



Menus de Septembre 2025 à fin Mai 2026

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 €

Dates	Menus
S E P T E M B R E 2 0 2 5	
Vendredi 5 Septembre	Saucisson en brioche, sauce Porto Carré d'agneau rôti, sauce béarnaise, pommes noisette, écrasé de pommes de terre Poire belle Hélène
Mardi 9 septembre	Déclinaison de melon Épaulé d'agneau au citron confit, semoule aux épices Salade d'oranges et figues, tuiles aux amandes
Vendredi 12 Septembre	Gaspacho, sorbet basilic Calamars farcis à la portugaise, piperade Assiette méditerranéenne
Mardi 16 septembre	Salade aux gésiers Carré de porc poêlé, tagliatelles et tomates rôties Tarte aux prunes et pistache
Vendredi 19 Septembre	Soupe thaï aux crevettes Canard laqué, nouilles chinoises Clafoutis aux litchis, glace et coulis au thé matcha, tuiles coco
Mardi 23 septembre	Tarte fine tomate mozzarella Poulet rôti, jus aux pruneaux, fagot de haricots verts Profiteroles à la châtaigne
Vendredi 26 septembre	Samossas aux légumes, crevettes épicées flambées Agneau Korma, riz à l'indienne Halwa et kulfi

O C T O B R E 2 0 2 5

Jeudi 2 octobre	Œufs mimosa Côte de porc charcutière, jardinière de légumes Paris-Brest
Vendredi 3 octobre	Cullen skink (soupe au haddock) Fish and chips Crumble aux pommes et glace au Bailey's
Jeudi 16 octobre	Avocat cocktail Curry d'agneau, riz madras Charlotte aux fruits

N O V E M B R E 2 0 2 5

Mardi 4 novembre	Mousseline d'avocat au crabe Limande meunière, fondue de chou vert Poire d'amour au chocolat
Jeudi 6 novembre	Moules farcies Pavé de merlu sauce vin blanc, flan de carottes Opéra
Vendredi 7 novembre	Émincé de chicons-et mimolette Carbonade flamande, stoemp au chou de Bruxelles Forêt noire
Jeudi 13 novembre	Choux fleur à la hongroise Escalope de veau à la crème, jardinière de légumes Tarte aux fruits
Vendredi 14 novembre	Salade de pois chiches et poivrons, briouat aux fruits de mer Tajine d'agneau, crémeux de carottes et carottes glacées à la coriandre Basboussa aux amandes et tajine de fruits
Mardi 18 novembre	Saumon fumé et blinis au sarrasin Tartare de bœuf, pommes Pont Neuf Crème catalane ou Carte des desserts
Jeudi 20 novembre	Tarte au fromage Limande meunière, fagots d'haricots verts Carte des desserts
Vendredi 21 novembre	Œufs pochés façon bourguignonne Suprême de pintade au vin jaune, pommes darphin et poêlée de champignons Poire pochée au vin rouge épicé, tartelette à la crème d'amande
Mardi 25 novembre	Œuf cocotte jambon et Cantal Ballottine de veau, carottes glacées et écrasé de pomme de terre Poiros flambées et douceur aux amandes ou Carte des desserts
Jeudi 27 novembre	Quiche lorraine Pavé de merlu poché sauce meurette, carottes et navets glacés Carte des desserts
Vendredi 28 novembre	Smorrebrod (buffet de poissons fumés) Darne de saumon à la danoise, chou rouge braisé et pommes caramélisées Assiette scandinave

