



Mardi 14 janvier

18.00 €

Ragoût de fèves à l'œuf poché et coulis de poivron

Turbot sauce hollandaise, purée de pomme de terre aux olives, chou romanesco

Millefeuille crème légère et glace caramel

Jeudi 16 janvier

14.00 €

Tatin de foie gras

Suprême de volaille à l'ancienne, riz pilaf

Profiteroles au chocolat

Vendredi 17 janvier

17.00 €

Risotto de la mer aux champignons

Darne de poisson poêlée aux piquillos et haricots blancs & jus au vinaigre de xérès

Tartelette de potiron au rhum et amandes sauce chocolat noir



**De janvier 2025
à
avril 2025**



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, 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.



Mardi 21 janvier
18.00 €

Assiette de poisson
« fumé-gravlax-carpaccio »

Filet de veau rôti, jus de tajine
et gratin Bayaldi

Soufflé renversé au fromage blanc
et citron vert, caramel de passion

Jeudi 23 janvier
14.00 €

Tatin de foie gras

Suprême de volaille à l'ancienne,
riz pilaf

Profiteroles au chocolat

Vendredi 24 janvier
17.00 €

Terrine de saumon fumé aux granny
et sirop acidulé à la betterave

Magret de Canard glacé
aux agrumes

Soufflé glacé chocolat
et poivrons piquant et pavot

Mardi 28 janvier
18.00 €

Chou farci au saumon,
vinaigrette tiède de poivrons

Poulet cocotte grand-mère
Purée de vitelotte, poêlée de
champignons et carotte fane glacée

Entremets croquant praliné
cacahuète

Vendredi 31 janvier
17.00 €

Assortiment de coquillages gratinés

Poulet fermier rôti au jus d'herbes
Pommes lyonnaises
& flan de carotte

Charlotte aux marrons
et crème anglaise

Mardi 04 février
18.00 €

Dîner
« Cuisine végétarienne »



Vendredi 07 février
17.00 €

**Examen Baccalauréat
Professionnel**

**Tables de 2 personnes
impérativement**

Apéritif offert

Jeudi 27 février
14.00 €

Œufs mimosa, tomate
& macédoine de légumes

Poulet à la broche,
polenta crémeuse, piperade

Tarte Tatin, glace vanille

Vendredi 28 février
17.00 €

Crème Dubarry aux moules

Poulet à la broche
pommes de terre frites

Poire Belle-Hélène

Mardi 04 mars

**Examen Baccalauréat
Professionnel**

**Tables de 4
ou
tables de 2 personnes
impérativement**

Apéritif offert

Jeudi 06 mars
14.00 €

Soupe de poissons et sa garniture

Escalope de volaille viennoise
pommes de terre sautées à cru

Mi-cuit au chocolat,
crème anglaise à la pistache

Vendredi 07 mars
17.00 €

Terrine de saumon

Entrecôte de bœuf
pommes de terre frites

Tarte feuilletée aux fruits

Jeudi 13 mars

14.00 €

Soupe de poissons et sa garniture

Escalope de volaille viennoise
pommes de terre sautées à cru

Mi-cuit au chocolat,
crème anglaise à la pistache

Vendredi 14 mars

17.00 €

Velouté de châtaigne aux cèpes
& bacon croustillant

Fricassée de chevreau au vin de
Savoie, polenta au Beaufort,
cardons & farcement

Trio de gâteau de Savoie,
tarte aux noix & tarte pralines

Jeudi 20 mars

14.00 €

Gravlax de saumon,
blinis au cumin

Goujonnette de poisson
sauce tartare, riz Pilaf et mesclun

Crème brûlée aux agrumes
cigarette russe et sablé breton

Vendredi 21 mars

17.00 €

Baba de jeunes légumes
à l'infusion d'herbes aromatiques

Côte de bœuf (pour 2) grillée
sauce Choron, pommes amandines,
flan de haricot vert et tomates rôties
au romarin

Tarte fine aux pommes
et caramel beurre salé

Jeudi 27 mars

14.00 €

Œufs mimosa, tomate
& macédoine de légumes

Poulet à la broche,
polenta crémeuse, piperade

Tarte Tatin, glace vanille

Vendredi 28 mars

17.00 €

Menu INDE

Salade de patates douces au coco

Agneau Korma au basmati,
Raïta et naans

Halwa & sorbets

