



Menus du 24 septembre au mois de juin 2025

La réservation est obligatoire

*(Le restaurant est ouvert
Uniquement en période scolaire)*



Madame, Monsieur, Chers Convives,

Les Apprenants et Professeurs du Lycée Auguste Escoffier sont heureux de vous présenter les menus proposés au Restaurant « Le Francilien ».

Notre éventail de suggestions présente des menus complets..., mais pour les plus petits appétits (ou les plus pressés) nous proposons également une formule « express », à petit prix, le midi.

Je vous invite donc à parcourir ce livret comme on dévore un livre de Gastronomie, à le partager, à le commenter et à le diffuser auprès de vos proches.

Nous serons ravis de vous accueillir en famille, entre amis ou en groupe (30 personnes maximum) dans notre Restaurant « Le Francilien », ouvert les midis et les soirs selon les jours d'ouverture.



Lycée des Métiers
de la Gastronomie et des Energies
Auguste ESCOFFIER
Eragny-Sur-Oise

A DUBOIS

Proviseur du Lycée des Métiers Auguste Escoffier



Les Apprenants et leurs Professeurs du Lycée Auguste Escoffier vous accueillent le lundi, mardi et jeudi midi et le mardi, mercredi et jeudi soir

Les Horaires



Le Midi

Accueil à 12 H 15
(Fin de service à 13 H 45)

Le Soir

Accueil à 19 H 15
(Fin de service à 21 H 45)



La réservation est obligatoire

La durée du repas est limitée dans le temps.

Pour vos réservations

Flashez le QR code



Les Tarifs



Restaurant « Le Francilien »

Déjeuner les lundi, mardi, jeudi et vendredi
Entrée/plat/dessert hors boissons : de **18€ à 20€**

Dîner les mardi, mercredi & jeudi
Amuse-bouche, entrée, plat, fromages ou dessert, mignardise
(hors boisson) : **28 €**

Formules « Groupe » (sans le fromage)

Midi 12 personnes minimum 25,00 € tout compris

Soir 12 personnes minimum 38,50 € tout compris

(Amuse-bouche, entrée, plat, dessert et apéritif, vin, eaux et café)

Prix spéciaux

Menu de Noël au Déjeuner **35 €** tout compris

Menu de Noël au Dîner **48 €** tout compris



Autres tarifs sur demande et devis

Ces tarifs s'entendent nets

L'Etablissement n'est pas soumis à la TVA

Notre Restaurant ne saurait être comparé ou assimilé à un établissement commercial

Merci de privilégier le paiement par CB, « sans contact » disponible

Les menus présentés sur ce document sont susceptibles de subir des changements selon les progressions pédagogiques ou des impondérables inhérents au fonctionnement d'un établissement scolaire.

Les pourboires sont interdits aux Restaurants. Un don est possible à la Maison des Lycéens.

Semaine du Lundi 23 au Vendredi 27 septembre 2024



Restaurant Le Francilien

Déjeuner



Restaurant Le Francilien

Dîner

Lundi 23	Mardi 24	Mercredi	Jeudi 26	Vendredi 27	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26
Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Amuse-bouche : Boudin aux pommes ○○○○○ Gnocchi à la parisienne ○○○○○ Navarin d'agneau et sa jardinière de légumes ○○○○○ Plateau de fromages ou Chou chantilly sauce chocolat ○○○○○ Mini flan	Amuse-bouche : Verrine de saumon ○○○○○ Crème Dubarry ○○○○○ Blanquette de veau riz pilaw ○○○○○ Fromage ou tarte aux pommes ○○○○○ Mini financier	Amuse-bouche : Verrine melon menthe ○○○○○ Quiche échalote chèvre ○○○○○ Poulet rôti, jus au thym, écrasé de pomme de terre ○○○○○ Fromage ou Bavarois vanille coulis d'abricot ○○○○○ Spritz

Semaine du lundi 30 au jeudi 03 octobre 2024




Restaurant Le Francilien

Déjeuner




Restaurant Le Francilien

Dîner

Lundi 30	Mardi 1	Mercredi	Jeudi 3	Vendredi	Mardi 1	Mercredi 2	Jeudi 3
Tartare d'avocat et tomates ○○○○○ Poulet rôti Julienne de légumes croquants ○○○○○ Dessert du jour	Gaspacho ○○○○○ Steak sauté Bercy jardinière de légumes ○○○○○ Dessert du jour	Fermé	Carpaccio à la parisienne ○○○○○ Escalope de veau à la crème, tagliatelles de légumes ○○○○○ Charlotte caramel aux poires	Fermé	Menu Normandie et Bretagne Amuse-bouche : Rémoulade de crabe pomme verte ○○○○○ Merlu sauce dieppoise ○○○○○ Poulet vallée d'auge ○○○○○ Fromage ou Camembert flambé douillon caramel ○○○○○ Palet breton	Amuse-bouche : Verrine polaire betteraves hareng fumé ○○○○○ Quiche océane ○○○○○ Poulet vallée d'auge Tagliatelles ○○○○○ Fromage ou Crème brûlée ○○○○○ Pet de nonne	Amuse-bouche : Brochette jambon figue ○○○○○ Gnocchi à la Parisienne ○○○○○ Blanquette de veau à l'ancienne Fromage ou Charlotte caramel aux poires ○○○○○ Financier

