, nous vous communiquons les dates retenues en soirée. Nous vous invitons à les découvrir dans le tableau à la page suivante.

« Le Wilson » en soirée

8 et 9 février	Saint Valentin	Mise en bouche apéritive +++ Notre foie gras de canard, chutney de fruits secs +++ Noix de St Jacques rôties, poireaux grillés, mousseline de légumes racines, sphère anisée +++ Pièce de veau rosée, crumble d'herbes, butternut, pommes dauphine +++ Crèmeux au chocolat, coulis passion, tuile croquante
30 et 31 mai	Le printemps	Mise en bouche apéritive +++ Vitello/tonato/ pickels, espuma de câpres +++ Asperges vertes et blanches à la flamande +++ Magret de canard, asperges rôties, mousseline de légumes, jus réduit aux 5 épices +++ Panna cotta de Baileys, écume d'arabica

**Ces menus-vous sont proposés au prix de 38 € par couvert,
que vous pouvez agrémenter de notre sélection de vins et de boissons
au prix de 23 € par personne.**

Le « Wilson » et le « Nelson »

Les restaurants d'application du Collège



vous proposent leurs menus.

Réservations au minimum 48h à l'avance :

**Durant les week-end et vacances,
Uniquement par mail à l'adresse suivante : chefatelier@csfa.be**

Durant les périodes d'ouverture du collège :

 : 04/224.69.53 ou 0497/71.22.09

ou par E-Mail : chefatelier@csfa.be

Adresse : Rue du Cimetière, 2B - 4430 - ANS

Heures d'ouverture

Les restaurants d'application sont ouverts

- du lundi au vendredi (sauf le mercredi) de 12h00 à 14h00.

- en soirée, selon le calendrier, de 18h30 à 22h30.

Nous vous demandons d'arriver, dans la mesure du possible,
Pour le service du midi, au plus tard à 12h15 et en soirée, à 18h30.

Merci de votre fidélité.

Prix des menus

	<i>En cuisine :</i>	<i>Prix</i>
Lundi	Classe de 7 ^e professionnelle Restaurant « Le Wilson »	23 €
	Classe de 3 ^e technique Restaurant « Le Nelson »	15 €
Mardi	Classe de 5 ^e technique Restaurant « Le Wilson »	20 €
	Classe de 4 ^e professionnelle Restaurant « Le Nelson »	18 €
Jeudi	Classe de 6 ^e professionnelle Restaurant « Le Wilson »	27 €
	Classe de 3 ^e professionnelle Restaurant « Le Nelson »	15 €
Vendredi	Classe de 6 ^e technique Restaurant « Le Wilson »	27 €
	Classe de 3 ^e professionnelle Restaurant « Le Nelson »	15 €

Nous attirons votre attention sur le fait que nos prix peuvent varier en fonction du marché et de la composition du menu.

Menus (du lundi 08/01 au vendredi 14/06)

<u>Restaurant le "Wilson"</u>		<u>Restaurant le "Nelson"</u>	
Lundi 8/01	Mise en bouche apéritive *** Ravioles de langoustines, sauce anisée *** Médaillon de chevreuil, réduction de vin rouge *** Tatin de pomme, glace caramel	Lundi 8/01	
Mardi 9/01	Mise en bouche apéritive *** Tartare de bœuf au couteau, mayonnaise truffée *** Marcassin, mousseline de céleri, pommes croquettes *** Paris Brest	Mardi 9/01	/
Jeudi 11/01	Mise en bouche apéritive *** Filet de sole, espuma de crustacés, crevettes grises, tempura de moules *** Lard basse température, espuma de Comté, Belle de Fontenay *** Canard sauvage, mousseline de panais, pommes croquettes *** Chariot de fromages (supplément 5 €) *** Pain perdu brioché, glace vanille, caramel beurre salé	Jeudi 11/01	Restaurant fermé

Vendredi 12/01	Mise en bouche apéritive *** Carpaccio de magret de canard fumé, huile de noix, croustilles de foie gras *** Skrei, sauce hollandaise, fenouil *** Bœuf tranché comme une tagliatta, roquette, copeaux de parmesan *** Chariot de fromages (sup de 5€) *** Tarte au chocolat, caramel au beurre salé	Vendredi 12/01	Restaurant fermé
-----------------------	--	-----------------------	------------------

