



Madame, Monsieur,

Pour l'année scolaire 2022-2023 (1^{ère} partie)

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 de certains jeudis soir vous seront envoyés ultérieurement

Les progressions des menus correspondent à des niveaux de formation différents : Bac Pro 1^{ère}, 2^{ème} ou 3^{ème} année.

Les tarifs : le Mardi : 13.00 euros

le Jeudi et Vendredi : 14.00 euros

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

- le **Mardi** et certains **Jeudis** les desserts seront réalisés par les élèves de la MC Cuisinier en Dessert de Restaurant

Dates	Thèmes	Menus
S E P T E M B R E 2 0 2 2		
Vendredi 16 septembre		Gaspacho Filet mignon de porc farci, caviar d'aubergine et tomate rôtie Tarte aux prunes
Vendredi 23 septembre		Salade verte aux gésiers de canard Pintade rôtie, jus au Fronton, pommes cocotte Croustade aux pommes
Vendredi 30 septembre		Légumes et anchois marinés Magret de canard rôti, gratin de légumes Crème catalane
O C T O B R E 2 0 2 2		
Mardi 04 octobre		Œufs mimosa Côte de porc à la moutarde, jardinière de légumes Entremets tiramisu orgeat
Jeudi 06 octobre	Nos élèves participent au service sur une péniche à Paris « Aveyron en Seine »	
Mardi 11 octobre		Avocat cocktail Curry d'agneau, riz madras Entremets aux fruits rouges
Mardi 18 octobre		Potage parmentier Pavé de cabillaud sauce vin blanc, flan d'épinard Succès praliné
N O V E M B R E 2 0 2 2		
Mardi 08 novembre		Choux fleur à la hongroise Côte de porc sautée chasseur, jardinière de légumes Tarte aux agrumes meringuée
Jeudi 10 novembre	Menu du marché	Menu élaboré par les élèves après leurs achats sur le marché de Villefranche de Rouergue
Mardi 15 novembre		Potage parisien Poulet cocotte grand-mère, carottes glacées Mousse au chocolat, poire confite et croustillant aux amandes

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	Professeur chargée de la coordination au Lycée hôtelier
M. Maxime COUET M. Julien LAMANILEVE M. Christophe ROQUES M. Stéphane SOULARD	Mme Charlotte BRU CATUSSE Mme Régine DELBRUEL M. Christophe POURCEL	Mme Claudie LACROIX