Menus de janvier 2026 à avril 2026

Mardi 13 janvier
17.00 €

Bouchée à la Reine

Cuisse de canard à l'orange,
semoule et choux romanesco

Assiette de fromages affinés

Sablé breton aux agrumes

Vendredi 16 janvier
18.00 €

Profiteroles de chèvre
et craquelin au parmesan
à l'infusion de tomate et basilic

Ficacidulée de volaille
ratatouille et pommes fondantes

Plateau de fromages affinés

Pavlova et coulis de fruits rouges

Mardi 20 janvier
17.00 €

Potage de potiron
et châtaignes caramélisées

Râble de lapin farci aux pruneaux,
quinoa, purée de patate douce
et crosnes en persillade

Gratin de riz au lait
crème chiboust

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.

Jeudi 22 janvier
14.00 €

Aumônière aux fruits de mer

Pavé de bar Dieppoise,
écrasé de pomme de terre
à la ciboulette,
tagliatelle de légumes et pickles

Œuf à la neige, éclat de nougatine

Mardi 27 janvier
17.00 €

Crique de pomme de terre
aux langoustines

Volaille farcie et jus de rôti
samossa d'épinard,
haricots blancs à l'ail

Mousse au chocolat,
crumble de noisette et crème anglaise

Jeudi 29 janvier
14.00 €

Aumônière aux fruits de mer

Pavé de bar Dieppoise,
écrasé de pomme de terre
à la ciboulette,
tagliatelle de légumes et pickles

Œuf à la neige, éclat de nougatine

Mardi 03 février
17.00 €

Dartois aux fruits de mer

Dorade rôtie pour 2 personnes
beurre d'anis, petit épeautre,
fondue de fenouil et flan de carotte

Financier, crémeux citron
et meringue au citron vert

Jeudi 05 février
14.00 €

Œufs en meurette

Poulet à la broche,
polenta crémeuse et piperade

Tarte Tatin,
glace vanille

Mardi 10 février
17.00 €

Assiette de fruits de mer

Sole meunière
riz pilaf, légumes tournés
et fondue de poireaux

Bavarois rubané,
crème anglaise au whisky,
granité au café, sablé breton
et tuile au chocolat

Jeudi 12 février
14.00 €

Œufs en meurette

Poulet à la broche,
polenta crémeuse et piperade

Tarte Tatin,
glace vanille

Mardi 03 mars
17.00 €

Tomate mozzarella,
pistou et jambon sec

Paëlla

Tiramisu

Jeudi 05 mars
14.00 €

Salade maraîchère

Poulet rôti

Crème brûlée

Vendredi 06 mars
18.00 €

Duo d'accras de crevettes
et poulpe à la Galega

Steak flambé aux poivres
Wok de légumes, écrasé de
pomme de terre à l'huile de truffe

Profiteroles amande et pomme,
glace à la châtaigne

Mardi 10 mars
17.00 €

Avocat cocktail

Selle d'agneau farcie
Tian de légumes,
et écrasé de pomme de terre
aux olives

Plateau de fromages affinés

Paris-Brest

Jeudi 12 mars
14.00 €

Gnocchi de brocoli
et parmesan

Saumon grillé

Tarte fine aux pommes

Vendredi 13 mars
18.00 €

Mousseline aux noix de Saint-Jacques
et Noilly Prat
petits légumes

Magret de canard, chutney de pomme
et échalotes, flan de carotte
pommes et céleri paille

Mille feuilles au chocolat
salade de fruits miel et citron vert

Mardi 17 mars
17.00 €

Examen Baccalauréat Professionnel

Tables de 2 et 2 personnes impérativement

Apéritif offert

Jeudi 19 mars
14.00 €

Soupe de carotte à l'orange

Blanquette de veau

Cheese-cake

Vendredi 20 mars
18.00 €

Soufflé de rouget et artichaut
au coulis de tomate

Rognon de veau à la moutarde
Ou
Pavé de saumon rôti à la compotée
d'oignon, tagliatelles
et légumes croquants

Innommable au chocolat et fruits frais

Mardi 24 mars
17.00 €

Examen Baccalauréat Professionnel

Tables de 2 et 2 personnes impérativement

Apéritif offert

Jeudi 26 mars
14.00 €

Tartare de tomate balsamico

Paëlla

Tiramisu aux fraises

Mardi 31 mars
25.00 €

Dîner à thème :
L'Afrique

Jeudi 02 avril
14.00 €

Tartare de tomate balsamico

Paëlla

Tiramisu aux fraises

Jeudi 09 avril
14.00 €

Déjeuner à thème :
L'Asie

Vendredi 10 avril
18.00 €

Examen Baccalauréat Professionnel

Tables de 4 et 2 personnes impérativement

Apéritif offert

Mardi 28 avril
18.00 €

Examen Baccalauréat Professionnel

Tables de 4 et 2 personnes impérativement

Apéritif offert