

***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