Semaine du Lundi 07 au jeudi 10 octobre 2024



Restaurant Le Francilien

Déjeuner





Restaurant Le Francilien

Dîner



Lundi 07	Mardi 08	Mercredi09	Jeudi 10	Vendredi	Mardi 08	Mercredi 09	Jeudi 10
Choux œuf mimosa, chèvre frais ○○○○○ Côte de porc Charcutière, écrasé de pomme de terre ○○○○○ Tarte aux pommes	Quiche Lorraine ○○○○○ Poulet rôti Pommes pont-neuf ○○○○○ Dessert du jour	Fermé	Fermé	Fermé	MENU OCCITANIE Amuse-bouche : Toast poire bleu d'auvergne ○○○○○ Brandade de poisson ○○○○○ Magret thym miel flan de légumes ○○○○○ Fromage Ou Crème catalane ○○○○○ Financier noix	Amuse-bouche : Mousse de choux fleurs et chips de lard ○○○○○ Saumon à la Parisienne ○○○○○ Veau Marengo pommes vapeur ○○○○○ Fromage Ou Paris-Brest ○○○○○ Mini flan Parisien	Amuse-bouche : Velouté de petits pois à la menthe ○○○○○ Ceviche de bar ○○○○○ Râble de lapin farci à la moutarde ○○○○○ Fromage Ou Cœur coulant au chocolat ○○○○○ Rocher coco

Semaine du Lundi 14 octobre au jeudi 17 octobre 2024




Restaurant Le Francilien

Déjeuner




Restaurant Le Francilien

Dîner

Lundi 14	Mardi 15	Mercredi	Jeudi 17	Vendredi
Fermé	Crudités ○○○○○ Dos de cabillaud rôti crème d'ail et purée de vitelotte ○○○○○ Dessert du jour	Fermé	Quiche à l'oignon ○○○○○ Poulet rôti, pommes allumette et jardinière de légumes ○○○○○ dessert du jour	Fermé

Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17
<u>Amuse-bouche</u> : pomme vapeur hareng ○○○○○ flamiche poireaux ○○○○○ waterzoi poissons ○○○○○ <u>Fromage</u> <u>Ou</u> tarte à la rhubarbe ○○○○○ mini crème brûlée à la chicorée	<u>Mise en bouche</u> : Verrine saumon fumé fromage frais ○○○○○ Vol au vent salade verte ○○○○○ Entrecôte sauce béarnaise frites maison ○○○○○ <u>Fromage</u> <u>Ou</u> Tarte Bourdaloue ○○○○○ Rocher coco	<u>Amuse-bouche</u> : Andouille de Vire et pommes flambées ○○○○○ Œuf mollet croustillant aux champignons ○○○○○ Cabillaud rôti au curry, embeurré de chou ○○○○○ <u>Fromage</u> <u>Ou</u> Tartelette Pistache figue ○○○○○ Bonbon praliné

Semaine du Lundi 04 au Vendredi 08 novembre 2024




Restaurant Le Francilien

Déjeuner




Restaurant Le Francilien

Dîner

Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7
Profiterole saumon fume et avocats mousse ∞∞∞∞ Blanquette de sot l'y laisse de dinde à l'ancienne et riz pilaf ∞∞∞∞ Dessert du jour	Œuf poché norvégien ∞∞∞∞ Picatta de veau au piment, spaghetti ∞∞∞∞ Dessert du jour	Fermé	Feuilleté œuf brouillé ∞∞∞∞ Filet de limande au cidre, crémeux de poireau ∞∞∞∞ Chou chantilly	Fermé	BOURGOGNE/FRANCHE COMTE Mise en bouche : Saucisse de Morteau mousse de lentille ∞∞∞∞ Œuf meurette ∞∞∞∞ Lapin à la moutarde Fromage Ou Poire belle Dijonnaise ∞∞∞∞ Biscuit anis de Pontarlier	BOURGOGNE/FRANCHE COMTE Amuse-Bouche : Bonbons d'escargots et crème d'ail ∞∞∞∞ Filet de sandre au vin jaune, jardinière de légumes ∞∞∞∞ Sauté de veau à la bourguignonne, purée de pomme de terre légère Fromage Ou Bavarois poire cassis ∞∞∞∞ Langue de belle mère	BOURGOGNE/FRANCHE COMTE Amuse-bouche : Œuf poché Meurette ∞∞∞∞ Pochouse Bourguignonne ∞∞∞∞ Fricassée de volaille au vin jaune et morilles, pommes grenailles ∞∞∞∞ Fromage Ou Poire dijonnaise ∞∞∞∞ Tuile aux amandes

Semaine du Lundi 11 au Vendredi 15 novembre 2024



Restaurant Le Francilien

Déjeuner



Restaurant Le Francilien

Dîner

Lundi 11	Mardi 12	Mercredi	Jeudi 14	Vendredi 15
Fermé	Profiteroles d'escargot crème de persil ○○○○○	Fermé	Potage Conti ○○○○○	Fermé
	Poulet cocotte Grand-mère ○○○○○		fricassée de veau à l'estragon, tagliatelles et courgettes ○○○○○	
	Dessert du jour		dessert du jour	

Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14
MENU NOUVELLE AQUITAINE <u>Mise en bouche :</u> Jambon de Bayonne ○○○○○ Piquillos farcis à la morue ○○○○○ Côte de bœuf béarnaise sarladaise <u>Fromage</u> <u>Ou</u> Tarte aux noix ○○○○○ Cannelé	MENU NOUVELLE AQUITAINE <u>Amuse-Bouche :</u> pruneau d'Agen lardé ○○○○○ Chipirons à la basquaise ○○○○○ cuisse de canard confit pommes sarladaises <u>Fromage</u> <u>Ou</u> Galette Pacaude des Deux-Sèvres ○○○○○	MENU NOUVELLE AQUITAINE <u>Amuse-bouche :</u> Mini chou garni chabichou magret fumé et noix ○○○○○ Chipiron farci à la Basquaise ○○○○○ Carré d'Agneau rôti aux pruneaux d'Agen, pommes fondantes à l'Espelette ○○○○○ Cannelé Bordelais

Semaine du Lundi 18 au Vendredi 22 novembre 2024



Restaurant Le Francilien

Déjeuner





Restaurant Le Francilien

Dîner



Lundi 18	Mardi 19	Mercredi	Jeudi 21	Vendredi 22
Crème de topinambour à la vanille ○○○○○ Goujonnette de poisson, sauce verte, légumes glacés ○○○○○ dessert du jour	Crème de haricot coco ○○○○○ Filet de maquereau sauce pistou, basquaise de légumes ○○○○○ dessert du jour	Fermé	Salade rémoulade de céleri et crevettes ○○○○○ Poulet sauté basquaise, riz pilaf ○○○○○ dessert du jour	Fermé

Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21
Mise en bouche : Saumon fumé ○○○○○ Crème de poivron à la Grecque œuf poché miette de crouton ○○○○○ Rôti de lotte au lard et fondue de poireau+ chips manioc et patate douce ○○○○○ Fromage Ou Crêpes flambées ○○○○○	Amuse-Bouche : cube de saumon gravlax, crème de raifort ○○○○○ Velouté de potimarron et châtaignes ○○○○○ saltimbocca à la romaine ○○○○○ Fromage Ou Bavarois rubanés ○○○○○ Financier	Amuse-bouche : Réalisé par la salle ○○○○○ Aumônière de fruits de mer, Crème de gambas ○○○○○ Poulet sauté chasseur Pomme Darphin ○○○○○ Fromage Ou Tarte tatin ○○○○○ Mini Paris Brest craquelin

Semaine du Lundi 25 au Vendredi 28 novembre 2024



Restaurant Le Francilien



Déjeuner



Restaurant Le Francilien



Dîner

Lundi 25	Mardi 26	Mercredi	Jeudi 28	Vendredi 29	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28
Chou de tartare de daurade ○○○○○ Poularde pochée, légumes glacés et riz pilaf ○○○○○ dessert du jour	Tarte fine à la tomate ○○○○○ Pavé de bœuf grillé, sauce béarnaise et pomme croquette ○○○○○ Dessert du jour	Fermé	Mini tourte aux champignons ○○○○○ Pavé de cabillaud en croute, minute de ratatouille et pomme de terre vapeur ○○○○○ dessert du jour	Fermé	Amuse-bouche : Crevette croustillante ○○○○○ Assiette nordique blinis ○○○○○ Bœuf Strogonoff ○○○○○ Fromage Ou Eclair vanille noix de pecan ○○○○○ Orangette	Amuse-bouche : Dôme de potimarron rôti, ail, gingembre et sésame ○○○○○ Filet de maquereau a l'escabèche ○○○○○ Pintade fermière poêlée au miel, polenta à la tomme des Pyrénées, carottes fane glacée ○○○○○ Fromage Ou Saint honoré ○○○○○ Pana Cotta en verrine et sa gelée passion, menthe verte	Amuse-bouche : Réalisé par la salle ○○○○○ Cassolette de pétoncles aux agrumes endives caramélisées ○○○○○ Magret de canard poivre vert, aubergines grillées écrasé de PDT ○○○○○ Fromage Ou Crème brûlée vanille bourbon petits fours secs ○○○○○ Mini chou crème de marron

Semaine du Lundi 02 au Vendredi 06 décembre 2024




Restaurant Le Francilien

Déjeuner




Restaurant Le Francilien

Dîner

Lundi 02	Mardi 03	Mercredi	Jeudi 05	Vendredi 06
Quiche aux fruits de mer ○○○○○ Carbonnade de bœuf, bille de légumes glacées, polenta au thym" ○○○○○ dessert du jour	Tartine provençale ○○○○○ Fricassée de volaille à l'ancienne ○○○○○ dessert du jour	Fermé	Le tourin Occitan ○○○○○ Bavette de bœuf, sauce choron, pommes pont neuf ○○○○○ dessert du jour	Fermé

Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05
Amuse-Bouche : Planche de Charcuterie ○○○○○ Soufflé tête de moine ○○○○○ Jambonnette de volaille sauce espagnole légumes oubliés ○○○○○ Fromage Ou crème brûlée à la châtaigne ○○○○○ Sorbet pomme vert citron basilic	Amuse-bouche : potage Conti ○○○○○ Calamars farcis à la provençale ○○○○○ Magret de canard déglacé vinaigre de framboise, fagots de légumes racines ○○○○○ Fromage Ou Savarin chantilly et fruits ○○○○○ Pommes d'amour	Amuse-bouche : Potage aux légumes d'hiver croutons à l'ail ○○○○○ Entrée : Bouchée de colin crémeux de céleri ○○○○○ Plat : Fricassée de volaille au curry, riz madras ○○○○○ Fromage ou Pana cotta fruits exotiques assortiment de fours secs ○○○○○ Rose des sables

