



Mardi 17 septembre
18.00 €

Crème de chou-fleur
aux coquillages

Filet d'agneau rôti, jus de
navarin, petits légumes glacés

Gratin de figue et sorbet
noix de coco

Vendredi 20 septembre
17.00 €

Tartare de tomates Balsamico
& toast au pesto

Suprême de volaille grillée
façon américaine

Cœur fondant au chocolat

Mardi 24 septembre
18.00 €

Tartelette aux escargots et courgette
à la crème de persillade

Râble de lapin farci au chorizo, jus
de paëlla, risotto façon paëlla

Chariot de fromages

Poire Belle-Hélène



De septembre 2024
à
octobre 2024



LYCEE POLYVALENT GUY MOQUET-ETIENNE LENOIR

RESTAURANT D'APPLICATION
9, rue de l'Europe - BP 209
44146 CHATEAUBRIANT

Tél : accueil lycée: 02 40 81 56 56

En venant déjeuner dans le restaurant d'application, vous faites avant tout un acte pédagogique, et nous vous en remercions.

La réglementation nous obligeant à respecter l'emploi du temps des élèves, nous vous prions de tenir compte des horaires d'ouverture du restaurant :

Les mardis, mercredis, jeudis et vendredis midis, l'accueil clientèle s'effectue de 12h15 à 12h30.

Pour quelques soirées par an l'accueil est à 19h15, le restaurant fermera ses portes à 22 heures.

Comptez 1h30 pour un repas classique.

La réservation est obligatoire : merci de contacter l'accueil du lycée.

L'établissement se réserve la possibilité de modifier les menus en fonctions des intérêts pédagogiques.



Vendredi 27 septembre
17.00 €

Gnocchi aux broccoli
et parmesan

Jambonnette de canard au
poivre vert, rösti de pomme de
terre et endives meunière

Petits savarins vanillés
aux fruits

Mardi 01 octobre
18.00 €

Soupe de potiron au lard

Parmentier de joue de bœuf
et mesclun vinaigrette

Mousse au chocolat,
crumble noisette
et chantilly vanillée

Vendredi 04 octobre
17.00 €

Tartelette aux champignons
des bois

Pavé de Cabillaud sur compote
d'oignons à la coriandre

Crêpes Suzette

Mardi 08 octobre
18.00 €

Crique de pomme de terre
aux langoustines

Carré d'agneau aux épices,
couscous aux herbes,
caviar d'aubergine

Chariot de fromages

Dacquoise pistache, mousse
fromage blanc avec ananas flambé
et coulis passion

Mardi 15 octobre
18.00 €

Dîner

SOIRÉE

« Méditerranéenne »



Vendredi 18 octobre
17.00 €

Mâchon aux feuilles du
moment

Joues de bœuf fondantes façon
bourguignonne
et tagliatelles fraîches

Tarte cassis à la semoule



Jeudi 07 novembre
14.00 €

Tarte à l'oignon

Médailon de porc Duroc,
pleurotes en persillade,
gratin dauphinois

Tarte fine aux pommes,
caramel au beurre salé,
glace vanille

Vendredi 08 novembre
17.00 €

Menu Bretagne



Galette de blé noir au saumon
fumé, crème de ciboulette et
mesclun au vinaigre de cidre

Cotriade du belon

Assiette pezh a zo mad
(kouign aman, far
et pommes flambées)

Jeudi 14 novembre
14.00 €

Tarte à l'oignon

Médailon de porc Duroc,
pleurotes en persillade,
gratin dauphinois

Tarte fine aux pommes,
caramel au beurre salé,
glace vanille



De novembre 2024
à
décembre 2024



LYCEE POLYVALENT GUY MOQUET-ETIENNE LENOIR

RESTAURANT D'APPLICATION
9, rue de l'Europe - BP 209
44146 CHATEAUBRIANT

Tél : accueil lycée: 02 40 81 56 56

En venant déjeuner dans le restaurant d'application, vous faites avant tout un acte pédagogique, et nous vous en remercions.

La réglementation nous obligeant à respecter l'emploi du temps des élèves, nous vous prions de tenir compte des horaires d'ouverture du restaurant :

Les mardis, mercredis, jeudis et vendredis midis, l'accueil clientèle s'effectue de 12h15 à 12h30.

Pour quelques soirées par an l'accueil est à 19h15, le restaurant fermera ses portes à 22 heures.

Comptez 1h30 pour un repas classique.

La réservation est obligatoire : merci de contacter l'accueil du lycée.

L'établissement se réserve la possibilité de modifier les menus en fonctions des intérêts pédagogiques.



Vendredi 15 novembre
17.00 €

Soupe de carotte à l'orange

Croustillant d'agneau
aux pistaches, écrasée à l'huile
de truffe et wok de légumes

Tatin de banane
et glace vanille

Mardi 19 novembre
18.00 €

Tartare de thon et pomme
Granny Smith

Sole meunière
flan de carotte au cumin,
purée de haricot coco

Ananas rôti et sorbet citron

Jeudi 21 novembre
14.00 €

Crème Dubarry
pétoncles en persillade

Pavé de saumon à l'unilatéral,
beurre blanc, rizotto,
légumes croquants

Tartelette au chocolat

Vendredi 22 novembre
17.00 €

Menu Asie



Nems et Soupe de crevettes à
la citronnelle

Pâtes Mah- Meh

Beignet de bananes Nigiri de
riz aux fruits

Mardi 26 novembre
18.00 €

Bavarois de céleri, crème
au bleu d'Auvergne

Pavé de sandre glacé à l'aïoli
et légumes de saison

Mi-cuit chocolat amer et glace
café, poire flambée

Jeudi 28 novembre
14.00 €

Crème Dubarry
pétoncles en persillade

Pavé de saumon à l'unilatéral,
beurre blanc, rizotto,
légumes croquants

Tartelette au chocolat

Mardi 03 décembre
18.00 €

Tarte fine à la fondue
de poireaux et Saint-Jacques,
crème d'olives noires

Pavé de bœuf sauce
aux poivres, pomme Darphin
et poêlée forestière

Mousse cassis

Jeudi 05 décembre
14.00 €

Quiche aux crevettes

Pavé de bar Dieppoise,
écrasé de pomme de terre
à la ciboulette

Œuf à la neige,
éclats de nougatine

Mardi 10 décembre
18.00 €

Œuf poché au vin rouge,
garniture bourguignonne

Côte de bœuf sauce béarnaise,
patate douce rôtie,
ragoût de fèves

Paris Brest

Jeudi 12 décembre
14.00 €

Quiche aux crevettes

Pavé de bar Dieppoise,
écrasé de pomme de terre
à la ciboulette

Œuf à la neige,
éclats de nougatine

Mardi 17 décembre
32.00 €

Dîner de Noël



Jeudi 19 décembre
18.00 €

Déjeuner de Noël

