



Madame, Monsieur,

Menu de Janvier à fin Mars 2024

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

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 : 14.00 €

les Jeudi et Vendredi : 16.00 € pour le menu complet et 13.00 € pour la formule bistronomique (plat-dessert) sur mange debout (3 personnes maximum par mange debout).

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

Les **Mardi et Jeudi** : les réalisations de la *mention complémentaire « Cuisinier en Desserts de Restaurant »* sont proposées en dessert.

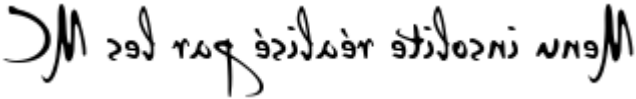
J A N V I E R 2 0 2 4

Mardi 9 janvier		Potage Parmentier Poulet grillé, jardinière de légumes Assiette gourmande
Jeudi 11 janvier	<i>Îles britanniques</i>	Eggs Bénédict Carré d'agneau rôti sauce menthe, colcannon Apple crumble, Bailey's ice cream
Vendredi 12 janvier		Évaluation Formative C.S.R (les menus seront communiqués 15 jours avant cette date)
Mardi 16 janvier		Tarte aux oignons Filets de limande Bonne Femme, flan de carottes Moelleux aux amandes, coulis de fruits
Jeudi 18 janvier	<i>Europe de l'Est</i>	Jota (soupe au chou et saucisse) Goulash, kacha aux légumes d'hiver Sachertorte, sauce chocolat
Vendredi 19 janvier		Évaluation Formative C.S.R (Les menus seront communiqués 15 jours avant cette date)
Mardi 23 janvier		Allumette aux fromages Carré de porc aux olives, pommes noisette et écrasée de p. de terre Massepain aux noix, poires flambées
Jeudi 25 janvier	<i>Afrique du Nord</i>	Salade de pois chiche et poivrons, briouat aux fruits de mer Tajine de dorade, semoule aux légumes Gourmandises du Maghreb et bananes flambées
Vendredi 26 janvier		Tartare de poisson à l'avocat Colombo de porc à la coco, riz au curcuma et aux légumes Bavarois yaourt et coulis de fruits rouges
Mardi 30 janvier		Friand au Roquefort Pintade en crapaudine grillée, étuvée de chou vert Charlotte aux poires, coulis chocolat

F É V R I E R 2 0 2 4

Jeudi 1 février		CCF (évaluation certificative) 1PRO C.S.R (les menus seront communiqués 15 jours avant cette date)
Vendredi 2 février		
Mardi 6 février		Quiche lorraine Filets de limande Dugléré, riz madras Création MC autour des fruits secs
Jeudi 8 février	<i>Afrique subsaharienne</i>	Soupe chakalaka (légumes) Poulet yassa, riz sauvage façon pilaf Création MC patate douce et épices douces
M A R S 2 0 2 4		
Vendredi 1 mars		Pétoncles glacés au curry et petits légumes Carré d'agneau crumble d'épices, purée de panais Savarin chocolat et chantilly coco
Jeudi 7 mars	<i>Amérique du nord</i>	Corn chowder (soupe de maïs) Carré de porc glacé à la sauce barbecue, potatoes Cheese cake, sauce caramel au sirop d'érable
Vendredi 8 mars		Velouté de champignons aux noisettes Magret jus truffé, fagot de haricots verts, pomme Maxim's Tarte tatin
Jeudi 14 mars	<i>Amérique du sud</i>	Caldillo de congrio (soupe de congre) Selle d'agneau rôtie au chimicurri, haricots noirs à la mexicaine Entremets glacé
Vendredi 15 mars		Pièce de saumon fumé à chaud (maison), wok de légumes Gigot de 7h, pommes sautées persillées Ananas en 2 façons (mousse et flambé)
Jeudi 21 mars	<i>La truite dans tous ses états</i>	Truite de mer à la parisienne Paupiette de truite, sauce hollandaise, boulgour et petits légumes Crêpes Suzette, sorbet à l'orange
Vendredi 29 mars	<i>Menu végétarien</i>	Falafels et houmous Tatin de légumes et mesclun Salade de fruits frais et biscuit sans gluten

En nocturne

Jeudi 25 janvier	<u>Joyaux de nos Océans</u> 30.00 €	Déclinaison d'huîtres Crustacés en folie Cabillaud rôti, légumes du moment Création des MC dessert en restaurant
Jeudi 7 mars	<u>Déroute gustative</u> 28.00 €	« Ne vous fiez pas toujours à vos yeux » L'éveil de tous les sens
Jeudi 21 mars	<u>Les pâtissiers cuisiniers</u> 25.00 €	

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 Mme Lucie JACOUD M. Christophe POURCEL	Madame Claudie LACROIX

L'hôtellerie en Images

