##  Cuisinier (ère) CFC Planification de menus CIE 1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Groupe A | Groupe B | Groupe C |
| Jour 1 | **Jour 1** | **Jour 1** |
| Crème de courge et graines torréfiées \*\*\*Blanc de poulet sauté, sauce au paprikaNouillettes au beurreJulienne de légumes étuvée\*\*\*Crème de yoghourt aux framboises | Crème de courge et graines torréfiées \*\*\*Blanc de poulet sauté, sauce au paprikaNouillettes au beurreJulienne de légumes étuvée\*\*\*Crème de yoghourt aux framboises | Crème de courge et graines torréfiées \*\*\*Blanc de poulet sauté, sauce au paprikaNouillettes au beurreJulienne de légumes étuvée\*\*\*Crème de yoghourt aux framboises |
| Jour 2 | **Jour 2** | **Jour 2** |
| Potage bonne femme\*\*\*Omelette aux champignonsCarottes glacéesPommes de terre sautées\*\*\*Panna cotta aux poires | Potage paysanne\*\*\*Œufs brouillés, concassé de tomatesHaricots verts sautés au lardPommes de terre sautées\*\*\*Panna cotta aux poires | Potage cultivateur\*\*\*Œufs pochés florentineBeignets de chou-fleurPommes de terre sautées\*\*\*Panna cotta aux poires |
| Jour 3 | **Jour 3** | **Jour 3** |
| Crème de tomates aux croûtons\*\*\*Tarte aux oignons baloiseSalade panachée\*\*\*Crème renversée au caramel | Potage purée de carottes\*\*\*Quiche lorraineSalade panachée\*\*\*Crème renversée au caramel | Crème de céleri et chips\*\*\*Quiche aux poireauxSalade panachée\*\*\*Crème renversée au caramel |
| Jour 4  | **Jour 4** | **Jour 4** |
| Potage des Grisons\*\*\*Entrecôte de bœuf sautée, beurre « Café de Paris »Pommes fritesCourgettes grillées\*\*\*Tarte aux pommes (sans liaison), glace vanille | Potage des Grisons\*\*\*Entrecôte de bœuf sautée, « Café de Paris »Pommes fritesCourgettes grillées\*\*\*Tarte aux pommes, (avec liaison) glace vanille | Potage des Grisons\*\*\*Entrecôte de bœuf sautée, « Café de Paris »Pommes fritesCourgettes grillées\*\*\*Tarte aux fruits de saison, glace vanille |