<u>Restaurant le "Wilson"</u>		<u>Restaurant le "Nelson"</u>	
Lundi 15/01	Restaurant fermé	Lundi 15/01	
Mardi 16/01	Restaurant fermé	Mardi 16/01	/
Jeudi 18/01	Mise en bouche apéritive *** Gambas flambées, Ebly comme une paëlla *** Vichyssoise, jaune d'œuf mariné au vinaigre de soja *** Filet de biche, croquettes, garniture de saison *** Chariot de fromages (su de 5 €) *** Chocolat croquant	Jeudi 18/01	Crème de tomate *** Bouchée à la reine, pomme allumette *** Crêpe normande

Vendredi 19/01	Mise en bouche apéritive *** Tian de légumes du sud, queues de crevettes flambées *** Filet de bar cuit sur peau jus réduit *** Filet de biche, poire cuite, gratin de légumes *** Chariot de fromages (supplément de 5€) *** Fondant, glace vanille, caramel beurre salé	Vendredi 19/01	Crème de tomate *** Bouchée à la reine, pomme allumette *** Crêpe normande
---------------------------	---	---------------------------	---

<u>Restaurant le "Wilson"</u>		<u>Restaurant le "Nelson"</u>	
Lundi 22/01	Mise en bouche apéritive *** Noix de St Jacques, émulsion à la vanille *** Carré de marcassin au chocolat *** Gâteau Opéra	Lundi 22/01	
Mardi 23/01	Mise en bouche apéritive *** Queues de crevettes flambées, risotto aux herbes fraîches *** Biche, croquettes, poire et airelles *** Tout autour du citron	Mardi 23/01	/

Jeudi 25/01	Mise en bouche apéritive *** Risotto, champignons des bois, chips de Sérano *** Dos de Skrei, béarnaise à l'huile de homard, tombée de jeunes pousses, purée ciboulette *** Couronne d'agneau, rösti de pommes de terre *** Chariot de fromages (supplément de 5 €) *** Crème passion	Jeudi 25/01	Crème de poireaux *** Carbonades Flamandes, pomme purée *** Flan au coulis de framboise
Vendredi 26/01	Mise en bouche apéritive *** Carpaccio de bœuf, œuf en neige à la truffe, champignons en tempura, salade fraîche *** Waterzooi de crustacés *** Canard, sauce au vin rouge, mousseline de céleri et chou de Bruxelles *** Chariot de fromages (supplément de 5 €) *** Variation autour du café	Vendredi 26/01	Crème de poireaux *** Carbonades Flamandes, pomme purée *** Flan au coulis de framboise

<u>Restaurant le "Wilson"</u>		<u>Restaurant le "Nelson"</u>	
Lundi 29/01	Mise en bouche apéritive *** Carpaccio de thon, vinaigrette à la moutarde de Meaux *** Médailillon de veau aux olives et au thym *** Variation autour du chocolat	Lundi 29/01	

Mardi 30/01	Mise en bouche apéritive *** Dos de saumon cuit à l'unilatéral, beurre blanc vanille *** Tranché de bœuf cuit sur un fond de braise, jus réduit *** Pain perdu, glace vanille, caramel beurre salé	Mardi 30/01	/
Jeudi 1/02	Mise en bouche apéritive *** Raviole de butternut, bouillon clarifié, noisettes torréfiées *** Roulade de saumon au beurre d'herbes *** Filet de bœuf, os à moelle, sauce bordelaise *** Chariot de fromages (supplément de 5 €) *** Crème brûlée, flambée devant vous	Jeudi 1/02	Potage ardennais *** Escalope milanaise, pâtes fraiches *** Riz au lait, poire pochée
Vendredi 2/02	Mise en bouche apéritive *** Tartare de boeuf, basilic thaï, jaune d'œuf cuit au vinaigre de soja *** Soupe de poissons, rouille, pain aillé *** Côte à l'os 2 couverts, béarnaise, pommes Pont Neuf, mesclun de salades *** Chariot de fromages (supplément de 5 €) *** Nougat glacé aux fruits secs	Vendredi 2/02	Potage ardennais *** Escalope milanaise, pâtes fraiches *** Riz au lait, poire pochée

<u>Restaurant le "Wilson"</u>		<u>Restaurant le "Nelson"</u>	
Lundi 5/02	Mise en bouche apéritive *** Déclinaison du maquereau *** Tournedos Helder, pommes parisiennes *** Tartelette moelleuse au citron et à la framboise	Lundi 5/02	

