

Menus

de
novembre
2026
à
mai 2027

Mardi 03 novembre
18.00 €

Crème Dubarry et foie gras poêlé

Filet de bar aux coquillages
écrasé de pomme de terre
et sauce vin blanc

Plateau de fromages affinés
ou
Moelleux au chocolat, nougatine
et crème anglaise à la vanille

Jeudi 05 novembre
14.00 €

Saumon gravlax et blinis

Darne de saumon
beurre Maître d'hôtel
riz pilaf aux poivrons

Tarte amandine

Mardi 10 novembre
18.00 €

Brochette de Saint-Jacques
au beurre de cidre

Magret de canard sauce
Montmorency, gratin dauphinois,
purée de coing et céleri

Feuillantine aux framboises
crème à la pistache
ou
crêpes Suzette



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

Jeudi 12 novembre
14.00 €

Saumon gravlax et blinis

Darne de lieu jaune
beurre Maître d'hôtel
riz pilaf aux citrons

Tarte au chocolat

Mardi 17 novembre
18.00 €

Roulé aux épinards
et saumon fumé

Côte de bœuf grillée
sauce béarnaise, gratin
dauphinois, flan de légumes,
aubergines et tomates confites

Saint-Honoré
ou
glace façon colonel

Jeudi 19 novembre
14.00 €

Gnocchi à la parisienne
au brocoli et au parmesan

Filet de dorade, riz pilaf
beurre blanc à l'anis et fenouil

Poire pochée au genièvre
Glace à la pistache

Mardi 24 novembre
18.00 €

Carpaccio de Saint-Jacques
aux agrumes

Souris d'agneau braisée au miel
ou

Tournedos sauce aux poivres
haricots blancs à la Lyonnaise
mousseline de chou-fleur

Bavarois aux fruits rouges

Jeudi 26 novembre
14.00 €

Gnocchi à la parisienne
au brocoli et au parmesan

Filet de bar, riz pilaf, fenouil
et beurre blanc à l'anis

Poire Belle dijonnaise
et sorbet cassis

Mardi 01 décembre
18.00 €

Déjeuner à thème : la Belgique



Jeudi 03 décembre
14.00 €

Assiette de légumes grillés
du soleil

Hamburger savoyard
aux oignons confits
et frites fraîches

Poire Belle Hélène

Vendredi 04 décembre
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

Jeudi 10 décembre
14.00 €

Assiette de légumes grillés
du soleil

Hamburger savoyard
aux oignons confits
et frites fraîches

Poire Belle Hélène

Vendredi 11 décembre
25.00 €

Déjeuner de Noël

Consommé de volaille
aux ravioles du Dauphiné

Saint-Jacques aux endives confites
demi-nage au corail d'oursin

Filet de bœuf en chevreuil
façon Grand Veneur
flan de brocoli, mousseline de céleri
et pommes paillason

Dôme de Noël au chocolat
sur sablé aux fèves de cacao
Tuile à la pistache
Coulis de fruits au romarin

Mardi 12 janvier
18.00 €

Bouchée à la Reine
ou
saumon en buffet

Cuisse de canard à l'orange
semoule et choux Romanesco

Plateau de fromages affinés
ou
Sablé breton aux agrumes

Vendredi 15 janvier
17.00 €

Assortiment de coquillages
gratinés

Poulet fermier rôti au jus d'herbes
Pommes à la lyonnaise
et flan de carotte

Nougat glacé
et coulis de fruits rouges

Jeudi 21 janvier

14.00 €

Crème Dubarry aux coques
en persillade

Médailillon de porc Duroc
pleurotes en persillade
gratin dauphinois

Tarte fine aux pommes
et caramel au beurre salé

Vendredi 22 janvier

17.00 €

Terrine de saumon fumé
aux Granny Smith
et sirop acidulé à la betterave

Magret de Canard glacé
aux agrumes

Soufflé glacé au chocolat

Jeudi 28 janvier

14.00 €

Crème Dubarry aux coques
en persillade

Médailillon de porc au porto
pleurotes en persillade
Pommes boulangères

Tarte fine aux pommes
et caramel au beurre salé

Vendredi 29 janvier

17.00 €

**Examen Baccalauréat
Professionnel**

**Tables de 2 personnes
impérativement**

Apéritif offert

Jeudi 04 février

14.00 €

Aumônière de fruits de mer
à la sauce curry

Poulet Yassa
riz Madras

Tartelette aux fraises

Vendredi 05 février

17.00 €

**Examen Baccalauréat
Professionnel**

**Tables de 2 personnes
impérativement**

Apéritif offert

Jeudi 11 février
14.00 €

Aumônière de fruits de mer
à la sauce curry

Poulet sauté au curry
riz Madras
pommes fruit

Tartelette aux framboises

Mardi 16 février
18.00 €

Ceviche de maquereau / œufs
brouillés au buffet

Pave de cabillaud rôti
sauce bretonne, tuile au sésame
tagliatelles de légumes et riz Pilaf