Semaine du Lundi 09 au Vendredi 13 décembre 2024

Menus de fêtes au déjeuner 32 € tout compris




Restaurant Le Francilien

Déjeuner




Restaurant Le Francilien

Dîner

Lundi 09	Mardi 10	Jeudi 12	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12
AMUSE-BOUCHE : œuf coque saumon fumé ○○○○○ verrine boudin blc lentilles agrumes ○○○○○ Magret de canard et potimarron rôti miso-cacahuète ○○○○○ Soufflé glacé Cointreau ○○○○○ Financier	Mise en bouche : Dôme de saumon sur blinis, crème wasabi ○○○○○ pithiviers de st jaques, jus de volaille citron noir ○○○○○ Pavé de biche sauce sucrée salée, gratin Dauphinois ○○○○○ Cannelé surprise ○○○○○ Rocher praliné	Amuse-bouche : bonbons d'escargot et ail noir ○○○○○ Bûche de saumon et champignons ○○○○○ Confit de canard et pommes darphin ○○○○○ poire au vin chaud et épices ○○○○○ Dôme de citron / Cannelé surprise	Amuse-bouche : Nem porc, satay maison ○○○○○ Ribs laqué et déclinaison de patate douce (flan, chips, rôti) ○○○○○ Paupiette de saumon lentille, lardon, thym citron ○○○○○ Fromage Ou Ananas Flambé ○○○○○ meringues	Amuse-bouche : nougat de chèvre ○○○○○ Merlu basse température en croûte de noix ○○○○○ Entrecôte sauté chasseur, pomme darphin ○○○○○ Fromage Ou Tarte Bourdaloue ○○○○○ Pâte de fruits à la passion	Amuse-bouche : Crème de potiron éclats de noisettes ○○○○○ Lotte à l'américaine ○○○○○ Côte de bœuf grillée au romarin Pommes pont neuf, tomate rôtie ○○○○○ Fromage Ou Moelleux chocolat crème anglaise ○○○○○ Madeleine citron

Semaine du Lundi 16 au Vendredi 20 décembre 2024

Menus de fêtes au déjeuner 32 € tout compris

Menus de fêtes au dîner 46 € tout compris

Restaurant Le Francilien

Déjeuner



Restaurant Le Francilien

Dîner



Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19
Amuse-bouche : Coussin de riz et crème de crustacés ○○○○○ Entremet artichaut et foie gras à l'huile de noisettes ○○○○○ Suprême de volaille basse température au curry vert, aubergine essence cumin ○○○○○ Tartare d'ananas caramélisé, granité vodka ○○○○○ Truffles chocolat	Mise en bouche : Mini gaufre terre et mer ○○○○○ Ravioli de champignon et foie gras, bouillon d'ail ○○○○○ Dos de cabillaud au miel, patate douce rôti, fondue de poireau ○○○○○ Bûche chocolat noisette ○○○○○ Spritz	Amuse-bouche : cuillère de petit pois et œuf de caille poché ○○○○○ Fleurs de radis noir et daurade, citron caviar ○○○○○ Fondant de veau, poêlée de légumes vert ○○○○○ Fondant chocolat, crème de pistache ○○○○○ Maki riz au lait et mangue	Amuse-bouche : Planche terre mer ○○○○○ Bouchée de la mer ○○○○○ Tournedos Rossini purée de cèleri poêlé de champignons ○○○○○ Assortiment de Fromages ○○○○○ Nougat glacé ○○○○○ Duo de truffe	Amuse-bouche : Huître pochée aux baies roses, sauce Champagne ○○○○○ Carpaccio st Jacques aux agrumes ○○○○○ Tourte de volaille aux morilles ○○○○○ Assortiment de Fromages ○○○○○ Bûche glacée (fruits) ○○○○○ Truffles chocolat	Amuse-bouche : Cromesquis d'escargot et toast de foie gras ○○○○○ Brochette de st jacques à la citronnelle, julienne de légumes ○○○○○ Pithiviers de pigeon sauce aux morilles ○○○○○ Assortiment de Fromages ○○○○○ Bûche coco Passion ○○○○○ Bonbon au chocolat

Semaine du Lundi 06 au Vendredi 10 janvier 2025. (Une **Bonne et Heureuse Année à Tous**).



Restaurant Le Francilien

Déjeuner





Restaurant Le Francilien

Dîner



Lundi 06	Mardi 07	Jeudi 09
Fermé	Quiche poulet sauce champignons œœœœ Bœuf sauté à l'asiatique œœœœ Dessert du jour	Fermé

Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09
Amuse-bouche : Gambas rôties au fontainebleau, petite carotte et sauce au thé fumé œœœœ Lotte rôti crémeux de butternut œœœœ Steak flambé au poivre, salsifis et pomme pont neuf œœœœ Assortiment de Fromages ou œœœœ Galette œœœœ Crème brulée verveine	Amuse-bouche : Rillettes aux deux saumons œœœœ Moules poulette œœœœ Parmentier d'agneau œœœœ Assortiment de Fromages ou œœœœ Tarte tatin œœœœ Tuiles aux amandes	Amuse-bouche : Goujonnette sauce tartare œœ Médailillon de lotte rôti, nem d'hadock julienne de légume au pesto œœœœ Steak au poivre, risotto de pomme de terre œœœœ Assortiment de Fromages ou œœœœ Tarte chocolat Nougatine Crème anglaiseœœœœ Financier fruits rouges

Semaine du Lundi 13 au Vendredi 17 janvier 2025.



