



24 avenue Etienne Soulié
12200 Villefranche de Rouergue
☎ : 05-65-45-01-13
☎ : 05-65-81-20-27
✉ : 0121255z@ac-toulouse.fr
Site : lycee-saint-joseph.com

Menus

Restaurant d'application

St Joseph

2021-2022



Réservez au :

☎ 05-65-45-01-13 / 0121255z@ac-toulouse.fr

PRÉSENTATION D'UN CERTIFICAT SANITAIRE

Certificat dans
TousAntiCovid Carnet



Certificat
sur papier



Préparez un justificatif
d'identité, en complément du
certificat sanitaire



Madame, Monsieur,

Pour l'année scolaire 2021-2022

Nous vous présentons ci-dessous, les menus du « Restaurant d'application » de l'établissement.

Les repas seront servis à l'heure **du déjeuner** : **MARDI, JEUDI, VENDREDI**. Les **dîners** seront servis certains **jeudis soir** (dernière feuille) Les progressions des menus correspondent à des niveaux de formation différents : **Bac Pro 1^{ère}, 2^{ème} ou 3^{ème} année**.

Les tarifs : Repas complet : 12.50 euros ou « Formule binaire » : 10.50 euros

& A chacune des prestations, un plateau de fromages A.O.P. est proposé avec un supplément de 1.50 euros.

& les **Mardis et certains vendredis**, les réalisations de la MC « Cuisinier en Desserts de Restaurant » sont proposées en dessert.

Dates	Menus		
Mardi 05 oct 10.50 €	Poulet rôti - Etuvée de chou vert Pommes pont neuf Opéra	Vendredi 08 oct 10.50 €	Fricassée de volaille aux raisins glacés Haricots blancs à la tomate Poires flambées ou Forêt Noire
Mardi 12 oct 10.50 €	Sauté de veau aux agrumes - Riz créole Vacherin	Vendredi 15 oct 10.50 €	Sauté de porc aux oignons Duo de tagliatelles Crêpes flambées ou Macarons
Mardi 19 oct 10.50 €	Truite au lard Flan de carottes Tourte noix chocolat	Vendredi 22 oct 10.50 €	Carré d'agneau rôti - Pommes cocotte et julienne de carottes étuvées Tourte Riviera aux pommes
Mardi 09 nov 10.50 €	Pintade rôtie Endives gratinées Tourte aux pralines	Mardi 16 nov 10.50 €	Limande meunière Etuvée de poireaux - pommes anglaise Petit beurre coco
Jeudi 18 nov	Menu élaboré par les élèves après leurs achats sur le marché de Villefranche de Rouergue	Vendredi 19 nov 10.50 €	Steak flambé au poivre - Pommes frites et flan de potimarron aux noix Tarte au chocolat
Mardi 23 nov 10.50 €	Côte de porc sauce Robert Flan de brocolis, pommes châteaux Carré tout chocolat	Jeudi 25 nov 12.50 €	Saumon gravlax Canard à la finlandaise, chou rouge braisé Pommes caramélisées Semla (chou cardamome / crème d'amande)
Vendredi 26 nov 10.50 €	Darne de saumon grillée Coulis de poivron et chorizo Fondue de poireaux et purée de céleri Pithiviers	Jeudi 02 déc 12.50 €	Saucisson en brioche Quenelles de brochet Nantua Polenta poêlée Ile flottante à la praline
Vendredi 03 déc 12.50 €	Moules gratinées Pintade rôtie, jus au cidre, Echalotes confites - Chou braisé Buffet d'entremets classiques	Mardi 07 déc 10.50 €	Filet de limande poché, sauce hollandaise Riz pilaf Blanc manger aux fruits
Jeudi 09 déc 12.50 €	Kasnudeln (raviole au fromage) Goulash Sachertorte (gâteau chocolat et confiture d'abricot)	Vendredi 10 déc 12.50 €	Salade de mâche aux suprêmes de pamplemousse Volaille farcie aux champignons - Pommes fruits sautées et polenta croustillante Déliségala marron chocolat
Mardi 14 déc 10.50 €	Confit de canard Tagliatelles de légumes Bûche champenoise	Jeudi 16 déc 12.50 €	Tartare d'avocat et crevettes au Whisky Fish and chips Apple crumble et glace Baileys
Mardi 04 janv 10.50 €	Carré d'agneau rôti sauce béarnaise Pommes noisette Galette	Jeudi 06 janv 12.50 €	Couscous d'attiéké (semoule de manioc) aux crevettes Poulet yassa, riz sauvage Beignets de banane, sorbet coco
Mardi 11 janv 10.50 €	Escalope de veau viennoise Gratin de blettes Tropézienne individuelle	Jeudi 13 janv	CCF 1PRO CSR (les menus seront communiqués 15 jours avant)
Vendredi 14 janv	CCF 1PRO CSR (les menus seront communiqués 15 jours avant)	Mardi 18 janv 10.50 €	Pavé de cabillaud à la plancha, sauce safranée Fenouil braisé Dessert surprise CCF élèves