Plateau de fromages affinés
ou
Crêpe soufflée à l'orange

Jeudi 18 février
14.00 €

Œufs en meurette sur croutons
et mesclun

Magret de canard
aux agrumes
Pommes sarladaises

Tarte alsacienne

Mardi 09 mars
18.00 €

Saucisson en brioche
sauce porto

Turbot en croûte d'amande
basilic, sauce au chorizo,
pousse d'épinards
et poivrons compotés

Tarte au chocolat

Jeudi 11 mars
14.00 €

Tartare de saumon Thaï

Fish & chips sauce tartare
Riz Pilaf

Poire Belle dijonnaise

Vendredi 12 mars
17.00 €

**Repas
Inde**



Salade de patates douces au coco

Agneau Korma au basmati,
raïta et naans

Halwa & sorbets

Mardi 16 mars
18.00 €

Soupe de poissons

Poulet aux langoustines,
petit épeautre

Trilogie de desserts

Jeudi 18 mars
14.00 €

Tartare de saumon Thaï

Fish & chips sauce tartare
Riz Pilaf

Poire Belle dijonnaise

Vendredi 19 mars
17.00 €

**Repas
Bourgogne**



Mâchon aux feuilles du moment

Joues de bœuf fondantes
façon Bourguignonne
tagliatelles fraîches

Tarte cassis à la semoule

Mardi 23 mars
18.00 €

Avocat cocktail

Carré d'agneau
et selle d'agneau farcie,
tian de légumes, écrasé de
pomme de terre aux olives

Paris-Brest
ou
Fruits flambés

Jeudi 25 mars
14.00 €

Samoussa de curé nantais

Escalope de volaille façon
milanaise et pâtes fraîches

Salade de fruits au miel
et citron vert

Vendredi 26 mars
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

Jeudi 01 avril

14.00 €

Samoussa de curé nantais

Escalope de volaille façon
milanaise et pâtes fraîches

Salade de fruits au miel
et citron vert

Vendredi 02 avril

17.00 €

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

Côte de bœuf (x2) grillée
sauce Choron, pommes
amandines flan de haricot vert
et tomates rôties au romarin

Tarte fine aux pommes
et caramel beurre salé

Mardi 06 avril

18.00 €

Crème de fève aux coquillages
et daurade marinée

Couscous terre/mer
sauce américaine et harissa

Plateau de fromages affinés
ou
Brioche à l'ananas
blanc manger au curry

Jeudi 08 avril

14.00 €

Soupe de poissons de roche

Poulet rôti à l'estragon
sous la peau, polenta moelleuse
au parmesan

Tarte au citron jaune et vert
aux zestes confits

Vendredi 09 avril

17.00 €

Repas autour des algues

Tartare de laisse de mer et
madeleine aux paillettes de nori

Pavé de la mer aux palourdes en
habit vert, émulsion citron vert
et christe marine, pâtes fraîches
Terre - mer

Verrine de crème chocolat
amer au pioka



Mardi 13 avril

25.00 €

DINER A THEME



Jeudi 15 avril
14.00 €

Soupe de poissons de roche

Poulet à la broche aux herbes
Polenta moelleuse
aux olives et parmesan

Tarte à l'orange
aux zestes confits

Vendredi 16 avril
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 au citron

Mardi 04 mai
18.00 €

**Examen Baccalauréat
Professionnel**

**Tables de 2 et de 4
personnes impérativement**

Apéritif offert

Mardi 11 mai
18.00 €

**Examen Baccalauréat
Professionnel**

**Tables de 2 et de 4
personnes impérativement**

Apéritif offert

Jeudi 13 mai
14.00 €

Tatin de foie gras
et petite salade

Suprême de volaille à la crème
flan de légumes

Profiteroles au chocolat

Vendredi 14 mai
18.00 €

**Examen Baccalauréat
Professionnel**

**Tables de 2 et de 4
personnes impérativement**

Apéritif offert

Jeudi 20 mai
14.00 €

Tatin de foie gras
et mesclun

Suprême de volaille
au vin jaune
gratin provençal

Profiteroles au chocolat

Vendredi 21 mai
17.00 €

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

Sole (pour 2) sautée
au beurre Meunière
poêlée de fond d'artichaut
et bouquetière de légumes

Petit fraisier à la pistache
et mascarpone à la vanille

Vendredi 28 mai
17.00 €

Tartare de saumon et tzatziki
sur gaufre au sarrasin

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

Bavaroise de fruits rouges

L'Épicurieux