



# Le Romanin

Restaurant d'application de la Cité Scolaire Jean Moulin

Rue Jean Constant, 34521 Béziers cedex

Service des réservations au :

04 67 35 59 49

de 9h à 12h

Les élèves et leurs professeurs vous présentent les  
menus  
de l'année scolaire 2010-2011  
de Janvier à Mai



"Bar à Montparnasse", Romanin alias Jean Moulin, 1929.

Jean Moulin produit des oeuvres satiriques, proches de la caricature et inspirées par la société qui lui est contemporaine.

# Fonctionnement du restaurant d'application

## Le Romanin

**Année scolaire 2010- 2011**

Nous vous remercions de votre présence, soutien indispensable à la formation de nos élèves.

Nous vous rappelons qu'en raison des contraintes légales et scolaires vous devez quitter le restaurant avant 14 heures pour le service du midi et 21 heures 30 pour le service du soir.

Les repas servis font l'objet de cours programmés tant au niveau de la production que du service. L'ensemble des prestations fournies répond à des objectifs pédagogiques précis fixés par les programmes d'études des élèves.

Leur durée est limitée par celle du cours. Elle est impérative.

Pour des raisons ou des besoins pédagogiques des réservations peuvent être annulées et des menus modifiés.

Nous vous remercions de votre compréhension et vous souhaitons de passer un agréable moment en notre compagnie.

*Le Proviseur M. Véniant*

# Horaires

Pour des raisons pédagogiques le respect des horaires est impératif.

**Le Romanin est ouvert :**

le midi du lundi au vendredi  
et le soir le mardi et le jeudi  
(en fonction des périodes de stages des élèves)

**Déjeuner :** Accueil de 12h15 à 12h30  
Départ des clients à 14h

**Dîner :** Accueil de 19h15 à 19h30  
Départ des clients à 21h30

**Honorez votre réservation !**

**Prévenez à l'avance en cas d'annulation**

Tarifs des repas :	
Lundi midi :	10 €
Mercredi midi :	11 €
Mardi, jeudi et vendredi midi :	15 €
Mardi et Jeudi soir :	18 à 22 €

## Tarifs et moyens de règlement

Les tarifs des déjeuners et des dîners sont indiqués prix nets hors boissons. Conformément aux textes en vigueur, le paiement des prestations se fait exclusivement au comptant (espèces ou chèques).

## Informations aux clients

"Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession et les éventuelles variations quantitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés".

Nous étudierons vos demandes particulières au service des réservations.

# Menus du 3 au 7 Janvier 2011

## Lundi 3 midi

Midi

Œufs farcis Chimay

Blanquette de veau et son riz

Crêpes flambées

## Mardi 4 midi

BRUNCH

## Mercredi 5 midi

Rillettes de saumon et sa Grecque légumes

Médaille de Lotte rôtie au romarin, éventail de courgettes, mousseline de poireaux et carottes

Pêche Melba

BRUNCH

## Vendredi 7 midi

Midi

Assiette de saumon fumé

Magret de Canard à l'ambroisie cassonole et langots

Parade aux fruits

## Jeudi 6 midi

# Menus du 10 au 14 Janvier 2011

## Lundi 10

Gnocchis à la romaine  
Magret de canard aux griottes  
Génoise crème anglaise

## Mardi 11

Midi ALLEMAGNE

Camembert rôti au cumin façon Obatza  
Râble de lièvre farci aux marrons, confiture d'airelles, purée  
de pois cassés, spätzle et compote de poires et de mûres  
Linzertorte

SOIR ALSACE

Dôme de sandre et d'écrevisses au riesling  
Suprême et cuisses de pigeon à l'alsacienne  
Fromages  
cerises flambées au kirsch et glace

## Mercredi 12

Midi

Assiette de charcuteries  
Civet de lièvre aux champignons  
Duo de pâtes fraîches  
Forêt noire

