

MENUS DU RESTAURANT D'APPLICATION ET DE LA BRASSERIE

2018



Les équipes pédagogiques de la restauration et leurs élèves sont heureux de vous accueillir du lundi au vendredi à midi.



Parce que notre lycée évolue dans ses pratiques, vous trouverez cette année des menus totalement végétariens signalés par un logo.
Venez vite les découvrir !

JANVIER 2018

<p><u>Mardi 09 janvier</u> <u>Aquitaine</u></p> <p style="text-align: center;">Terrine de poisson et sa sauce rose œ</p> <p style="text-align: center;">Pièce de bœuf sauce Choron, pommes Boulangère, endives braisées œ</p> <p style="text-align: center;">Crêpes au beurre Suzette, Flognarde</p>	
<p><u>Mercredi 10 janvier</u></p> <p style="text-align: center;">Velouté Dubarry œ</p> <p style="text-align: center;">Filet de lingue à la crème de champignons, flan de légumes et pommes vapeur œ</p> <p style="text-align: center;">Ananas frais et sa chantilly maison</p>	
<p><u>Jeudi 11 janvier</u></p> <p style="text-align: center;">Salade d'agrumes, fraîcheur de la mer œ</p> <p style="text-align: center;">Sole meunière, pomme à l'anglaise œ</p> <p style="text-align: center;">Trilogie de choux, émulsion légère</p>	
<p><u>Jeudi 11 janvier</u> <u>Menu brasserie</u></p> <p style="text-align: center;"><i>Salade de bienvenue Rôti de dinde boulangère Cheese cake</i></p>	
<p><u>Vendredi 12 janvier</u></p> <p style="text-align: center;">Croustillant d'œufs brouillés aux fines herbes œ</p> <p style="text-align: center;">Curry d'agneau riz Madras œ</p> <p style="text-align: center;">Panacotta aux fruits rouges</p>	
<p><u>Lundi 15 janvier</u> <u>Menu brasserie</u></p> <p style="text-align: center;"><i>Salade de bienvenue Escalopes panées, sauce béarnaise, panaché de courgettes et carottes Palets en verrine aux pommes et fromage blanc</i></p>	

<p><u>Lundi 15 janvier</u></p> <div style="text-align: right; width: 100px;">  </div> <p style="text-align: center;">Œufs florentine œ</p> <p style="text-align: center;">Ragoût de légumes en bouillabaisse œ</p> <p style="text-align: center;">Salade de fruits exotiques maison</p>	
<p><u>Mardi 16 janvier</u> <u>Sud Ouest</u></p> <p style="text-align: center;">Œuf en piperade œ</p> <p style="text-align: center;">Papillote de saumon sauce hollandaise, julienne et riz safrané œ</p> <p style="text-align: center;">Assiette d'Ossau Iraty, confiture de cerises noires d'Ixassou et roquefort</p>	
<p><u>Mercredi 17 janvier</u> <u>Spécial Asie</u></p> <p style="text-align: center;">Sushis maison œ</p> <p style="text-align: center;">Escalope de volaille, sauce cacahuètes et noix de cajou, nouilles chinoises œ</p> <p style="text-align: center;">Litchis flambés</p>	
<p><u>Jeudi 18 janvier</u> <u>Ile de France</u></p> <p style="text-align: center;">Gnocchi parisienne œ</p> <p style="text-align: center;">Entrecôte double grillée béarnaise œ</p> <p style="text-align: center;">Poires flambées et mignardises Bourdaloue</p>	
	
<p><u>Vendredi 19 janvier</u></p> <p style="text-align: center;">Bouchée à la reine œ</p> <p style="text-align: center;">Veau marengo, purée maison œ</p> <p style="text-align: center;">Tarte aux fruits de saison</p>	

