



Madame, Monsieur,

Menu d'Avril à Juin 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 bistro (plat-dessert) sur mange debout (maximum 3 personnes 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.

A V R I L 2 0 2 4

Mardi 23 avril		Gougère au jambon Carré d'agneau en croûte, pommes paillason Crème brûlée à la vanille
Jeudi 25 avril	<i>Europe du Nord et Centrale</i>	Kasnudeln (raviole) Carbonade flamande, gratin de chicons Forêt noire
Mardi 30 avril		Œuf cocotte florentine Poulet rôti, légumes glacés et fagots d'haricots verts Tarte alsacienne

M A I 2 0 2 4

Mardi 14 mai		Œuf pochée Bragance Dorade royale rôtie au beurre de poivron, fenouil braisé Éclair café et choux chantilly
Jeudi 16 mai	<i>Europe méditerranéenne</i>	Assortiment de mezzès Cabillaud à l'espagnole, jardinière au chorizo Tiramisu
Mardi 21 mai		Vol au vent aux fruits de mer Darne de saumon grillée, sauce hollandaise, gratin d'endives Un café très gourmand
Jeudi 23 mai	<i>Menu du marché</i>	Menu élaboré par les élèves après leurs achats sur le marché de Villefranche de Rouergue
Mardi 28 mai		Saucisson en brioche, sauce Porto Steak au poivre, pommes croquettes Île flottante
Jeudi 30 mai	<i>Les élèves prennent le pouvoir</i>	Menu élaboré par les élèves de terminale bac pro et de mention complémentaire dessert en restaurant pour leur fin d'année scolaire

En nocturne

Jeudi 25 avril	<u>« lou Gaspillou »</u> 25.00 €	Gastronomie anti-gaspi avec « Lou Gaspillou » initier nos jeunes à revaloriser et à utiliser des produits à 100 % pour lutter contre le gaspillage alimentaire.
Jeudi 16 mai	<u>Les 3 coups à St Jo</u> 28.00 €	Rencontre de l'art théâtral avec l'art culinaire
Jeudi 23 mai	<u>Les J.O. à St JO</u> 28.00 €	Les élèves vous proposent un florilège de la gastronomie mondiale pour l'ouverture des jeux olympiques.
Jeudi 30 mai	<u>Dernière soirée</u> 25.00 €	Menu élaboré par les 1ere bacs pro pour clôturer l'année

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 Régine DELBRUEL Mme Lucie JACOUD M. Christophe POURCEL	Madame Claudie LACROIX