## Jeudi 13

Midi ALLEMAGNE

Tartare de Saumon et Dorade  
Trilogie de Bœuf, sauces Béarnaise et Marchand de Vin  
Assiette Gourmande

Midi ALSACE

Assortiment de poissons fumés petite salade  
de choux rave au raifort  
Choucroute Royale  
Fromages  
Forêt Noire, cerises amarena flambées

## Vendredi 14

Midi

Ravioles à la Ricotta et sauce aux noix  
Magret de canard aux griottes  
Poire au vin épicé, pommes Dauphines et pousses de pissenlit au Xérès  
Assiette de fruits exotiques et mignardises

# Menus du 17 au 21 Janvier 2011

## Lundi 17

**Œufs mollets florentine**

**Sole meunière**

**Cerises jubiléés**

## Mardi 18

**Midi PAYS SCANDINAVES**

**Charlotte de saumon de Norvège**

**Noisette de renne de Laponie (ou chevreuil) aux morilles, étuvée de chou rouge et pommes de terre caramélisées danoises**

**Entremet norvégien aux framboises et à l'Aquavit**

**Soir GIRONDE ET PAYS BASQUE**

**Chipirons au piment d'Espelette**

**Magret de canard flambé aux cerises du pays basque**

**Pommes périgourdines et piperade.**

**Fromages**

**Gâteau basque**

## Mercredi 19

**Midi**

**Brochette de St Jacques au beurre de fenouil, épinards sautés**

**Côtelettes d'agneau vert pré à la crème d'ail,**

**Pommes « Anna », tomates confites**

**Pêches flambées**

**Midi**

## Jeudi 20

**Soir Aquitaine**

**Gravlax et poisson fumé à la scandinave**

**Chateaubriand aux baies roses, méli-mélo de légumes et champignons d'automne**

**fromages**

**Blanc manger aux fruits rouges brioche Brioche torsadée**

**Moules basquaises**

**Côte de bœuf, sauce bordelaise à la moelle, garniture**

**Sarladaise**

**Fromages**

**Pastis Landais**

## Vendredi 21

**Midi Allemagne**

**Assiette de Charcuteries Bavaroises**

**Choucroute**

**Brioche aux pralines et noisettes**

# Menus du 24 au 28 Janvier 2011

## Lundi 24

Crème Choisy  
Escalope de veau Viennoise  
Tarte Alsacienne

## Mardi 25

Midi USA

Salade d'épinards au bacon  
Requin en brochettes épis de maïs , dip à l'avocat et  
Jambalaya  
Tarte au potiron, glace aux noix de Pécan

Soir ILE DE FRANCE

Crèmeux Argenteuil au fromage frais et magret séché  
Filet mignon de veau maraîcher.  
Fromages  
Chariot de desserts parisiens

## Mercredi 26

Midi

Terrine de volaille au coulis de tomate parfum Basilic  
Pavé de bœuf sauté sauce Maroille  
Fût de courgettes farcies, pommes persillées, tomate Provençale  
Cerises jubilées

## Jeudi 27

Midi

Bavarois d'avocat aux écrevisses  
Coulis de poivron rouge  
Carré de veau poêlé, légumes de saison  
Fromages  
Ananas flambé, crème moussante au vieux rhum

Soir ILE DE FRANCE

Tartare aux deux saumons  
Ris de veau Parisienne, purée St-Germain  
Fromages  
Paris-Brest

## Vendredi 28

Midi

Assiette de petits farcis Niçois  
Filets de Rouget, purée de courgettes au basilic et huile d'olive  
Plateau de fromages  
Crêpes flambées

# Menus du 31 Janvier au 4 Février 2011

## Lundi 31

Moules farcies

Carré d'agneau, bouquetière de légumes

Crème renversée au caramel

## Mardi 1

Midi NOUVEL AN CHINOIS

Soir BRETAGNE NORMANDIE

Soupe chinoise à la volaille et au gingembre  
Crevettes sauce piquante ou aigre-douce, riz cantonnais,  
shopsuey de légumes  
Beignets de fruits exotiques, et bananes flambées