JANVIER 2018

Lundi 22 janvier



Crème de concombre à l'aneth



Bol de légumes Focaccia maison et fallafels
de fèves



Crêpes flambées

Mardi 23 janvier

Alsace

Tarte à l'oignon



Choucroute au Riesling



Sablés aux pommes et glace à la vanille de
Bourbon

Mercredi 24 janvier

Assiette de charcuteries



Darne de saumon sauce hollandaise,
pommes à l'anglaise et légumes étuvés



Tarte fine aux pommes

Jeudi 25 janvier

Menu brasserie

*Salade de bienvenue
Porc à l'ananas et riz créole
Salade de fruits*



Jeudi 25 janvier

Saumon fumé, émulsion nuageuse



Fricassée de volaille, légumes maraîchers
et ses pâtes fraîches



Opéra



Lundi 29 janvier

Menu Brasserie

*Salade de bienvenue
Lasagnes de la mer
Tarte au citron*

Mardi 30 janvier

Lorraine

Goyère au Munster



Jambonnette de canard aux cerises, poêlée
de champignons, pommes Darphin



Crème façon forêt noire

Mercredi 31 janvier

Oriental

Fraîcheur d'agrumes



Couscous



Pâtisseries orientales

Mercredi 31 janvier

Menu brasserie

*Salade de bienvenue
Filets de poisson sauté à l'anglaise
Flan de légumes, pommes vapeur
Parodien
(gâteau garni de bananes, cerises, pommes, poires et
d'amandes)*

FEVRIER 2018

Jeudi 1^{er} février Auvergne Rhône alpes

Crème de lentilles du Puy
 ☮
 Filet de pintadeau farci au roquefort
 ☮
 Plateau de fromages



Lundi 05 février



Tarte à l'oignon
 ☮
 Tajine revisitée
 ☮
 Salade de fruits maison

Mardi 06 février Champagne Ardenne

Soupe à l'oignon D'Avize
 ☮
 Boudin blanc de Rethel aux pommes
 ☮
 Pain d'épices et sorbet champagne

Mardi 06 février Menu brasserie

*Demi-pamplemousse cerisette
 Cabillaud rôti beurre blanc
 Riz pilaf, tomate rôtie
 Profiterole*

Jeudi 08 février Menu brasserie

*Salade de bienvenue
 Pavé de saumon sauce hollandaise,
 épinards et pomme de terre
 Brownie et sa crème anglaise*

Jeudi 08 février Centre Loire

Charcuteries et rillettes maison
 ☮
 Goujonnette de poisson, sauce cocktail, riz
 revisité
 ☮
 Merveilleux praliné

Vendredi 09 février Menu brasserie

*Champignons à la Grecque
 Poulet poché riz pilaf
 Biscuit roulé*

Lundi 12 février Menu brasserie

*Salade de bienvenue
 Veau marengo et pâtes
 Tarte Alsacienne*

Mardi 13 février Bourgogne

Œuf en Meurette
 ☮
 Estouffade de bœuf à la provençale
 ☮
 Poire belle Dijonnaise

Mercredi 14 février Menu brasserie

*Tartare de thon à l'ananas et au fruit de la
 passion
 Gigolette de poulet, pommes duchesse
 Cœur brioché à la crème légère*



Jeudi 15 février Normandie

Crème de moules safranée
 ☮
 Médaillon de merlan, crème d'Isigny
 ☮
 Pommes flambées au calvados et son sorbet
 maison

FEVRIER 2018

Lundi 19 février



Terrine de légumes grillés

œ

Pizza quatre fromages

œ

Tarte au chocolat

Mardi 20 février

Menu brasserie

Julienne de carotte

Côtes de porc charcutière, pomme purée

Crème caramel

Mardi 20 février

PACA

Croustade d'œufs brouillés à la provençale

œ

Bol de Picolat

œ

Assiette de fromages

Jeudi 22 février

Menu brasserie

Salade de bienvenue

Blanquette de dinde et riz créole

Baba au rhum



Jeudi 22 février

Bretagne

Artichaut ravigote

œ

Carré d'agneau pré-salé en croûte, moderne
verte

œ

Kouign Aman

Vendredi 23 février

Menu brasserie

Macédoine de légumes

Goujonnettes de merlan sauce cocktail


Tarte au chocolat


MARS 2018

<u>Mardi 13 mars</u>	<u>Languedoc Roussillon</u>
<p>Melon au banyuls ☞ Carré de porc poêlé, légumes du soleil, pommes Château ☞ Tropézienne</p>	
<u>Mercredi 14 mars</u>	<u>Menu brasserie</u>
<p><i>Salade de bienvenue</i> <i>Filet de colin, sauce tartare, tombée</i> <i>d'épinards, écrasé de pomme de terre</i> <i>Crème Catalane et langue de chat</i></p>	
<u>Mercredi 14 mars</u>	<u>Angleterre</u>
<p>Soupe de petits pois à la menthe ☞ Beef and stout pie (tourte à la viande) ☞ Cheese cake</p>	
<u>Vendredi 16 mars</u>	<u>Mexique</u>
<p>Buffet aux couleurs mexicaines ☞ Chili con carne ☞ Entremet aux fruits frais</p>	
<u>Mardi 20 mars</u>	<u>Vallée du Rhône</u>
<p>Quiche aux olives et à la tomate ☞ Petit salé aux lentilles ☞ Abricot flambés, glace plombière, sablés</p>	
<u>Mardi 20 mars</u>	<u>Menu brasserie</u>
<p><i>Oufs farcis Chimay</i> <i>Darnes de colin pochées</i> <i>Carotte vichy, pomme à l'anglaise</i> <i>Pomme caramélisée sur glace vanille</i></p>	