Mardi 6/02	Mise en bouche apéritive *** Tartare de 2 saumons, crème épaisse *** Filet pur de porcelet en croûte, mousseline de butternut *** Cannelé bordelais, glace au Don Papa	Mardi 6/02	/
Jeudi 8/02 Restaurant en soirée	Mise en bouche apéritive *** Notre foie gras de canard, chutney de fruits secs *** Noix de St Jacques rôties, poireaux grillés, mousseline de légumes racines, sphère anisée *** Pièce de veau rosée, crumble d'herbes, butternut, pommes dauphine *** Crèmeux au chocolat, coulis passion, tuile croquante	Jeudi 8/02	Velouté Dubarry *** Filet de poisson, pommes persillées, tomate rôtie fagot d'haricots *** Poire Belle-Hélène
Vendredi 9/02 Restaurant en soirée	Mise en bouche apéritive *** Notre foie gras de canard, chutney de fruits secs *** Noix de St Jacques rôties, poireaux grillés, mousseline de légumes racines, sphère anisée *** Pièce de veau rosée, crumble d'herbes, butternut, pommes dauphine *** Crèmeux au chocolat, coulis passion, tuile croquante	Vendredi 9/02	Velouté Dubarry *** Filet de poisson, pommes persillées, tomate rôtie fagot d'haricots *** Poire Belle-Hélène

<u>Restaurant le "Wilson"</u>	<u>Restaurant le "Nelson"</u>
---	---

Lundi 12/02	Mise en bouche apéritive *** Noix de St Jacques, mousseline de chou- fleur *** Carré d'agneau au foin, légumes de saison *** Parfait ananas, sablé coco	Lundi 12/02	
Mardi 13/02	Restaurant fermé	Mardi 13/02	Restaurant fermé
Jeudi 15/02	Mise en bouche apéritive *** Poulpe à la plancha, pommes de terre aux herbes *** Dos de Skrei, bisque crémée *** Veau cuit sous-vide, pommes fondantes, carottes glacées *** Tarte citron meringuée	Jeudi 15/02	Potage Ambassadeur *** Steak poêlé, BMH, pommes Pont -Neuf *** Tarte poire frangipane
Vendredi 16/02	Mise en bouche apéritive *** Tartare de dorade, mangue et coriandre *** Noix de St Jacques, curry rouge, brunoise de légumes *** Carré d'agneau, compote de tomates *** Chariot de fromages (Supplément de 5 €) *** Crème citron	Vendredi 16/02	Potage Ambassadeur *** Steak poêlé, BMH, pommes Pont -Neuf *** Tarte poire frangipane

<u>Restaurant le "Wilson"</u>	<u>Restaurant le "Nelson"</u>
---	---

Lundi 19/02	Mise en bouche apéritive *** Quenelles de lieu, sauce Nantua *** Magret de canard bigarade *** Crêpe flambée	Lundi 19/02	/
Mardi 20/02	Mise en bouche apéritive *** Filet de sébaste, coulis de poivrons doux *** Fricassée de volaille aux écrevisses, riz rouge de Camargue *** Gâteau tiède aux amandes, sauce anglaise, glace vanille	Mardi 20/02	Restaurant fermé SIEP
Jeudi 22/02	Mise en bouche apéritive *** Linguines aux coquillages *** St Jacques, croustis de joue de porc, jus de persil *** Cailles farcies en 2 services, mousseline de céleri rave, noisettes grillées *** Chariot de fromages (supplément de 5 €) *** Nougat glacé aux éclats de violettes	Jeudi 22/02	Potage Cultivateur *** Poulet rôti, compote de pommes, pommes allumettes *** Tiramisu
Vendredi 23/02	Restaurant fermé	Vendredi 23/02	Restaurant fermé
<u>Restaurant le "Wilson"</u>		<u>Restaurant le "Nelson"</u>	