Assiette de fruits de mer  
Poêlée de langoustines et de St Jacques au cidre à la  
sarrasine.  
Fromages  
Dôme de teurgoule aux pommes flambées au calvados.  
Coulis vallée d'Auge

## Mercredi 2

Midi

Gravlax de saumon frais au citron vert  
Tournedos flambés aux trois poivres, garniture mascotte, Champignons sautés et mousseline de carottes et navets  
Feuilleté de pommes aigrettes sauce au miel

## Jeudi 3

Midi NOUVEL AN CHINOIS

Soir BRETAGNE NORMANDIE

Nems et samosa de crabe  
Magret de Canard laqué  
Et son accompagnement  
Coupe de fruits à la liqueur de litchi

Crème Dieppoise en montgolfière  
½ Homard, à l'Armoricaine  
Fromages  
Crêpes flambées au Calvados, sorbet pommes

## Vendredi 4

Midi

Salade gourmande Périgourdine  
Côte de bœuf à la moelle  
Pommes « Amandine », Subric d'épinards, Tomate farcie à la duxelle  
Coupe Agenaise

# Menus du 7 au 11 Février 2011

## Lundi 7

salade de filets de rouget en tapenade  
sauté de veau marengo, gratin dauphinois  
Assiette de fruits frais

## Mardi 8

Midi GRANDE BRETAGNE

Cocktail de Langoustines au whiskey Chickenpie, sauce  
cumberland  
Crumble aux pommes et rhubarbe

Soir LIMOUSIN

Œufs brouillés aux truffes et tartine de jambon paysan  
Carré de veau poelé à la limousine  
Fromages  
Clafoutis limousin

## Mercrèdi 9

Midi  
Avocat cocktail  
Salmis de pintade, ses lanières de choux, pommes fondantes  
Mini pâtisseries

## Jeudi 10

Midi GRANDE BRETAGNE

Pièce de saumon braisée au whisky  
Gigot d'agneau sauce soubise  
Légumes de saison  
Irish-coffee et ses mignardises

Soir LIMOUSIN

Asperge sauce hollandaise  
Suprême de brochet au Sancerre, flan de légumes  
Fromages  
Tarte des demoiselles Tatin, glace vanille

# Menus du 14 au 18 Février 2011

## Lundi 14

flamiche Picarde

Truite pochée, beurre aux herbes, pommes anglaises

Poire Belle Hélène

## Mardi 15

Midi

Salade aux foies de volaille et œuf mollet

Agneau en croûte et son gratin

Parfait glace Grand-Marnier

Soir Vendée loire.

Huîtres de Marennes d'Oléron

Effilochée de canard braisé en Parmentier sur paille

Salade des verts prés

Moelleux au Pinot des Charentes

## mercredi 16

Midi

Assiette de fruits de mer

Choucroute de poissons au Riesling et son beurre blanc

Fraises Melba

## Jeudi 17

Midi

Avocat cocktail

Saumon farci aux Saint jacques

Crêpes flambées

Soir Poitou-Charentes

Huîtres de Marennes- Oléron sur lit de salicornes ou

Chabichou gratiné sur mesclun

Râble de lapin farci au Pineau des Charentes, embeurrée de choux et Mojettes

Fromages

Brioche Vendéenne à l'angélique et fruits flambés

## Vendredi 18

Midi

Bouchées de riz de veau à l'ancienne

Tronçon de turbot braisé, panier de légumes

Mille feuille

# Menus du 21 au 25 Février 2011

## SEMAINE D'EXAMEN BLANC

Lundi 21 Soir

Mardi 22 soir

Mercredi 23 soir

Jeudi 24 soir

**Réservation de tables de 4 et de 2 couverts uniquement.**

# Menus du 14 au 18 Mars 2011

## Lundi 14

Midi

Avocat cocktail  
Darne de saumon grillée, sauce maltaise et riz aux légumes  
Tarte bourdaloue

## Mardi 15

Midi

Cocktail de pamplemousse  
Escalope Viennoise, spaguetti au beurre  
Tarte Bourdaloue

Soir région centre

Salade tiède de crôtin de chavignol, magret fumé et poires tapées  
Filet de sandre au vin de Loire et sa garniture  
Gratin de pommes au sabayon.