<u>Mercredi 21 mars</u>	
<p>Filet de maquereaux aux épices ☞ Lapin aux pruneaux ☞ Feuilleté jalousie</p>	
<u>Jeudi 22 mars</u>	<u>Menu brasserie</u>
<p><i>Salade de bienvenue</i> <i>Escalope panée sauce béarnaise, panaché</i> <i>de courgettes et carottes</i> <i>Palets en verrine aux pommes et fromage</i> <i>blanc</i></p>	
<u>Vendredi 23 mars</u>	
<p>Feuille de brique provençale ☞ Côte de porc à la dijonnaise, gratin dauphinois ☞ Plateau de fromage</p>	
<u>Vendredi 23 mars</u>	<u>Menu brasserie</u>
<p><i>Tomate et surimi</i> <i>Bœuf grillé, pomme Dauphin et gratin de</i> <i>légumes</i> <i>Génoise à la crème anglaise</i></p>	
<u>Mercredi 28 mars</u>	
<p>Velouté d'asperges ☞ Emincé de volaille, légumes du soleil ☞ Bananes flambées</p>	
<u>Mercredi 28 mars</u>	<u>Menu brasserie</u>
<p><i>Macédoine de légumes mayonnaise</i> <i>Longe de porc poêlée, pommes sautées,</i> <i>Tomate rôtie</i> <i>Feuilleté aux fruits</i></p>	
<u>Vendredi 30 mars</u>	
<p>Salade Lyonnaise ☞ Escalope de saumon, tian de légumes ☞ Charlotte aux framboises</p>	

AVRIL 2018

<p><u>Mardi 03 avril</u> <u>Menu brasserie</u></p> <p style="text-align: center;"><i>Salade d'endives aux noix et fromage bleu</i> <i>Steak grillé beurre maître d'hôtel,</i> <i>pommes allumettes</i> <i>Tarte aux pommes</i></p>
<p><u>Mercredi 04 avril</u></p> <p style="text-align: center;">Avocat cocktail <small>œ</small> Escalope de veau au miel, pommes purée et légumes de saison <small>œ</small> Nougat glacé et son coulis de fruits rouges</p>
<p><u>Vendredi 06 avril</u> <u>Menu brasserie</u></p> <p style="text-align: center;"><i>Salade verte croûtons grillés à l'ail</i> <i>Carré de porc poêlé, tomate provençale et</i> <i>pomme de terre au four</i> <i>Tarte en bande feuilletée crème pâtissière</i> <i>et fruits</i></p>
<p><u>Vendredi 06 avril</u> <u>Créole</u></p> <p style="text-align: center;">Acras de morue <small>œ</small> Colombo de volaille <small>œ</small> Choux chantilly fruits des îles</p>
<p><u>Lundi 09 avril</u></p> <div style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: center;">Tarte à la tomate et aux olives noires <small>œ</small> Riz madras amandes et coco grillées <small>œ</small> Paris Brest</p>
<p><u>Mercredi 11 avril</u></p> <p style="text-align: center;">Œuf mollet sur toast <small>œ</small> Steak tartare, pomme frites maison et sa salade <small>œ</small> Tarte aux pommes</p>

<p><u>Mercredi 11 avril</u> <u>Menu brasserie</u></p> <p style="text-align: center;"><i>Salade de bienvenue</i> <i>Poisson en papillote, julienne de légumes</i> <i>Génoise sauce anglaise</i></p>
<p><u>Jeudi 12 avril</u></p> <p style="text-align: center;">Filets de rougets <small>œ</small> Jambonnette de volaille, gratin vert <small>œ</small> Choux chantilly</p>
<p><u>Vendredi 13 avril</u></p> <p style="text-align: center;">Œuf poché <small>œ</small> Veau marengo et pommes fondantes <small>œ</small> Tarte au chocolat</p>
<p><u>Lundi 16 avril</u></p> <p style="text-align: center;">Œuf cocotte <small>œ</small> Poulet sauté chasseur <small>œ</small> Tarte à la crème et aux fraises</p>
<p><u>Mardi 17 avril</u> <u>Menu brasserie</u></p> <p style="text-align: center;"><i>Concombre fraîcheur</i> <i>Poulet sauté chasseur, pommes sautées à</i> <i>cru</i> <i>Choux chantilly</i></p>
<p><u>Mercredi 18 avril</u></p> <p style="text-align: center;">Quiche lorraine <small>œ</small> Filet de loup flambé au pastis <small>œ</small> Plateau de fromage <small>œ</small> Moelleux au chocolat</p>


