

Menus
de septembre
2025
à
décembre 2025



Mardi 16 septembre
17.00 €

Œufs brouillés aux deux saumons

Estouffade de bœuf bourguignonne,
purée de patate douce et pleurotes

Tarte au chocolat

Vendredi 19 septembre
18.00 €

Tartare de tomate balsamico et
croutons au pistou

Entrecôte grillée double
Pommes croquettes
et tian de légumes, sauce choron

Cœur fondant au chocolat
Crème anglaise à la pistache
et glace vanille

Mardi 23 septembre
17.00 €

Assiette de poissons fumés

Pavé de saumon au beurre blanc,
risotto et légumes croquants

Tarte fine aux pommes



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.



Vendredi 26 septembre
18.00 €

Aumonière de la mer
et pousse d'épinard au curry
Vindaloo

Volaille à la broche
au jus d'herbes
pommes cocottes et légumes confits

Vacherin cassis et poire
Belle dijonnaise en tulipe

Mardi 30 septembre
17.00 €

Coquille st Jacques en gratin

Filet de bar sauté aux coquillages,
écrasé de pomme de terre,
Sauce au vin blanc

Gratin de fruits frais

Mardi 07 octobre
17.00 €

Thon mi-cuit sur mille feuilles
de céleri pomme

Côte de bœuf sauce béarnaise
légumes glacés et pommes Duchesse

Moelleux au chocolat
crème anglaise au café

Jeudi 09 octobre
14.00 €

Assortiment de légumes
à la Grecque

Médaille de porc Duroc,
pleurotes en persillade
et gratin dauphinois

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

Vendredi 10 octobre
18.00 €

Tartare de saumon et tzatziki
sur gaufre au sarrasin

Côte de bœuf à la Bourguignonne
poêlée de champignons
et oignons doux rôtis

Gratin de fruits au coco

Mardi 14 octobre
17.00 €

Crème Dubarry aux moules

Poulet rôti à la broche
sauce chasseur, gratin dauphinois,
purée de potimarron et pleurotes
en persillade

Brioche perdue aux pommes et
blanc manger à la vanille

Jeudi 16 octobre
14.00 €

Crème Dubarry
et pétoncles en persillade

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

Tarte alsacienne

Jeudi 06 novembre
14.00 €

Crème Dubarry
et pétoncles en persillade

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

Tarte alsacienne

Vendredi 07 novembre
18.00 €

Terrine de chèvre au cumin
et aubergines confites
coulis de tomate au basilic

Sole meunière
Poêlée de fond d'artichaut
et bouquetière de légumes

Petit fraisier à la pistache
et mascarpone à la vanille

Jeudi 13 novembre
14.00 €

Assiette de légumes grillés du soleil

Suprême de volaille à l'ancienne,
riz pilaf et billes de légumes

Profiteroles au chocolat,
éclats de nougatine

Vendredi 14 novembre
18.00 €

Soupe de poissons de roche
croutons et rouille

Carré d'agneau à l'orientale
et légumes braisés façon couscous
purée de patate douce

Bavaroise de fruits rouges

Jeudi 20 novembre
14.00 €

Assiette de légumes grillés du soleil

Suprême de volaille à l'ancienne,
riz pilaf et billes de légumes

Profiteroles au chocolat,
éclats de nougatine

Vendredi 21 novembre
18.00 €

Quenelles de poisson gratinées
au coulis de roche

Coulubiak de saumon en brioche
à l'émulsion d'anis

Pêches flambées
sur lit de riz au lait d'amande

Jeudi 27 novembre
14.00 €

Samoussa au curé nantais

Escalope de volaille façon
milanaise

Salade de fruits frais
miel et citron vert

Jeudi 04 décembre
14.00 €

Potage Saint-Germain aux croûtons

Escalope de volaille viennoise

Poire Belle Hélène

Vendredi 05 décembre
18.00 €

Duo de foie gras, tuile aux épices
figue confite
et chutney d'oignon rouge

Daurade grillée à la marmelade de
tomate et citron
émulsion à la vanille

Baba au chocolat, tatin de mangue
et chantilly coco

Mardi 09 décembre
17.00 €

Bouillon de saumon confit,
jus de bouillabaisse

Filet mignon de veau, jus de tajine,
gratin Bayeldi, Crozet à la crème et
carottes fanes

Bavarois aux fruits rouges

Jeudi 11 décembre
14.00 €

Tartare de saumon
Aux saveurs asiatiques

Fritot de poisson sauce tartare

Poire Belle dijonnaise

Mardi 16 décembre
25.00 €

Déjeuner de Noël

Foie gras mi cuit, chutney

Saint-Jacques, fondue de poireaux,
sauce vin blanc, croustillant de blé noir

Tournedos de bœuf, gratin Dauphinois,
mouseline de céleri boule
et poire au vin rouge

Entremets aux deux chocolats

