



**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

