



Le Singulier

Menus Septembre à Octobre 2023

Chers clients,

Le restaurant d'application «Le Singulier» ouvre prochainement. Tout au long de cette nouvelle année scolaire, élèves et professeurs vous accueilleront avec plaisir et seront honorés de votre présence et de la confiance que vous leur témoignez.

Parmi les événements gustatifs de cette rentrée, « l'Erasmus week », semaine de découverte des spécialités culinaires des pays européens, pays dans lesquels nos élèves ont effectué leur période de formation en entreprise en juin 2023 dans le cadre du programme ERASMUS+.

« Le Singulier » s'embellit jusqu'aux vacances de la Toussaint des œuvres de M. Marcel Chopin, artiste peintre local. Le restaurant d'application vous accueillera à compter du 18 septembre 2023 dans le respect des modalités d'accueil figurant en dernière page.

Belle rentrée à vous tous !

Marie Laurence Cané, Provisseure

HORAIRES D'OUVERTURE

SERVICE DU DÉJEUNER

Accueil de 12h à 12h15
Fin du déjeuner 14h

SERVICE DU DÎNER

Accueil de 19h à 19h15
Fin du dîner 21h30

RÉSERVATION

Scanner le QR Code

Vous pouvez réserver deux semaines à l'avance uniquement (à la date de la dernière lettre d'information reçue)



DU 18 AU 28 SEPTEMBRE

LUNDI 18 SEPTEMBRE

MIDI - 12€

Bourride de baudroie
et pommes safranées

Tarte aux figues

MERCREDI 20 SEPTEMBRE

MIDI - 12€

Filet de cochon, sauce charcutière et deux
purées

Crème caramel, tuiles aux amandes

LUNDI 25 SEPTEMBRE

MIDI - 12€

Mitonnée de canard aux olives des Baux,
brocolis au beurre, pommes Nana.

Tarte aux citrons meringuée

MARDI 26 SEPTEMBRE

MIDI - 12€

Magret de canard à l'orange,
tian de légumes provençaux

Crème brûlée à la vanille, tuiles aux amandes

MERCREDI 27 SEPTEMBRE

MIDI - 12€

Panini à l'Italienne, jambon cru, tomates,
roquette et mozzarella

Salade de nectarines à la verveine

JEUDI 28 SEPTEMBRE

MIDI - 12€

Pavé de saumon poché servi froid, tatziki,
potatoes

Amandine aux figues, sorbet yaourt

LES SOIRÉES AU SINGULIER

JEUDI 21 SEPTEMBRE

SOIR - 22€

Une entrée autour de la ratatouille imaginée par les élèves

Couscous de lotte et langoustines aux agrumes

Ardoise de fromages régionaux et fruits à croquer

Charlotte chocolat vanille,
caramel citron vert et figue flambée à la framboise

MARDI 26 SEPTEMBRE

SOIR - 24€

Balade en Languedoc

Gambas de la Méditerranée marinées à la coriandre fraîche,
toast de tapenade

Carré d'agneau des Cévennes, mini ratatouille

Pélardon et raisins frais

Tarte aux figues, coulis de fruits rouges

LUNDI 2 OCTOBRE**MIDI - 12€**

Dorade grillée au fenouil, beurre blanc,
fenouil braisé, pommes Duchesse.

Clafoutis à la banane, coulis de praline rose

MARDI 3 OCTOBRE**MIDI - 12€**

Paupiette de sole tropicale au Noilly,
riz pilaf

Mousse au chocolat noir et mignardise

MERCREDI 4 OCTOBRE**MIDI - 12€**

Cabillaud à l'orange et gingembre,
pommes Duchesse et flan de carottes violettes

Comme un dessert déstructuré, la tarte Bourdaloue

LUNDI 9 OCTOBRE**MIDI - 12€**

Ossobuco Piémontaise.
Rizotto aux cèpes, tomates confites.

Tarte aux poires Bourdaloue, crème Anglaise.

MARDI 10 OCTOBRE**MIDI - 12€**

Séjour en Grèce

Une moussaka comme en Macédoine du Nord

Giourtli me méli, Kourabiethes, Melomakarona

MERCREDI 11 OCTOBRE**MIDI - 12€**

À l'anglaise

Comme un « fish and chips », goujonnette de
soles tropicale, sauce tartare et frites maisons

Cheesecake « like in London. »

JEUDI 12 OCTOBRE**MIDI - 12€**

Golabkis polonais

Crema catalana con perrunillas

VENDREDI 13 OCTOBRE**MIDI - 12€**

Suprême de volaille à la Grecque

English Trifle aux fruits rouges

LES SOIRÉES AU SINGULIER

MARDI 3 OCTOBRE**SOIR - 22€**

Bavarois de céleri rave,
crème moussieuse au bleu d'Auvergne

Dos de saumon à l'unilatérale
carottes au miel et rouleaux de courgettes

Ardoise de fromages de nos régions

Quetsches flambées à l'Armagnac,
glace noisette et financier pistache

MARDI 10 OCTOBRE**SOIR - 24€**

Truite fumée, jus basilic et cygne de tomate

Carré de veau en cocotte au Madère,
artichauts farcis duxelles et pommes cocottes

Ardoise de fromages de nos régions

Carpaccio mangue-passion citron vert, croustillant coco,
crème au vieux rhum

DU 16 AU 20 OCTOBRE

LUNDI 16 OCTOBRE

MIDI - 12€

Filet de sole bonne femme, flan d'épinards,
billes de carottes glacées

Entremet choco framboise

MARDI 17 OCTOBRE

MIDI - 12€

Pavé de lieu en croûte de noisettes,
purée de panais et jus de persil

Le fameux Paris-Brest

JEUDI 19 OCTOBRE

MIDI - 12€

Dahl de lentilles corail, riz parfumé et tombée
d'épinards (Veggie)

Jalousie pommes fruits rouges, crème vanillée

VENDREDI 20 OCTOBRE

MIDI - 12€

Pavé de cabillaud rôti, fine ratatouille, sauce romarin

Tarte aux myrtilles, crème vanillée

Vacances de Toussaint : du 21
octobre au 05 novembre 2023.

Réouverture Lundi 06 novembre.

Les menus proposés faisant partie
d'une progression pédagogique, **ils
ne peuvent pas être modifiés.**

Nous n'avons pas la possibilité de
vous proposer un plat de
substitution.

Merci de votre compréhension.

Stationnement : **En raison de
travaux de restructuration, le
stationnement en journée et en
soirée est interdit à l'intérieur de
l'établissement.**

*Inscrivez-vous à la Lettre
d'information en flashant ce QR
code à l'aide de votre smartphone !*



LES SOIRÉES AU SINGULIER

MARDI 17 OCTOBRE

SOIR - 22€

Balade en Charente

Huîtres gratinées comme à La Rochelle

Cuisse de canard farcie braisée au Pineau des Charentes

Gratin de chou-fleur et carottes glacées

Chabichou du Poitou et ses fruits secs

Tartelette aux fruits rouges, cerises flambées à la liqueur d'amande et glace vanille