Restaurant Le Francilien

Déjeuner





Restaurant Le Francilien

Dîner



Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16
Velouté saisonnais et œuf mollet ○○○○○ Roulet de carrelet poché, beurre blanc et sa farandole de légumes fleurs ○○○○○ Dessert du jour	Gaufre et crème de M. Seguin ○○○○○ Ballottine de volaille au chorizo, croquette de pomme de terre et brocoli ○○○○○ Dessert du jour	Flamiche savoyarde ○○○○○ Poulet sauté baugé, carottes glacées ○○○○○ Dessert du jour

Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16
Amuse-bouche : Avocat crevettes ○○○○○ Saucisson brioché aux pistaches, salade ○○○○○ Brochette de st jacques fondue de poireau, bille de carotte crème d'ail ○○○○○ Assortiment de Fromages ou ○○○○○ Tartelette chocolat ○○○○○ Panna cotta fruit rouge	Amuse-bouche : Mini cannelé au camembert ○○○○○ Aspic de thon à l'estragon ○○○○○ Caille aux raisins gratin dauphinois ○○○○○ Assortiment de Fromages ou ○○○○○ Charlotte aux poires ○○○○○ Crème brûlée au pain d'épices	Amuse-bouche : Samossa chèvre et curry ○○○ Rouget en écaille de pommes de terre ○○○○○ Jambonnette de volaille aux morilles, pomme purée et tian de légumes ○○○○○ Assortiment de Fromages ou ○○○○○ Tropézienne ○○○○○ Guimauves

Semaine du Lundi 20 au Vendredi 24 janvier 2025.



Restaurant Le Francilien



Déjeuner



Restaurant Le Francilien



Dîner

Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23
Fermé	Velouté Dubarry ○○○○○ Pavé de lieu à l'orange, riz Arlequin ○○○○○ Dessert du jour	Œufs Chimay ○○○○○ Velouté Dubarry ○○○○○ Cuisse de volaille farcie et ratatouille ○○○○○ Dessert du jour	Amuse-bouche : Velouté potimarron châtaigne ○○○○○ Effilochée de raie aux câpres fondue d'épinard ○○○○○ Carré de veau à la bruxelloise ○○○○○ Assortiment de Fromages ou Pêche flambée ○○○○○ Café gourmand	Amuse-bouche : Rosace de légumes marinés ○○○○○ Foie gras maison ○○○○○ Kouloubiac de saumon, beurre blanc à l'aneth ○○○○○ Assortiment de Fromages ou Crêpes Suzette ○○○○○ Mini mousse chocolat	Amuse-bouche : Mini éclair crabe pamplemousse ○○○ Pavé de saumon à l'unilatéral, fondue de poireaux ○○○○○ Côte de bœuf grillée, sauce béarnaise, pomme croquette et tomate rôtie ○○○○○ Assortiment de Fromages ou Tarte alsacienne aux pommes ○○○○○ crème glacée vanille bourbon ○○○○○ Mini cookies

Semaine du Lundi 27 au Vendredi 31 janvier 2025.



Restaurant Le Francilien

Déjeuner





Restaurant Le Francilien

Dîner



Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30
Crème de chou- fleur ○○○○○ Daurade sauce vin blanc, julienne de légumes ○○○○○ Dessert du jour	Crème de chou- fleur ○○○○○ Daurade grillée sauce vin blanc, julienne de légumes ○○○○○ Dessert du jour	Fermé

Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30
Amuse-bouche : Soupe à l'oignon ○○○○○ Pâte maison à l'encre de seiche, chorizo et palourdes ○○○○○ Poularde poché sauce suprême riz pilaf ○○○○○ Assortiment de Fromages ou Mille-feuille vanille agrume ○○○○○ Guimauve	Amuse-bouche : Rémoulade de crabe pomme granny ○○○○○ Tatin d'endives et marrons, œuf poché ○○○○○ sole meunière flan de légumes ○○○○○ Assortiment de Fromages ou Far Breton ○○○○○ Pavlova	Amuse-bouche : Œufs brouillés champignons Chips fromage ○○○○○ Ballottine de limande, légumes tournés et glacés, beurre blanc ○○○○○ Carré de veau poêlé miel sésame flan de légumes frites de pdt douces ○○○○○ Assortiment de Fromages ou Chou craquant pistache, framboise ○○○○○ Bonbon chocolat

Semaine du Lundi 03 au Vendredi 07 février 2025.




Restaurant Le Francilien

Déjeuner




Restaurant Le Francilien

Dîner

Lundi 03	Mardi 04	Jeudi 06
Quiche chicon Maroilles ○○○○○ Carbonnade de veau flamande ○○○○○ Dessert du jour	Quiche chicon Maroilles ○○○○○ Carbonnade de veau flamande tagliatelles de légumes ○○○○○ Dessert du jour	Fermé

Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06
Amuse-bouche : Croque façon welsh ○○○○○ Assiette scandinave blinis ○○○○○ Carbonade flamande ○○○○○ Assortiment de Fromages ou Tiramisu, gaufre liégeoise, glace ou sorbet ○○○○○ Mignardise	Amuse-bouche : Moules à la Grecque en gelée ○○○○○ Cataplana Portugaise aux fruits de mer ○○○○○ Râble de lapin poêlé aux pruneaux Duo de flan de choux ○○○○○ Assortiment de Fromages ou Tiramisu ○○○○○ Pastel de Nata	Amuse-bouche : Assortiment de pan con tomate jambon Ibérico blinis saumon ○○○○○ Fish and chips Mint sauce ○○○○○ Paella Mixte ○○○○○ Assortiment de Fromages ou <u>Café gourmand</u> <u>Européen</u> : Pana cotta, moelleux au chocolat, gaufre de Bruges et granité citron

Semaine du Lundi 10 au Vendredi 14 février 2025.