## Jeudi 17

Midi

Tarte à l'oignon  
Joue de porc au vin rouge de nos Corbières  
Assiette de fruits frais

Soir région centre

Salade tourangelle au Sainte-Maure et aux fèves  
Chateaubriand Charolais à la moutarde, garniture forestière  
Fromages  
Pithiviers

## Vendredi 18

Feuilleté de la St Patrick  
Gigot d'agneau sauce à la menthe  
Assiette de Stilton et Cheddar  
Pudding

# Menus du 21 au 25 Mars 2011

DEUX SOIREES VIGNERONNES

## Lundi 21

Midi

Pannequet forestier  
Contre filet rôti, jardinière de légumes  
Mousse aux deux chocolats

## Mardi 22

Midi

Quiche Lorraine  
Darne de saumon sauce hollandaise, riz au safran  
Et petits légumes  
Crêpes soufflées

SOIREE VIGNERONNE

Velouté glacé de courgettes et tartine de tartare d'écrevisse et truite  
fumée  
Petits filets de bœuf Stroganoff  
Fromages  
Tarte au citron meringuée

## Jeudi 24

Midi

Moules ravigotes, mesclun de salades et germes de  
betterave  
Steak au poivre, flan de carottes, pommes de terre au  
thym, champignons en persillade  
Pêches Melba

SOIREE VIGNERONNE

Salade croquante, sauce aveline, marbré au confit de  
canard et foie gras  
Ballottine de volaille farcie, rôtie, farandole de panais  
et topinambour  
Fromages  
Ananas chiboust

## Vendredi 25

Midi

Assiette de charcuteries et ses condiments  
Carré d'agneau  
Bouquetière de légumes  
Tarte fine aux pommes et glace vanille

# Menus du 28 Mars au 1 Avril 2011

## Lundi 28

Midi

Bouchée aux fruits de mer  
Sole meunière , brocolis et tomates provençales  
Pêches Melba

## Mardi 29

Midi

Cocktail de crevettes  
Poulet sauté chasseur, pâtes fraîches  
Poires au vin

Soir

Nems de saumon, de crabe et de légumes croquant,  
consommé aux parfums d'Asie  
Fricassée de volaille fermière au vinaigre de cidre, foie gras  
sauté minute et pommes reinettes  
Fromages  
Poire flambée, petit pot de crème au chocolat et ses  
mignardises

## Jeudi 31

Midi

Cocktail de crevettes  
Côtes de porc « charcutières », purée de pommes de terre à  
l'estragon et julienne de légumes  
Tarte au citron

Soir

Croustillant de rougets et langoustines, fondue de poireaux et  
beurre blanc  
Gésiers de canard confits au poivre vert, flambés, pommes au  
four.  
Fromages  
Bras de Vénus

## Vendredi 1

Midi

Feuilleté de poisson  
Steak au poivre, pommes Pont Neuf  
Ananas flambés

# Menus du 4 au 8 Avril 2011

## Lundi 4

Midi

Salade gourmande  
Canard poêlé à l'orange, pommes gaufrettes et flan d'épinard  
Pots de crème

## Mardi 5

Midi

Gambas flambées  
Lapereau sauté aux champignons, petite ratatouille.  
Génoise crème anglaise

Soir

Salade de foie de volaille et œufs pochés meurette  
Filet de sole dieppoise  
Fromages  
Pêche melba

## Jeudi 7

Midi

Salade niçoise  
Lotte à l'américaine, riz pilaff aux asperges  
Crème brûlée aux trois saveurs