Lundi 11/03	Mise en bouche apéritive *** Saumon mariné, pickles de légumes, mousse de raifort *** Contre-filet de bœuf, béarnaise, légumes verts *** Profiterole au chocolat, glace vanille	Lundi 11/03	
Mardi 12/03	Mise en bouche apéritive *** Vol au vent de caille, œuf poché, chanterelles *** Couronne d'agneau, aubergine, compotée de tomates, gratin dauphinois *** Millefeuille, crème Chiboust	Mardi 12/03	/
Jeudi 14/03	Mise en bouche apéritive *** Cannelloni, de volaille fermière, crème de parmesan *** Thon rouge en croûte de pistache, wakamé, vinaigrette chaude *** Couronne d'agneau, caponata, jus réduit au thym *** Chariot de fromages (supplément de 5 €) *** Pavlova	Jeudi 14/03	Soupe au pistou *** Suprême de volaille, Sambre et Meuse, riz Créole *** Mille-Feuille
Vendredi 15/03	Mise en bouche apéritive *** Filet de sole, beurre meunière, persil frit *** Caille laquée, soja, légumes sautés comme un wok *** Bœuf Wellington, galette de pommes de terre *** Chariot de fromages (supplément de 5 €) *** Choco croquant	Vendredi 15/03	Soupe au pistou *** Suprême de volaille, Sambre et Meuse, riz Créole *** Mille-Feuille

<u>Restaurant le "Wilson"</u>		<u>Restaurant le "Nelson"</u>	
Lundi 18/03	Mise en bouche apéritive *** Croustillant de volaille aux champignons *** Filet de bar rôti, beurre blanc, tatin de tomates *** Déclinaison d'agrumes, palet breton, sorbet pamplemousse	Lundi 18/03	/
Mardi 19/03	Mise en bouche apéritive *** Fondus au fromage *** Paleron de veau cuit en blanquette, riz sauté *** Gâteau aux amandes, glace maison	Mardi 19/03	/
Jeudi 21/03	Mise en bouche apéritive *** Espadon à la plancha, sauce vierge *** Spaghettis aglio e olio *** Tranché d'agneau à l'origan, oignons frits, gratin dauphinois *** Tatin de pommes, glace vanille	Jeudi 21/03	Potage Parmentier *** Veau Marengo, pommes croquettes *** Tarte au chocolat
Vendredi 22/03	Mise en bouche apéritive *** Pennes maison, aubergine grillée, burrata *** Saumon, beurre blanc vanille, épinard *** Canard, jus caramélisé, navets au beurre *** Sabayon aux fruits frais, glace vanille	Vendredi 22/03	Potage Parmentier *** Veau Marengo, pommes croquettes *** Tarte au chocolat

<u>Restaurant le "Wilson"</u>		<u>Restaurant le "Nelson"</u>	
Lundi 25/03	Restaurant fermé	Lundi 25/03	
Mardi 26/03	Restaurant fermé	Mardi 26/03	/
Jeudi 28/03	Mise en bouche apéritive *** Asperges à la flamande *** St Jacques, boudin noir, jus réduit, granny smith *** Filet pur de porc ardennais, chicon braisé, pommes de terre à la sauge *** Marquise au chocolat, crème anglaise	Jeudi 28/03	Potage Saint – Germain *** Dos de saumon snacké, carottes au miel, pommes dauphines *** Beignets de pommes
Vendredi 29/03	Mise en bouche apéritive *** Thon rouge juste saisi, sauce vierge *** Asperges sauce mousseline *** Filet pur, os à moelle, pommes frites *** Bavares moka, croquant chocolat	Vendredi 29/03	Potage Sain – Germain *** Dos de saumon snacker, carottes au miel, pommes dauphines *** Beignets de pommes

<u>Restaurant le "Wilson"</u>		<u>Restaurant le "Nelson"</u>	
Lundi 1/04	Restaurant fermé	Lundi 1/04	Restaurant fermé
Mardi 2/04	Mise en bouche apéritive *** Croquette au jambon Serrano *** Veau Marengo, légumes taillés *** Brownie, glace pralinée	Mardi 2/04	/
Jeudi 4/04	Mise en bouche apéritive *** Carpaccio de poulpe *** Œuf parfait, vol au vent de cuisses de grenouilles *** Epaule d'agneau, légumes fondants *** Bavaois aux fruits rouges	Jeudi 4/04	Potage Crécy *** Suprême de volaille sauce Paloise *** Blanc – mangé aux amandes
Vendredi 5/04	Mise en bouche apéritive *** Raviolo tomates mozzarella *** Bar cuit sur peau, friture de légumes *** Filet pur de bœuf, béarnaise, poivre vert ou bordelaise, légumes du moment *** Assortiment de glaces du jour	Vendredi 5/04	Potage Crécy *** Suprême de volaille sauce Paloise *** Blanc – mangé aux amandes