D É C E M B R E 2 0 2 5

Mardi 2 décembre	Moules gratinées Carré d'agneau jus d'ail doux, endives braisées Tarte au sucre ou Carte des desserts
Jeudi 4 décembre	Caroline au jambon Darne de saumon à la plancha sauce hollandaise, carottes et navets glacés Carte des desserts
Vendredi 5 décembre	Céviche péruvien Selle d'agneau rôtie au chimichurri, haricots rouges à la mexicaine Torta do limao, dulce de leche
Mardi 9 décembre	Crème de champignons aux noisettes Filet de lapin farci aux légumes, polenta au Comté Beignet au chocolat et salade de fruits ou Carte des desserts
Jeudi 11 décembre	Potage cultivateur Darne de colin à la plancha sauce hollandaise, pommes noisette, écrasé de pomme de terre Carte des desserts
Vendredi 12 décembre	Salade César Tartare ou pavé de bœuf grillé beurre maître d'hôtel, pommes pont neuf Soufflé glacé au Grand Marnier, tuiles aux amandes
Jeudi 18 décembre	Crème de champignons Navarin d'agneau au cidre, pommes château Carte des desserts

JANVIER 2026

Mardi 6 janvier	Tarte mâconnaise Filet de pintade à la bourguignonne, tagliatelles Poire pochée au vin et biscuit aux noix ou Carte des desserts
Jeudi 8 janvier	Gougère au Comté Poulet sauté chasseur, pommes château Carte des desserts
Vendredi 9 janvier	Salade des rois Poule au pot d'Henry IV Galette
Mardi 13 janvier	Salade de lentilles et œuf poché Gigot de 7h, pommes cocotte aux champignons Mousse chocolat blanc et tuile au café ou Carte des desserts
Jeudi 15 janvier	Potage parmentier Poulet rôti, gratin d'endives Carte des desserts
Vendredi 16 janvier	Aguachile de fruits de mer (huîtres, crevettes) Carré de porc glacé au sirop d'érable, frites et purée de patates douces Cheesecake, coulis fruits rouges
Mardi 20 janvier	Évaluation formative 1PRO C.S.R en restaurant (les menus seront communiqués 15 jours avant cette date)
Jeudi 22 janvier	Œuf cocotte à la crème Carré de porc au romarin, pommes croquettes Carte des desserts
Vendredi 23 janvier	Soupe chakalaka Poulet yassa, riz sauvage façon pilaf Gratin de mangue et coco, ménenath, banane flambée
Mardi 27 janvier	Évaluation formative 1PRO C.S.R en restaurant (les menus seront communiqués 15 jours avant cette date)
Jeudi 29 janvier	Velouté Dubarry Pintade rôtie, gratin de choux fleur Carte des desserts
Vendredi 30 janvier	Kasnudeln (raviole) Boeuf Stroganov, kartoffelsalad (p. de terre) Linzer torte, sorbet pomme

FÉVRIER 2026

Mardi 3 février	Jeunes poireaux sauce gribiche Tronçon de saumon poché sauce hollandaise, pommes de terre confites Quatre quart façon tatin ou Carte des desserts
Vendredi 6 février	Tempura de fruits de mer, sauce fruits Yakitori de canard laqué au miel de soja, légumes croquants à la japonaise Perle du japon au lait de coco, financier au thé matcha, litchis flambés
Mardi 10 février	Feuilleté au boudin blanc Truite au champagne, mousseline de céleri et fondue de poireaux Strudel aux pommes ou Carte des desserts
Jeudi 12 février	Champignons à la grecque Carré de porc aux olives, pommes noisette, écrasé de pomme de terre Carte des desserts
Vendredi 13 Février	Assortiment de mezedes Osso bucco à la milanaise, polenta Tiramisu
Mardi 17 février	C.C.F (évaluation certificative) 1PRO C.S.R en restaurant (les menus seront communiqués 15 jours avant cette date)
Jeudi 19 février	Allumette au fromage Blanquette de dinde, fagots d'haricots verts Carte des desserts
Vendredi 20 Février	C.C.F (évaluation certificative) 1PRO C.S.R en restaurant (les menus seront communiqués 15 jours avant cette date)

