

# LA TABLE DES P'TITS CHEFS

*Restaurant d'Application – Lycée des Métiers*

## **Mardi 10 mars 2026**

Cabillaud en croûte d'herbes, risotto et gambas flambées

Dessert du pâtissier

## **Mercredi 11 mars 2026**

Goujonnettes de poisson, sauce tartare, trilogie de choux

Dessert du pâtissier

## **Vendredi 13 mars 2026**

Pavé de saumon à l'unilatéral et à la fondue de poireaux

Assiette de fromage et/ou dessert du pâtissier

## **Mardi 17 mars 2026**

Fish & chips

Dessert du pâtissier

## **Mercredi 18 mars 2026**

Cabillaud en croûte d'herbes, risotto et gambas flambées

Pavlova aux fruits exotiques

## **Vendredi 20 mars 2026**

Fricassée de volaille, semoule aux épices

Dessert du pâtissier

## **Mardi 24 mars 2026**

Pavé de saumon, pommes grenailles, sauce béarnaise

Moelleux au chocolat, sauce caramel beurre salé