

***Jeu***di 5 mai 2023 soirée

Caviar d'aubergine et chèvre  
\*\*\*

Filet de cabillaud en croûte, Chou-fleur, brocoli,  
carottes  
\*\*\*

Sablé fraise et ganache

***Jeu***di 11 mai 2023 soirée

Saint jacques en croûte de noisette  
sur crème Dubarry  
\*\*\*

Pavé de cabillaud Dugléré riz pilaf salsifis  
\*\*\*

Feuilleté fruit, crème mousseline pistache

***Jeu***di 18 mai 2023 soirée

*Férié*

EN SEPTEMBRE 2023

Rendez-vous dans nos nouveaux locaux  
sur le site de Savary

Plan collège Charles Péguy



Début du service : 19h00.

Fin du service : 21h00.

Les réservations se font au :  
☎ 03.21.23.83.78 ou 03.21.23.83.74

ou

@ : [soleillade.arras@ac-lille.fr](mailto:soleillade.arras@ac-lille.fr)

Tarif à partir de 12 euros T.T.C.  
Boissons non comprises.

**Paiement par chèque  
ou en espèces uniquement**

Merci de prévenir en cas d'annulation le jeudi  
matin avant 9 h 30.

Le stationnement se fait à l'extérieur du collège :  
Merci de vous présenter à l'accueil du collège  
rue Albert CAMUS

Accès d'entrée

pour le restaurant SAVARY by PEGUY



LES MENUS DU

JEUDI SOIR

**SAVARY by  
PEGUY**



Collège Charles Péguy  
Rue Albert Camus  
62000 ARRAS CEDEX

**Jeudi 5 janvier 2023 soirée**

Elèves en stage

**Jeudi 12 janvier 2023 soirée**

Elèves en stage

**Jeudi 19 janvier 2023 soirée**

Elèves en stage

**Jeudi 2 février 2023 soirée**

Elèves en stage

**Jeudi 9 février 2023 soirée**

Elèves en stage

**Jeudi 2 mars 2023 soirée**

Crème de cresson  
\*\*\*

Pavé de saumon meunière sur endives  
lardon coulis de petits pois  
\*\*\*

Brochette de fruits exotiques flambés

**Jeudi 9 mars 2023 soirée**

Gambas flambées au whisky  
\*\*\*

Suprême de pintade au cidre et ses légumes  
\*\*\*

Cerises flambées

**Jeudi 16 mars 2023 soirée**

Œuf poché Masséna  
\*\*\*

Steak au poivre flambé  
\*\*\*

Tarte chocolat

**Jeudi 23 mars 2023 soirée**

Tomate ancienne et burrata sur lit de salade  
\*\*\*

Côte d'agneau à la crème d'ail, tian de légumes, pomme  
paillasson

**Jeudi 30 mars 2023 soirée**

Brioche de boudin blanc, salade  
\*\*\*

Caille sur paillasson, chou vert et lardon  
\*\*\*

Salade de fruits de saison

**Jeudi 6 avril 2023 soirée**

Salade niçoise  
\*\*\*

Suprême de pintade farci, sauce au Porto,  
Salsifis, carottes  
\*\*\*

Pommes flambées

**Jeudi 13 avril 2023 soirée**

Millefeuilles de saumon, crudités du moment  
\*\*\*

Escalope de volaille Vallée d'Auge  
\*\*\*

Savarin et soupe d'ananas

**Jeudi 10 novembre 2022 soirée**

Tartelette croustillante champignon et céleri-aileron de  
poulet  
\*\*\*

Cabillaud en croûte d'herbes, ratatouille  
\*\*\*

Crêpes flambées

**Jeudi 17 novembre 2022 soirée**

Avocat aux crevettes  
\*\*\*

Steak au poivre, écrasé de pomme de terre /chorizo  
\*\*\*

Choco et fruits

**Jeudi 24 novembre 2022 soirée**

Quiche Lorraine  
\*\*\*

Escalope de volaille à la crème champignons,  
tagliatelles  
\*\*\*

Salade de fruits

**Jeudi 1 décembre 2022 soirée**

Assiette nordique  
\*\*\*

Escalope de veau panée, tagliatelles  
\*\*\*

Tarte poire /pommes, glace

**Jeudi 8 décembre 2022 soirée**

Assiette végétal et jambon de Bayonne  
\*\*\*

Blanquette de veau à l'estragon, riz pilaf  
\*\*\*

Pêches flambées

**Jeudi 15 décembre 2022 soirée**

Crudités et cuitidés  
\*\*\*

Blanquette de veau à l'estragon  
\*\*\*

Poires flambées