

Menus de Septembre 2026 à fin Mai 2027

Les réservations se feront uniquement par contact téléphonique direct au 05.65.45.01.13

Les repas seront servis : - MARDI, JEUDI et VENDREDI à 12h - JEUDI soir à 19h

Nous tenons à rappeler à notre clientèle que ce sont des élèves en formation et de ce fait, le temps du repas peut être plus long dû à des techniques spécifiques travaillées ce jour-là.

La progression des menus correspond aux niveaux de formation **Bac Pro 1^{ère}, 2^{ème} ou 3^{ème} année.**

Le Mardi et Jeudi : une carte des desserts sera proposée par les élèves du **Certificat de spécialisation « Desserts de Restaurant ».**

Les tarifs :

Mardi midi et Vendredi midi : 18.00 € - Jeudi midi : 16.00 € - Jeudi soir : 30.00 €

En supplément de 1,50 €, un plateau de fromages AOP vous sera proposé.

Dates	Menus
S E P T E M B R E 2 0 2 6	
Mardi 8 septembre	Soupe de froide de courgettes au chèvre Pavé de saumon sauté, huile citronnée aux herbes, petite ratatouille Tarte Alsacienne
Vendredi 11 septembre	Europe méditerranéenne : Espagne – Portugal Caldo verde Bacalhau a la Vizcaína , arroz Negro Bizcochos Borrachos (baba au rhum espagnol), Churros et sauce chocolat
Mardi 15 septembre	Tartelette fine tomate mozzarella Poulet rôti, jus aux pruneaux, fagot de haricots Poire Belle-Hélène
Vendredi 18 septembre	Europe méditerranéenne : Italie – Grèce Carpaccio de bœuf à l'italienne, salade horiatiki Moussaka (agneau et bœuf) Tiramisu, sauce caramel beurre salé
Mardi 22 septembre	Salade de gésiers Sauté de veau au lard, gratin de macaronis au Roquefort Crème brûlée
Vendredi 25 septembre	Afrique du nord : Maghreb Chorba algérienne Couscous Gourmandises du Maghreb et pêches flambées

O C T O B R E 2 0 2 6	
Jeudi 1 octobre	Œufs mimosa Côte de porc charcutière, jardinière de légumes Tarte alsacienne
Vendredi 2 octobre	Afrique subsaharienne Salade attiéké (semoule de manioc) aux crevettes Maffé de poulet aux arachides, Pilaf de rougail Fraîcheur exotique au bissap, glace coco

Jeudi 15 octobre	Avocat cocktail Escalope de veau à la normande, flan de carottes Dessert proposé par la CS pâtisserie
Vendredi 16 octobre	Inde – Pakistan,... Samosas aux légumes, crevettes épicées flambées Curry d'agneau, pommes cocotte Crème brûlée à la cardamome, Naan Khatai

N O V E M B R E 2 0 2 6

Jeudi 5 novembre	Quiche lorraine Truite aux amandes, carottes et navets glacés Dessert proposé par la CS pâtisserie
Jeudi 12 novembre	Velouté Dubarry Poulet sauté basquaise, pommes cocotte Dessert proposé par la CS pâtisserie
Mardi 17 novembre	Crème de maïs mousse au lard fumé Curry d'agneau, riz basmati aux condiments Dessert proposé par la CS pâtisserie
Jeudi 19 novembre	Potage parisien Poulet sauté chasseur, pommes château Dessert proposé par la CS pâtisserie
Mardi 24 novembre	Feuilleté de fruits de mer Tartare de bœuf/ fricassée de volaille à l'estragon et petits oignons, pommes Pont Neuf Dessert proposé par la CS pâtisserie
Jeudi 26 novembre	Tarte à l'oignon Merlan façon meunière, jardinière de légumes Dessert proposé par la CS pâtisserie
Vendredi 27 novembre	Côté brasserie Salade césar Tartare ou pavé de bœuf grillé beurre maître d'hôtel, pommes pont neuf Soufflé glacé au Grand Marnier, tuiles aux amandes

