

**Menus  
de septembre  
2026  
à  
octobre 2026**

**Mardi 22 septembre  
18.00 €**

Crème de cèpes aux  
châtaignes, bonbon de foie  
gras

Pavé de saumon, beurre blanc,  
risotto et légumes croquants

Tarte fine aux pommes

**Vendredi 25 septembre  
17.00 €**

Tartare de tomates Balsamico  
& toast au pesto

Suprême de volaille grillée  
façon américaine

Cœur fondant au chocolat  
crème anglaise à la pistache

**Mardi 29 septembre  
18.00 €**

Filet de rouget  
et mini ratatouille, sauce vierge

Poulet rôti sur canapé  
pommes duchesse  
salsifis en persillade

Tarte tatin, glace vanille  
caramel au beurre salé



**Lycée polyvalent Guy Môquet/Etienne Lenoir**

**Restaurant « L'Epicurieux »**

**9, rue de l'Europe – BP 209**

**44146 CHATEAUBRIANT**

**Réservations (accueil du 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.

*L'Epicurieux*

**Vendredi 02 octobre**  
**17.00 €**

Velouté de châtaignes  
et copeaux de bacon

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

Petits savarins vanillés aux fruits

**Mardi 06 octobre**  
**18.00 €**

Assiette de fruits de mer

Sole meunière, riz pilaf  
légumes tournés  
et fondue de poireaux

Plateau de fromages affinés  
ou  
Entremets aux deux chocolats

**Jeudi 08 octobre**  
**14.00 €**

Quiche lorraine

Poulet sauté vallée d'Auge  
pommes fruits et miettes

Cœur coulant chocolat  
et crème anglaise à la pistache

**Vendredi 09 octobre**  
**17.00 €**

Soupe de carotte à l'orange

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

Tatin à la banane et glace vanille

**Jeudi 15 octobre**  
**14.00 €**

Tarte aux oignons

Poulet sauté chasseur  
Pommes sautées à cru

Cœur coulant chocolat  
et crème anglaise à la pistache

**Vendredi 16 octobre**  
**17.00 €**

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)