Restaurant Le Francilien

Déjeuner





Restaurant Le Francilien

Dîner



Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13
Gnocchi à la Parisienne ○○○○○ Poulet sauté Chasseur, pomme dauphine ○○○○○ Dessert du jour	Gnocchi à la Parisienne ○○○○○ Poulet sauté Chasseur, pomme dauphine ○○○○○ Dessert du jour	Fermé

Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13
Amuse-bouche : Poire roquefort ○○○○○ Sole meunière pomme château ○○○○○ Langue sauce piquante flan de légumes ○○○○○ Assortiment de Fromages ou Moelleux chocolat crème anglaise ○○○○○ Papillote pomme verveine	Amuse-bouche : Œuf brouillés aux herbes ○○○○○ Sole meunière pommes anglaises ○○○○○ Joues de porc braisées au miel carottes glacées ○○○○○ Assortiment de Fromages ou Eclair façon paris Brest ○○○○○ Riz au lait de coco	Amuse-bouche : Gravlax de maquereau, chantilly de raifort ○○○○○ Aile de raie Grenobloise ○○○○○ Joue de veau au romarin, Poêlée verte ○○○○○ Assortiment de Fromages ou Tarte citron meringuée ○○○○○ Mendiant chocolat fruits secs

Semaine du Lundi 03 au Vendredi 07 mars 2025.




Restaurant Le Francilien

Déjeuner




Restaurant Le Francilien

Dîner

Lundi 03	Mardi 04	Jeudi 06
Quiche Provençale ○○○○○ Goujonnette de carrelet, sauce tartare ○○○○○ Dessert du jour	Crème de carotte au cumin ○○○○○ Goujonnette de carrelet, sauce tartare ○○○○○ Dessert du jour	Choux fleur rôti à l'ail et épices ○○○○○ Cannelloni farci à la brousse ○○○○○ Religieuse au chocolat

Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06
Amuse-bouche : Sucette de caille frite au miso ○○○○○ Beignet de poisson sauce tartare au curry ○○○○○ Filet mignon de porc légumes racine rôtie miel balsamique ○○○○○ Assortiment de Fromages ou Crêpe flambée ananas rôti ○○○○○ Brownie	Amuse-bouche : Féroce d'avocat ○○○○○ Tartare de dorade à la mangue ○○○○○ Cari de poulet au lait de coco riz créole ○○○○○ Assortiment de Fromages ou Blanc manger coco ananas ○○○○○ Ananas flambé	Amuse-bouche : Tartare avocat écrevisse ○○○○○ Sole meunière, pommes persillées ○○○○○ Sauté de veau marengo riz arlequin ○○○○○ Assortiment de Fromages ou Cacahuète en trompe l'œil / Carpaccio d'ananas au citron vert ○○○○○ Madeleine chocolat

Semaine du Lundi 10 au Vendredi 14 mars 2025.




Restaurant Le Francilien

Déjeuner




Restaurant Le Francilien

Dîner

Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13
Ficelle Picarde ○○○○○ Joue de porc braisée Trilogie de pommes de terre ○○○○○ Dessert du jour	Avocat aux crevettes ○○○○○ Entrecôte marchand de vin, pomme noisette ○○○○○ Tarte fine aux pommes	Choux fleur rôti à l'ail et épices ○○○○○ Cannelloni farci à la brousse ○○○○○ Religieuse au chocolat

Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13
Amuse-bouche : Dips méditerranéen (gressin, tapenade, houmous) ○○○○○ Papillote de poisson ○○○○○ Carré d'agneau, endive braisée, tomate provençale ○○○○○ Assortiment de Fromages ou Tarte tatin ○○○○○ Crèmeux framboise citron	Amuse-bouche : Duo tapenade anchoyade croûtons ○○○○○ Cannelloni de mini ratatouille, maquereau rôti, pistou ○○○○○ Carré d'agneau jus corsé au thym, pommes à la provençale ○○○○○ Assortiment de fromages ou Sablé breton, crème diplomate aux agrumes ○○○○○ Clafouti automnal	Amuse-bouche : Raviole de veau Marengo ○○○○○ Escalope de thon grillé au pesto légumes antipasti ○○○○○ Magret de canard au miel Déclinaison de carottes ○○○○○ Assortiment de Fromages ou Tropicane ○○○○○ Mini tartelette aux fruits

Semaine du Lundi 17 au Vendredi 20 mars 2025.




Restaurant Le Francilien

Déjeuner




Restaurant Le Francilien

Dîner

Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20
Œuf poché Norvégien ○○○○○ Blanquette de sot l'y laisse Riz pilaf ○○○○○ Dessert du jour	Eclair thon mimosa ○○○○○ Cordon bleu maison, poêlé verde ○○○○○ Salade de fruits de saison	Tarte fine italienne ○○○○○ Roulade de carrelet façon paëlla ○○○○○ Salade de fruits

Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20
Amuse-bouche : Quesadillas ○○○○○ Salade de poulpe crétois ○○○○○ Soupe pho citronnelle volaille ○○○○○ Assortiment de Fromages ou ○○○○○ Pavlovo aux fruits rouges ○○○○○ Gâteaux renversés à l'ananas	DECOUVERTE AUTOUR D'UN MENU STREET-FOOD (Asie/Afrique/Amérique)	Amuse-bouche : Saumon gravlax ○○○○○ Moules marinière, frites maison ○○○○○ Minute de bœuf Strogonoff, Pomme rate rôtie au thym mini fenouil ○○○○○ Assortiment de Fromages ou ○○○○○ Tarte citron meringuée ○○○○○ Rocher chocolat

Semaine du Lundi 24 au Vendredi 28 mars 2025.




