

Menus
de avril 2025
à
mai 2025



Jeudi 03 avril
14.00 €

Salade niçoise

Paëlla

Tiramisu aux fraises

Jeudi 24 avril
14.00 €

Crêpes farcies
Façon ficelle picarde

Paëlla

Tiramisu aux fraises

Vendredi 25 avril
17.00 €

Œuf poché en jus de bouille aux
crevettes et champignons

Filet de bar sauté aux cocos
de Paimpol, palourdes,
girolles et légumes glacés

Crème brûlée et tuiles



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 (arrivée : 12h15 et départ à 14h00 au plus tard).

Pour quelques soirées dans l'année les horaires d'ouverture du restaurant sont les suivantes (arrivée : 19h15 et départ à 22h00 au plus tard).

La réservation est obligatoire, merci de contacter l'accueil du lycée (tél. ci-dessus).

Le lycée se réserve la possibilité de modifier les menus voire de les annuler en fonction des intérêts pédagogiques.



Mardi 29 avril
18.00 €

**Examen Baccalauréat
Professionnel**

**Tables de 4 et 2 personnes
impérativement**

Apéritif offert

Mardi 13 mai
18.00 €

**Examen Baccalauréat
Professionnel**

**Tables de 4 et 2 personnes
impérativement**

Apéritif offert

Jeudi 15 mai
14.00 €

Œuf poché au jambon fumé

Darne de saumon grillée, beurre
d'aneth, pommes anglaises et
tomates provençales

Pêches Melba

Vendredi 16 mai
17.00 €

Huîtres gratinées au cidre
et poireaux

Daurade soufflée à l'émulsion d'anis
tian de légumes et purée de panais

Tarte fine aux fraises
et sorbet citron

Vendredi 23 mai
17.00 €

Menu Alsace
Lorraine



Kougloff lorrain au saumon fumé

Wädele laqué, choux rouge braisé
Spätzle et pomme d'Api

Duo de schnekebueche et gâteau au
fromage blanc