Jeudi 20 janv 12.50 €	Samossas aux crevettes Curry d'agneau au coco, riz madras Halwa et glace cardamome	Vendredi 21 janv 10.50 €	Salade normande Escalope de porc au Calvados Pommes paille et jardinière de légumes Dessert surprise CCF élèves MC
Mardi 25 janv 10.50 €	Navarin d'agneau Pomme Arlie - Carottes glacées Tart' in coin(g)s de France	Jeudi 27 janv	CCF TPRO (menu communiqué 15 jours à l'avance)
Vendredi 28 janv 12.50 €	Œuf poché à l'émulsion de mimolette Limande meunière Carottes rôties et chou romanesco L'aronde des desserts	Mardi 01 fev 10.50 €	Carré de porc poêlé Pommes anglaise - Navets glacés Pastis
Jeudi 03 fev 12.50 €	Soupe chinoise aux crevettes Canard laqué - Nouilles chinoises Nems croustillants au litchi, sorbet matcha	Vendredi 04 fev 12.50 €	Gougère au Brie de Meaux Carré de porc sauté Laitue braisée et pommes sautées Carte des desserts N°1
Mardi 08 fev 10.50 €	Bavette à l'échalote - Pommes Darphin et champignons sautés Farandole de crêpes	Jeudi 10 fev 12.50 €	Œuf en gelée au jambon Selle d'agneau aux champignons Aumônière de légumes Crêpes Suzette, sorbet à l'orange
Vendredi 11 fev 12.50 €	Quiche au Munster et cumin Truite sautée Ecrasée de potimarron au lard Poireaux étuvés Carte des desserts N°2	Jeudi 17 fev 12.50 €	Chorba algérienne au poulet Tajine d'agneau au safran et cannelle Carottes à la coriandre Baklawa, glace amande
Vendredi 18 fev 10.50 €	Potage champenoise Filet mignon de porc au Champagne Lentillons aux aromates Cerises Jubilé – Biscuit de Reims	Jeudi 10 mar 12.50 €	Salade César Tartare de bœuf ou pièce de bœuf grillée Duo de frites Tarte Tatin, glace vanille
Vendredi 11 mar 12.50 €	Avocat cocktail Acras de morue sauce chien Colombo de canard, riz aux haricots rouges Dessert fromager sucré	Jeudi 17 mar 12.50 €	Cévice péruvien Chili con carne Torta de cielo, dulce de leche
Vendredi 18 mar 12.50 €	Œuf cocotte en meurette Pièce de bœuf grillée sauce bourguignonne Purée de panais et jardinière de légumes Gâteau Magique	Jeudi 24 mar 12.50 €	Clam chowder (soupe palourdes) BBQ ribs (travers de porc), potatoes Cheesecake
Vendredi 25 mar 12.50 €	Soupe de champignons et noisettes Saucisson brioché et mesclun, sauce Madère et pistache Ruchers au miel à butiner	Vendredi 01 avr 12.50 €	Asperges blanches sauce hollandaise Darne de saumon poché, beurre d'herbes Riz pilaf huile de noix - fagot haricots verts Comme un fraisier à l'assiette
Mardi 05 avr 10.50 €	Fricassée de lapin - Jardinière de légumes Crème brûlée	Jeudi 07 avr 12.50 €	Assortiment de charcuteries ibériques Osso bucco à la milanaise - Polenta Crème catalane et pastéis de nata
Vendredi 08 avr 12.50 €	Pissaladière feuilletée gardianne Courgettes et aubergines à la provençale Glace à la figue et financier Pommes flambées	Mardi 12 avr 12.50 €	Darne de saumon grillée au beurre blanc Étuvée de poireaux - Pommes croquettes Éclair au café
Jeudi 14 avr	CCF TPRO (menu communiqué 15 jours à l'avance)	Vendredi 15 avr 12.50 €	Bruscetta Calmars à l'ajaccienne - Artichaut au broccio Panna cotta à l'anis et au citron
Mardi 19 avr 10.50 €	Carré de porc poêlé Choisy Tarte aux pommes	Jeudi 21 avr 12.50 €	Saumon parisienne Magret de canard rôti Argenteuil Paris-Brest
Vendredi 22 avr	Menu créé par les élèves	Mardi 10 mai 10.50 €	Nuggets de dinde, coulis poivron Jardinière de légumes Café gourmand
Mardi 17 mai 10.50 €	Magret de canard à l'orange Tarte fine de légumes du soleil Croquembouche	Jeudi 19 mai	Menu élaboré par les élèves après leurs achats sur le marché de Villefranche de Rouergue
Mardi 24 mai 10.50 €	Gigot d'agneau rôti - Pommes Anna Cornetto et Esquimau Glace maison	J u i n 2 0 2 2 Epreuve finale du Bac Pro Restauration	