Restaurant Le Francilien

Déjeuner




Restaurant Le Francilien

Dîner

Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27
Tarte fine pissaladière et œufs poché ○○○○○ Curry d'agneau, semoule et raisin ○○○○○ Dessert du jour	Salade fraîcheur ○○○○○ Rouget grillé sauce rouille ○○○○○ Ananas frais ou flambé	Œuf mimosa déstructuré ○○○○○ Jambonnette de volaille aux champignons, crème de carottes et choux fleurs et pommes allumette ○○○○○ Dessert du jour

Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27
Amuse-bouche : Cuisse de grenouille crème d'ail fumée coulis de persil ○○○○○ Velouté de chou-fleur rôti au sarrasin quenelle de poisson ○○○○○ Marcassin tagliatelle ○○○○○ Assortiment de Fromages ou Entremet individuel bavarois marron cassis ○○○○○ Sablé breton basilic framboise	Amuse-bouche : Bouchées normandes ○○○○○ Aile de raie aux câpres ○○○○○ Côte de bœuf sauce roquefort, pommes pont neuf ○○○○○ île flottante ○○○○○ Tarte citron meringuée ○○○○○ Tartelette aux fruits	Amuse-bouche : Mini bouchée à la reine ○○○○○ Cèleri rémoulade saumon fumé et gambas jus acidulé ○○○○○ Fricassée de volaille à l'ancienne riz pilaf et légumes glacés ○○○○○ Assortiment de Fromages ou ○○○○○ Tulipe de fruits frais crème mascarpone ○○○○○ Guimauve framboise

Semaine du Lundi 31 au Vendredi 04 avril 2025.




Restaurant Le Francilien

Déjeuner




Restaurant Le Francilien

Dîner

Lundi 31	Mardi 01	Jeudi 03
Quiche à l'oignon ○○○○○ Quasi de veau aux pleurotes Ecrasée de pommes de terre ○○○○○ Salambo	Œuf poché Bourguignonne ○○○○○ Estouffade de veau Provençale, légumes glacés ○○○○○ Ananas frais ou flambé	Maquereau à l'escabèche ○○○○○ Quasi de veau aux pleurotes, écrasé de pomme de terre façon brandade ○○○○○ Salambo

Mardi 01	Mercredi 02	Jeudi 03
Amuse-bouche : Rouleau de printemps ○○○○○ Soupe de poisson ○○○○○ Poulet sauté chasseur ○○○○○ Assortiment de Fromages ou Mille feuilles ○○○○○ Pet de nonne	Amuse-bouche : Coussin de mousse d'avocats ○○○○○ Blanquette de médaillon de lotte légumes glacées ○○○○○ Jambonnette de volailles aux champignons, crème de carottes et choux fleur ○○○○○ Assortiment de Fromages ou Tarte aux fruits caramel laitier ○○○○○ Mini madeleine	Amuse-bouche : Tortellini au pesto de courgette ○○○○○ Filet de bar sauce Américaine, risotto à l'encre de seiche ○○○○○ Poulet rôti jus au thym, bouquetière de légumes ○○○○○ Tarte fine aux pommes, glace vanille et sauce Caramel ou Ananas flambé ○○○○○ Tulipe de fruits frais crème mascarpone ○○○○○ Panna cotta aux framboises

Semaine du Lundi 7 au Vendredi 11 avril 2025.



Restaurant Le Francilien

Déjeuner





Restaurant Le Francilien

Dîner



Lundi 07	Mardi 08	Jeudi 10
Tarte fine Italienne ○○○○○ Escalope de volaille milanaise, tagliatelles ○○○○○ Dessert du jour	Œuf poché Bourguignonne ○○○○○ Estouffade de veau Provençale, légumes glacés ○○○○○ Ananas frais ou flambé	Œuf poché sur ragoût de fèves Chorizo ○○○○○ Osso Bucco de dinde ○○○○○ Dessert pâtissier

Mardi 08	Mercredi 09	Jeudi 10
Amuse-bouche : Crostini au fromage frais ○○○○○ Huitre pochée et bouillon d'ail ○○○○○ Parmentier de canard ○○○○○ Assortiment de Fromages ou Charlotte pomme vanille et en mignardise macaron praliné ○○○○○ Macaron praliné	Amuse-bouche : Velouté de cèpes es puma au parmesan ○○○○○ Œuf en farandole ○○○○○ Souris d'agneau braisé, légumes du moment ○○○○○ Assortiment de Fromages ou Tarte amandine aux fraises ○○○○○ Tiramisu	Amuse-bouche : Terrine de campagne et ses charcuteries ○○○○○ Brochette de gambas au curry compoté de poireaux ○○○○○ Jambonnette de volaille farcie au chorizo et ragoût de fèves ○○○○○ Assortiment de Fromages ou Nougat glacé coulis de Mangue et fruits rouges ○○○○○ Rocher coco