Soir

Timbale de volaille aux ris de veau, sauce aux cèpes  
Steak au poivre, printanière de légumes  
Fromages  
Bavarois aux fruits rouges

## Vendredi 8

Midi

Salade landaise  
Pavé de saumon, beurre blanc et légumes de saison  
Crêpes « Suzette »

# Menus du 11 au 15 Avril 2011

## Lundi 11

Midi

Crème de moules au safran  
Carré d'agneau et bouquetière de légumes  
Tarte au citron

## Mardi 12

Midi

Assiette de charcuteries  
Gigot de volaille farcie  
Choux à la crème

Soir

Feuilletée d'asperges au saumon et flétan fumé  
Fricassée d'agneau aux mini légumes et pommes  
grenailles  
Fromages  
Petits choux chantilly et assortiment de fraises à la  
liqueur de menthe.

## Mercredi 13

Midi

Aumônière aux deux saumons crème de moutarde à l'ancienne  
Epaule d'agneau farcie au curcuma  
Gratin dauphinois, choux de Bruxelles  
Fraisier

## Jeudi 14

Midi

Assiette de charcuteries  
Filet de Sole bonne femme, tagliatelles aux petits  
légumes  
Tiramisu framboise, glace spéculos

Soir

Dariole de rascasse, crème de poivrons provençale  
Loup grillé au beurre de thym, tian de légumes  
Fromages  
Le Sachertorte d'Alain Ducasse

## Vendredi 15

Huitres gratinées  
Lotte à l'américaine, riz pillaf  
Café gourmand

# Menus du 18 au 22 Avril 2011

## Lundi 18

Midi

Salade aux deux saumons

Médailillon de veau zingara, poêlée fraîche

Crêpes flambées

## Mardi 19

Midi

Talmouse en tricorne

Blanquette de veau, riz pilaff

Cerises jubiléés

Soir

Tartare de saumon au citron vert.

Ris de veau aux morilles et pointes d'asperges  
fromages

Tartelette aux fraises et sa verrine

## Mercredi 20

Midi

Salade gourmande

Tronçons de turbotin pochés, sauce hollandaise, légumes tournés et mousseline de brocolis

Tarte au citron

## Jeudi 21

Midi

Roulé de jambon au Parmesan

Tournedos de magret de canard

Au thym, pommes Darphin

Ananas Victoria

Soir PACA

Petits Farcis niçois

Bouillabaisse marseillaise

Fromage

Tarte aux pignons

## Vendredi 22

Eventail d'avocat au Roquefort

Magret de canard, pommes sarladaises

Crème brûlée à la violette

Crème renversée aux pignons

# Menus du 9 au 13 Mai 2011

## Lundi 9

Gaspacho Andalou  
Côte de veau à la crème et sa garniture  
Salade de fruits

## Mardi 10

Midi  
Salade composée aux foies de volaille et œuf mollet  
Epaules d'agneau en croûte et son gratin  
Parfait glacé au Grand-Marnier

## Mercredi 11

Midi  
Maraîchère de jeunes légumes et ses fèves, tuile salée  
Daurade Royale grillée au beurre de fenouil  
Pommes anglaise et mini fenouil doré  
Entremets au chocolat

## Vendredi 13

Midi  
Vol au vent financière  
Pigeon rôti sur canapé  
Gratin Dauphinois, girolles et subric de carotte et céleri  
Plateau de fromages  
Tulipe de cerises flambées et glace vanille

# Menus du 16 au 20 Mai 2011

## Lundi 16

Midi

Croustade d'œufs brouillés aux asperges  
Escalopes Viennoises, pommes sautées  
Crème renversée

## Mercredi 18

Midi

**Menu examen**

## Vendredi 20

Midi

**Menu examen**

# Menus du 23 au 27 Mai 2011

Lundi 23

Midi

**Repas Médiéval**

Mercredi 25

Midi

**Menu examen**

Vendredi 27

Midi

**Menu examen**