Menus Jeudi en nocturne 2021.2022

25/11	Saveurs d'automne 22.00 €	Velouté aux champignons, écume de noisette Tarte fine de rouget à la betterave Magret de canard aux châtaignes Au coing
9/12	La criée à St Jo 28.00 €	Ravioles de st jacques au bouillon combava Bar à huîtres, crevettes flambées Ballottine de saumon à l'Américaine - Tagliatelles de légumes Autour de la pomme
16/12	A l'approche de Noël 28.00 €	Tartare de saumon au citron vert Foie gras poêlé et crapaudine Tournedos de biche crème de Sichuan et butternut Fondant au chocolat
10/03	L'héritage de nos grands chefs 28.00 €	Jambonnettes de grenouille à la purée d'ail et jus de persil de M. Bernard Loiseau Ravioles de langoustines aux truffes de M. Joël Robuchon Fricassée de volaille de Bresse aux morilles et gratin de macaronis de M. Paul Bocuse Tarte aux pralines de M. Alain Chapel
17/03	Fêtons la St Patrick 22.00 €	Boxty au saumon fumé Seafood chowder (soupe de poissons) Irish stew (ragoût d'agneau) Pancakes à la levure de bière
7/04	Cuisine du monde	Menu élaboré par les élèves regroupant des spécialités culinaires mondiales
21/04	Le lapin de Pâques 22.00 €	Velouté de carottes Ravioles de légumes au parmesan Râble de lapin printanier Chocolat dans tous ses états
19/05	Les fleurs dans votre assiette 22.00 €	Velouté de petits pois aux tagettes Farandole végétale Pavé de cabillaud au chorizo, vierge à la fleur d'oranger, crème de panais Le Safran côté sucré

Merci de votre fidélité et de votre précieuse collaboration auprès de nos élèves. *L'équipe pédagogique.*

Professeurs de cuisine & pâtisserie	Professeurs de Commercialisation et Services en Restauration	Mme Claudie, LACROIX professeur chargée de la coordination au Lycée hôtelier
M. Julien LAMANILEVE M. Christophe ROQUES M. Stéphane SOULARD	Mme Charlotte CATUSSE Mme Régine DELBRUEL Mme Justine MUNOZ	

Réservez au :

☎ **05-65-45-01-13 / 0121255z@ac-toulouse.fr**