<u>Restaurant le "Wilson"</u>		<u>Restaurant le "Nelson"</u>	
Lundi 8/04	Mise en bouche apéritive *** Aumonière de saumon, chantilly citronnée *** Rôti de bœuf Wellington *** Succulent cointreau	Lundi 8/04	
Mardi 9/04	Mise en bouche apéritive *** Saumon cuit sur peau, effiloché de légumes, asperges *** Pavé de bœuf, poivre vert ou béarnaise, pommes frites *** Dame blanche	Mardi 9/04	/
Jeudi 11/04	Mise en bouche apéritive *** Tartare de saumon, tapenade de petits pois, pickles de légumes *** Pêche du jour, beurre monté, asperges *** Bœuf, sauce béarnaise ou poivre vert *** Sabayon ou crêpes flambées	Jeudi 11/04	Potage Julienne Darblay *** Curry de volaille, Pommes Duchesses *** Diplomate, glace vanille
Vendredi 12/04	Restaurant fermé	Vendredi 12/04	Potage Julienne Darblay *** Curry de volaille, Pommes Duchesses *** Diplomate, glace vanille

<u>Restaurant le "Wilson"</u>		<u>Restaurant le "Nelson"</u>	
Lundi 15/04	Mise en bouche apéritive *** Mousseline de poisson et cuisses de grenouilles « Auberge de l'Il » *** Magret de canard, gratin de céleri rave *** Le Saint François	Lundi 15/04	
Mardi 16/04	Mise en bouche apéritive *** Dos de cabillaud, asperges, jus crème *** Côte à l'os, sauce choron ou champignons, pommes allumettes *** Brésilienne	Mardi 16/04	/
Jeudi 18/04	Mise en bouche apéritive *** Vitello tonato, pickles de légumes *** Pêche du jour, jus crème, asperges *** Magret de canard, réglisse, pommes dauphines *** Sabayon ou crêpes flambées	Jeudi 18/04	Œuf mollet à la Florentine *** Navarin aux pommes *** Cœur coulant chocolat façon forêt noire
Vendredi 19/04	Mise en bouche apéritive *** Asperges à la flamande *** Gambas, poivrons rouges Lanières de courgette *** Magret de canard, jus réduit au vin rouge, panais *** Nougat glacé aux éclats de violette	Vendredi 19/04	Oeuf mollet à la Florentine *** Navarin aux pommes *** Coeur coulant chocolat façon forêt noire

<u>Restaurant le "Wilson"</u>		<u>Restaurant le "Nelson"</u>	
Lundi 22/04	Mise en bouche apéritive *** Cappuccino de champignons, œuf parfait *** Suprême de pigeonneau, jus tranché *** Charlotte aux pommes, mousse de Calvados	Lundi 22/04	
Mardi 23/04	Menu de qualification Mise en bouche apéritive *** Asperges, saumon, beurre blanc *** Porcelet de nos ardenes, sauge, gratin dauphinois *** Gratin de fruits	Mardi 23/04	/
Jeudi 25/04	Menu de qualification Mise en bouche apéritive *** Tartare de thon rouge, mayonnaise à l'ail noir *** Pêche du jour, asperges, beurre monté *** Canard rosé, sauce bordelaise, pommes Anna *** Sabayon ou crêpes flambées	Jeudi 25/04	Soufflé aux fromages *** Oeuf poché Cendrillon *** Savarin Chantilly
Vendredi 26/04	Menu de qualification Mise en bouche apéritive *** Tartare de bœuf, parmesan, tomates confites *** Pêche du jour, asperges mousseline *** Tranché de bœuf, béarnaise, pommes fondantes, légumes de saison *** Sabayon ou crêpes flambées	Vendredi 26/04	Soufflé aux fromages *** Oeuf poché Cendrillon *** Savarin Chantilly

<u>Restaurant le "Wilson"</u>		<u>Restaurant le "Nelson"</u>	
Lundi 27/05	Mise en bouche apéritive *** Pâté en croûte, condiments aigres-doux *** Onglet de bœuf à l'échalote, pommes croquettes *** Macaron poire et chocolat	Lundi 27/05	
Mardi 28/05	Mise en bouche apéritive *** Scampis flambés, Ebly sauté *** Escalope de veau gratinée, pâtes fraîches *** Tiramisu	Mardi 28/05	Remédiation
Jeudi 30/05 Restaurant en soirée	Mise en bouche apéritive *** Vitello- tonato, pickels, espuma de câpres *** Asperges vertes et blanches à la flamande *** Magret de canard, asperges rôties, mousseline de légumes, jus réduit aux 5 épices *** Panna cotta de Baileys, écume d'arabica	Jeudi 30/05	Gaspacho à l'andalouse *** Côte de porc aux deux purées *** Choux chantilly