D É C E M B R E 2 0 2 6

Mardi 1 décembre	Saumon fumé et blinis au sarrasin Croustillant de cabillaud, ragoût de légumes au lard Dessert proposé par la CS pâtisserie
Jeudi 3 décembre	Caroline au jambon Darne de saumon pochée sauce hollandaise, riz pilaf Dessert proposé par la CS pâtisserie
Vendredi 4 décembre	Asie (Chine, Thaïlande) Soupe thaï aux crevettes Canard laqué, nouilles chinoises Clafoutis au litchi, glace et coulis au thé matcha, tuile coco
Vendredi 11 décembre	Asie (Japon) Tataki de thon au soja, wakamé, radis noir et sésame Yakitori de poulet, légumes croquants à la japonaise Crème pistache, perle du japon- coco, ananas au poivre, tuile dentelle
Mardi 15 décembre	Œuf cocotte au chèvre et chorizo Ballottine de volaille en duxelles, écrasé de panais et chou vert étuvé Dessert proposé par la CS pâtisserie
Jeudi 17 décembre	Gougère au comté Filets de limande au cidre, carottes et navets glacés Dessert proposé par la CS pâtisserie

En nocturne

Les réservations se feront uniquement par contact téléphonique direct au 05.65.45.01.13

**Suite à la réforme pédagogique, la clientèle devra arriver au restaurant pour 19h
afin de terminer le repas au plus tard à 21h30.**

Tous les menus du jeudi soir seront au prix de 30 €

Jeudi 24 septembre	« Gourmand d'ici »	A l'occasion du festival « gourmand d'ici » porté par « Ouest Aveyron communauté », le thème de la soirée sera « l'animal et le végétal »
Jeudi 1 octobre	Coquillages et crustacés	Menu élaboré à partir de fruits de mer
Jeudi 26 novembre	Le canard gras	En marge de « festa foie gras » les élèves valoriseront le canard gras.
Jeudi 3 décembre	Déroute gustative dans l'obscurité	« Vous ne pourrez pas vous fier à vos yeux » Tous vos sens devront être en éveil
Jeudi 17 décembre	Noël avant l'heure	Menu des fêtes composé de foie gras, truffes, veau d'Aveyron ...
Jeudi 7 janvier		Évaluation formative Terminale PRO C.S.R en restaurant (Les menus seront communiqués 15 jours avant cette date)
Jeudi 14 janvier		Évaluation formative Terminale PRO C.S.R en restaurant (Les menus seront communiqués 15 jours avant cette date)
Jeudi 28 janvier	Les courges en folies	Dans le cadre d'un projet scolaire, Léonard vous propose un menu où les courges seront en « Guest star »
Jeudi 25 février	Voyage dans le passé	Faites un voyage dans le temps en venant découvrir des recettes d'antan (du moyen âges à nos jours).
Jeudi 22 Avril	« Eau, Air, Terre, Feu »	Les 4 éléments fondamentaux de la nature seront déclinés tout au long du menu.
Jeudi 29 Avril	Le Maître d'Hôtel à l'honneur	Le menu proposé mettra à l'honneur le travail des chefs de rang avec des techniques spécifiques dans la salle de restaurant.
Jeudi 13 mai		Évaluation formative Terminale PRO C.S.R en restaurant (Les menus seront communiqués 15 jours avant cette date)
Jeudi 20 mai		Évaluation formative Terminale PRO C.S.R en restaurant (Les menus seront communiqués 15 jours avant cette date)
Jeudi 27 Mai	Les pâtisseries - cuisiniers	Création du menu par les élèves de la certification de spécialisation « desserts en restaurant »

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
Mme Charline EMBIALET M. Julien LAMANILEVE	M. Christophe POURCEL	