AVRIL 2018

Jeudi 19 avril

Omelette aux herbes

œ

Lapereau aux champignons, pomme de terre

œ

Crêpes

Vendredi 20 avril

Quiche à la tomate, aux olives et à la faisselle

œ

Fricassée de volaille à l'ancienne

œ

Crème façon Bourdaloue


Vendredi 20 avril

Menu brasserie

*Julienne carotte et chou sauce ravigote
Dorade sautée, sauce gribiche et épinards
Pot de crème et biscuit*



MAI 2018

<u>Lundi 07 mai</u>	<u>Menu brasserie</u>
<i>Salade de bienvenue</i> <i>Quenelles façon Nantua et riz</i> <i>Mousse au chocolat</i>	
<u>Mercredi 09 mai</u>	
Tomates mozzarella œ Escalope de veau, champignons braisés et pommes de terre sautées œ Plateau de fromage œ Crêpes flambées	
<u>Mercredi 09 mai</u>	<u>Menu brasserie</u>
<i>Salade de bienvenue</i> <i>Sauté de dinde au curry, riz composé</i> <i>Tarte aux pommes à l'alsacienne</i>	
<u>Mardi 15 mai</u>	
Cake du Soleil œ Cuisse de poulet sauce suprême, riz pilaf et légumes œ Tarte aux poires	
<u>Mercredi 16 mai</u>	
Brochette de gambas flambée œ Tomates farcies et sa garniture œ Plateau de fromages œ Fraisier	
	

<u>Jeudi 17 mai</u>	<u>Nouvelle Aquitaine</u>
Crème de champignons au piment d'Espelette œ Côte à l'os pour deux grillée Bordelaise œ Café gourmand	
<u>Jeudi 17 mai</u>	<u>Menu brasserie</u>
<i>Salade de bienvenue</i> <i>Lasagne de la mer</i> <i>Tarte au citron</i>	
<u>Vendredi 18 mai</u>	
Œuf poché en Meurette œ Pavé de bœuf sauce béarnaise, frites fraîches œ Tarte au citron meringuée	
	
<u>Mardi 22 mai</u>	
Tomate à la Moscovite œ Navarin printanier œ Choux à la crème	
<u>Mercredi 23 mai</u>	<u>Menu chypriote</u>
Fassolada œ Koupepia (feuilles de vignes farcies avec du porc et du riz) œ Beignets au sirop de miel	

MAI 2018

Jeudi 24 mai

Chariot de crudités

œ

Magret de canard pommes sautées, tian de légumes

œ

Religieuse



Mardi 29 mai

Tomate à la Parisienne

œ

Filet mignon sauté chasseur, riz composé

œ

Tarte aux pommes

Jeudi 31 mai

PACA Corse

Terrine de poissons maison

œ

Ossobucco façon Sud Est

œ

Tropézienne



Jeudi 31 mai

Menu brasserie

*Salade de bienvenue
Quenelles façon Nantua
Mousse au chocolat*

La brasserie et le restaurant d'application vous réservent leur meilleur accueil du lundi au vendredi à partir de 12 h 00, fin de service à 14 h 00.

TARIFS

Brasserie	Salade + Plat + Dessert	6 euros
Restaurant d'application		
<u>Demi-formule</u>	Entrée + Plat OU Plat + Dessert	9 euros
<u>Formule complète</u>	Entrée + Plat + Dessert	13 euros
<u>Formule réunion</u>	Accueil café Mise à disposition d'une salle Repas	18 euros

Les boissons sont en supplément, demandez la carte au restaurant.



Merci de réserver uniquement par téléphone au :

03.20.73.88.05

Plan d'accès au lycée professionnel Lavoisier

L'accès au restaurant se fait par la rue Lavoisier.

Des stationnements sont possibles en face du lycée.

Il est également facile de se rendre au lycée en bus, métro et tramway (arrêt Eurotéléport)