M A R S 2 0 2 6

Mardi 10 mars	Tartare de poisson à la coco Curry de poulet, riz aux condiments et noix de cajou Baba cacao et fruits exotiques
Jeudi 12 mars	Friand au Roquefort Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf Crème brûlée
Mardi 17 mars	Tourte aux champignons Jarret de porc à la bière brune, chou rouge braisé et spaetzles Mirabelles flambées et madeleines
Jeudi 19 mars	Moules gratinées aux champignons Limande aux amandes, flan de panais Tarte au chocolat
Mardi 24 mars	Moules en persillade Croustillant de cabillaud, chou-fleur sauté aux épices Crêpes flambées
Jeudi 26 mars	Œuf cocotte à la Florentine Poulet basquaise, pommes croquettes Tarte alsacienne
Mardi 31 mars	Flan de crabe, huîtres et crevettes bouquet Caneton poêlé au cidre, pommes gaufrette Riz au lait

A V R I L 2 0 2 6

Mardi 7 avril	Feuilleté de fruits de mer à l'anis Brochette grillée bœuf et canard, petite ratatouille Tarte citron et glace yuzu
Vendredi 10 avril	Soupe de poisson Darne de saumon à la plancha sauce hollandaise, carottes et navets glacés Crêpes Suzette
Vendredi 17 avril	Menu élaboré par les élèves le menu sera communiqué 15 jours avant cette date

M A I 2 0 2 6

Mardi 5 mai	C.C.F (évaluation certificative) Terminale PRO C.S.R en restaurant (les menus seront communiqués 15 jours avant cette date)
Jeudi 7 mai	C.C.F (évaluation certificative) Terminale PRO C.S.R en restaurant (les menus seront communiqués 15 jours avant cette date)
Mardi 19 mai	Évaluation formative 1PRO C.S.R en restaurant (les menus seront communiqués 15 jours avant cette date)
Jeudi 21 mai	Saucisson en brioche, sauce Porto Poulet grillé à l'Américaine Carte des desserts
Mardi 26 mai	Menu élaboré par les élèves Le menu sera communiqué 15 jours avant cette date
Jeudi 28 mai	Vol au vent aux fruits de mer Pièce de bœuf grillée beurre maître d'hôtel, pommes Pont Neuf Fraises façon Melba ou Carte des desserts

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 18 septembre	Cueillette au jardin	Menu composé en majorité de légumes, de fruits agrémentés de fleurs et plantes comestibles, avec le lapin comme plat principal.
Jeudi 25 septembre	« Gourmand d'ici »	A l'occasion du festival « gourmand d'ici » porté par « Ouest Aveyron communauté », le thème de la soirée sera « Le pain à toutes les sauces »
Jeudi 16 octobre	« Octobre Rose »	« Le rose dans l'assiette » Une partie du prix du menu sera reversée à l'association TLMC pour financer les actions proposées aux familles touchées par cette maladie.
Jeudi 20 novembre	L'arrivée du primeur	Venez déguster le Gaillac primeur avec nos différentes planches salées et sucrées
Jeudi 27 novembre	Le canard gras	En marge de « festa foie gras » les élèves valoriseront le canard gras.
Jeudi 4 décembre	Le « Cluedo » façon St Jo	Venez jouer d'une manière différente à ce jeu de société emblématique où les indices seront à table.
Jeudi 18 décembre	Noël avant l'heure	Menu des fêtes composé de foie gras, truffes, veau d'Aveyron ...
Jeudi 22 janvier		Évaluation formative Terminale PRO C.S.R en restaurant (Les menus seront communiqués 15 jours avant cette date)
Jeudi 29 janvier	Rencontre avec Un Chef	Moment de partage entre un Chef et les élèves autour de la préparation d'un menu.
Jeudi 12 février	Les 6 nations	Découverte de la gastronomie des pays participants à cet événement rugbyistique
Jeudi 16 Avril		Évaluation formative Terminale PRO C.S.R en restaurant (Les menus seront communiqués 15 jours avant cette date)
Jeudi 28 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 Madame Claudie LACROIX
M. Maxime COUET M. Julien LAMANILEVE M. Stéphane SOULARD	M. Fabian MARTINEZ M. Christophe POURCEL	