Vendredi 31/05 Restaurant en soirée	Mise en bouche apéritive *** Vitello- tonato, pickels, espuma de câpres *** Asperges vertes et blanches à la flamande *** Magret de canard, asperges rôties, mousseline de légumes, jus réduit aux 5 épices *** Panna cotta de Baileys, écume d'arabica	Vendredi 31/05	/
--	--	---------------------------	---

<u>Restaurant le "Wilson"</u>		<u>Restaurant le "Nelson"</u>	
Lundi 3/06	Mise en bouche apéritive *** Ris de veau braisé, béarnaise *** Filet de barbue, risotto vert, sauce au pistou *** Variation mangue et citron vert	Lundi 3/06	
Mardi 4/06	Mise en bouche apéritive *** Beignets de scampi, tartare, salade *** Pintade à l'estragon, pommes dauphines, légumes taillés *** Soupe de fruits rouges	Mardi 4/06	Menu surprise

Jeudi 6/06	Mise en bouche apéritive *** Gambas à la plancha, beurre de limone *** Raviole Ricotta épinard, jaune coulant *** Tagliata de bœuf, roquette, parmesan *** Crème mascarpone, sirop au lait d'amande	Jeudi 6/06	Menu surprise
Vendredi 7/06	Mise en bouche apéritive *** St Jacques, panais, boudin noir *** Ravioles de butternut, noisettes grillées *** Contre filet de veau, chanterelles, gâteau de pommes de terre *** Baba au rhum, glace Don Papa	Vendredi 7/06	Menu surprise

<u>Restaurant le "Wilson"</u>		<u>Restaurant le "Nelson"</u>	
Lundi 10/06	Mise en bouche apéritive *** Gravelax de saumon, crème au raifort *** Carré d'agneau en croûte d'herbes *** Gratin d'agrumes, glace vanille	Lundi 10/06	/

Mardi 11/06	Mise en bouche apéritive *** Bar cuit sur peau, effiloché de légumes *** Contre filet de veau, champignons, pommes croquettes *** Fondant au chocolat, glace	Mardi 11/06	Menu surprise
Jeudi 13/06	Mise en bouche apéritive *** Poulpe à la plancha, pommes de terre aux herbes *** Cabillaud aux coquillages *** Veau cuit lentement, Montepulciano réduit, polenta crémeuse *** Glace citron	Jeudi 13/06	Menu surprise
Vendredi 14/06	Mise en bouche apéritive *** Asperges, saumon fumé minute *** Rouget, aubergine fondante, beurre d'herbes *** Pigeonneau Clamart, pommes fondantes *** Pana cotta, coulis de fruits rouges	Vendredi 14/06	Menu surprise

Prévue depuis décembre 2014, l'information sur les allergènes sera obligatoire à compter du 1^{er} juillet 2015. Le décret n°2015-447 du 17 avril 2015 "relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées" vient en effet d'être publié au Journal officiel du 19 avril.

Ce décret rend obligatoire à partir du 1^{er} juillet 2015 "l'information relative à la présence de substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances" sur les emballages des produits alimentaires, ainsi que dans les restaurants, cantines et commerces de vente à la découpe. Sont donc concernés ; les commerçants de produits alimentaires, les traiteurs, les restaurateurs, et le secteur de la restauration collective.

Les restaurateurs n'auront pas à afficher les allergènes sur le menu comme cela avait été envisagé à un moment, mais devront en faire la liste par écrit, sans que le client ait à en faire la demande (par exemple sur une fiche bristol). Cette liste devra signaler la présence de 14 allergènes dans les plats proposés dans le restaurant. Le document devra être accessible au consommateur à sa demande. Un document identique devra être tenu à jour dans les cantines



1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leurs souches hybrides) et les produits à base de ces céréales.
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Œufs et produits à base d'œufs.
4. Poissons et produits à base de poissons.
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja.
7. Lait et produit à base de lait (y compris le lactose).
8. Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, noix de Macadamia, noix du Queensland, et produits à base de ces fruits).
9. Céleri et produits à base de céleri.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Mollusques et produits à base de mollusques.

En cas de doute ou d'allergie, veuillez, s.v.p., vous adresser au personnel de salle ou de cuisine. Merci.