Vacances de printemps du samedi 12 avril au dimanche 27 avril




Restaurant Le Francilien

Déjeuner




Restaurant Le Francilien

Dîner

Lundi 28	Mardi 29	Jeudi 01
Potage julienne Darblay oooo Nuggets de volaille barbecue oooo Dessert du jour	Melon à l'Italienne oooo Poulet grillé à l'Américaine oooo Tarte Bourdaloue	Fermé

Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 01
Amuse-bouche : Crème de poivron œufs de caille oooo Blanquette de lotte oooo Filet canette gnocchis patate douce caviar d'aubergine chips oooo Assortiment de Fromages ou Tarte aux fruits oooo Meringue	Amuse-bouche : Avocat crevette sauce cocktail oooo Feuilleté d'asperges sauce mousseline oooo Sauté de veau au miel et amandes, polenta au thym et tomates confites oooo Assortiment de Fromages ou Tarte citron Meringuée oooo Cannelé bordelais	Fermé

Semaine du Lundi 5 au Vendredi 09 mai 2025



Restaurant Le Francilien



Déjeuner



Restaurant Le Francilien



Dîner

Lundi 05	Mardi 06	Jeudi 08
Salade du père Séguin ○○○○○ Saltimbocca à la Romaine, jus de veau à la sauge, flan de brocolis. ○○○○○ Dessert du jour	Retrouvons-nous autour d'un Brunch	Fermé

Mardi 06	Mercredi 07	Jeudi 08
Fermé	Amuse-bouche : Caviar d'aubergine, chantilly de chèvre ○○○○○ Filets de rouget grillés beurre Montpellier ○○○○○ Steak sauté au poivre pommes allumettes ○○○○○ Assortiment de Fromages ou Douillon normand aux pommes ○○○○○ Mignardise	Fermé

Semaine du Lundi 12 au Vendredi 16 mai 2025




Restaurant Le Francilien

Déjeuner




Restaurant Le Francilien

Dîner

Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15
Flan Argenteuillaise ○○○○ Steak de thon mariné grillé, purée de carotte au gingembre ○○○○ Dessert du jour	Œuf farci Chimay ○○○○ Limande Dugléré risotto ○○○○ Coupe de fraises Chantilly	LE LEGUME A L'HONNEUR Le poireau dans tous ses états ○○○○ Le chou de pontoise "comme une belle pièce de viande" ○○○○ Dessert du jour	Menu Végétal Amuse-bouche : Dips et gressin ○○○○ Tartelette croustillante d'asperge thé fumé et petit pois ○○○○ Tagliatelle pesto tofu pané ○○○○ Assortiment de Fromages ou Brioche perdue au lait d'amande et abricot poêlés et glace pistache ○○○○ Mignardise	Amuse-bouche : Sphère de poulet basquaise et sa galette de riz croustillant ○○○○ Bar grillé au beurre de poivrons ○○○○ Carré d'agneau en croute de thym, tian de légumes ○○○○ Assortiment de Fromages ou Clafouti grand-mère aux cerises ○○○○ Orangette au chocolat	DECOUVERTE AUTOUR D'UN MENU STREET- FOOD

Semaine du Lundi 19 au Vendredi 23 mai 2025




Restaurant Le Francilien

Déjeuner




Restaurant Le Francilien

Dîner

Lundi 19	Mardi 20	Jeudi 22
Profiteroles de chèvre et betterave ○○○○○ Bavette à l'échalote, pommes croquettes ○○○○○ Dessert du jour	Assiette de saumon fumé, blinis ○○○○○ Steak au poivre, risotto de pomme de terre ○○○○○ Dessert du jour	Aumônière de pommes et chèvre ○○○○○ Parmentier de cabillaud, salade d'herbes ○○○○○ Dessert du jour

Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22
MENU SELON LE MARCHE DU JOUR	Amuse-bouche : Gaspacho ○○○○○ Terrine de saumon a la ciboulette ○○○○○ Poulet rôti, pommes boulangères ○○○○○ Assortiment de fromages ou Tarte aux fraises, chantilly maison ○○○○○ Mini crème brulée au pain d'épices	Fermé

Semaine du Lundi 26 au Vendredi 30 MAI 2025



Restaurant Le Francilien

Déjeuner



Restaurant Le Francilien

Dîner

Lundi 26	Mardi 27	Jeudi 29
Salade du père Seguin ○○○○○ Salimbocca à la romaine, jus de sauge, tagliatelles ○○○○○ Dessert du jour	Ficelle Picarde ○○○○○ Poulet sauté Duroc, purée de pomme de terre ○○○○○ Dessert du jour	Fermé

Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29
Fermé	Fermé	Fermé

Semaine du Lundi 02 au Vendredi 06 juin 2025




Restaurant Le Francilien

Déjeuner




Restaurant Le Francilien

Dîner

Lundi 02	Mardi 03	Jeudi 05
Salade méditerranéenne ○○○○○ Médailлон de veau Sauce Chorон, pomme Château ○○○○○ Dessert du jour	Coupe rafraîchissante de melon et pastèque ○○○○○ Aile de raie Grenobloise ○○○○○ Dessert du jour	Rillettes de poisson et caviar d'aubergines ○○○○○ Cuisse de lapin, flan de carottes ○○○○○ Dessert du jour

Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05
Fermé	Fermé	Fermé

Fermeture du restaurant le Francilien, il réouvrira ses portes en septembre 2025



1848-1935 - Chef cuisinier, restaurateur
et auteur culinaire

“La bonne cuisine est la base du véritable bonheur.”



Lycée des Métiers
de la Gastronomie et des Energies
Auguste ESCOFFIER
Eragny-Sur-Oise

