

Mardi 16 janvier
15.00 €

Examen BEP
4 candidats

Complet

Vendredi 19 janvier
16.00 €

Bouchée à la reine ou assiette
d'huîtres plates et creuses

Cuisse de canard à l'orange,
semoule et chou romanesco

Sablé breton aux agrumes ou
trio de desserts autour de la
poire

Mardi 23 janvier
15.00 €

Examen BEP
4 candidats

Complet

Mercredi 24 janvier
13.00 €

Composition de poissons
fumés à la scandinave

Poulet rôti et jus réduit,
Pommes de terre frites

Salade d'agrumes à l'orientale

Vendredi 26 janvier
16.00 €

Carpaccio de St-Jacques aux
agrumes ou assiette scandinave

Epaule d'agneau farcie,
haricots blancs à la Lyonnaise,
mousseline de chou fleur

Chariot de fromages affinés

Bavarois aux fruits rouges

Mercredi 31 janvier
12.00 €

Œuf cocotte à la crème

Fricassée de volaille à
l'ancienne riz Pilaf

Pêche Melba

Vendredi 02 février
16.00 €

Trilogie marine

Tournedos flambé sauce au
poivre, frites, tempura de
légumes

Moelleux au chocolat,
crème anglaise

Mardi 06 février
16.00 €

Assiette d'huîtres, salicorne et
citron caviar

Sole meunière,
petits légumes glacés

Cygne à la Chantilly

Vendredi 9 février
16.00 €

Huîtres chaudes ou
crevettes sautées aux nouilles
chinoises

Côte de bœuf grillée, sauce
Béarnaise, gratin Dauphinois,
flan de légumes et caviar
d'aubergine

Saint-Honoré



Janvier – Mai 2018



LYCEE POLYVALENT GUY MOQUET-ETIENNE LENOIR

RESTAURANT D'APPLICATION
9, rue de l'Europe - BP 209
44146 CHATEAUBRIANT
Tél : accueil lycée: 02 40 81 56 56

En venant déjeuner dans le restaurant d'application, vous faites avant tout un acte pédagogique, et nous vous en remercions.

La réglementation nous obligeant à respecter l'emploi du temps des élèves, nous vous prions de tenir compte des horaires d'ouverture du restaurant :

Les mardis, mercredis, jeudis et vendredis midis, l'accueil clientèle s'effectue de 12h15 à 12h30.

Pour quelques soirées par an l'accueil est à 19h15, le restaurant fermera ses portes à 22 heures.

Comptez 1h30 pour un repas classique.

La réservation est obligatoire : merci de contacter l'accueil du lycée.

L'établissement se réserve la possibilité de modifier les menus en fonctions des intérêts pédagogiques.



Mercredi 14 février
12.00 €

Avocat crevettes
sauce cocktail

Carbonnade Flamande
et pommes de terre persillées

Gourmandises autour des
pommes fruit

Vendredi 16 février
16.00 €

Coquillages farcis rizotto ou
fraîcheur hellénique

Selle d'agneau farcie, tian de
légumes, écrasé de pommes de
terre aux olives

Chariot de douceurs ovines

Paris-Brest

Mercredi 21 février
12.00 €

Ceviche de flétan
façon carpaccio

Gigot d'agneau rôti,
jus au thym, gratin dauphinois

Dame Blanche meringuée

Jeudi 22 février (soir)
25.00 €

**Soirée sur le thème
du Mexique**

Complet

Mardi 13 mars
12.00 €

Gambas juste saisies et
vinaigrette à la moutarde
douce

Plat & dessert
à définir

Mercredi 14 février
12.00 €

Crème Dubarry

Rôti de bœuf
Pomme Macaire et légumes
glacés à blanc

Poire Belle-Hélène

Mardi 20 mars
12.00 €

Les œufs entre terre & mer

Filet de bar aux coquillages,
écrasé de pommes de terre,
sauce vin blanc

Gratin de fruits frais

Mercredi 21 mars
12.00 €

Champignons à la grecque
et tzatziki

Filet de rouget beurre safrané
et ratatouille niçoise

Financier au sirop façon Baba
et coulis de fruits rouges,
sorbet frais

Mardi 27 mars
12.00 €

Entrée & plat
à définir

Rouelles d'ananas frais
flambées à l'antillaise,
glace au lait de coco

Mercredi 28 mars
12.00 €

Salade d'avocat crevettes
et d'agrumes

Osso bucco milanaise
pâtes fraîches

Tarte Amandine aux poires

Mardi 03 avril
12.00 €

Palette de tomate, basilic et
mozzarella "di buffala" AOP

Côte de bœuf béarnaise,
légumes glacés,
pommes de terre duchesse

Moelleux au chocolat

Mercredi 04 avril
12.00 €

Salade façon niçoise

Filet de canette
aux zestes d'agrumes,
pommes de terre gaufrette

Sablé aux fraises
et crème fouettée

Mardi 10 avril
12.00 €

Tartare d'avocat
et tomates séchées,
chips de coppa et roquette

Plat & dessert
à définir

Mercredi 11 avril
12.00 €

Tarte à l'oignon

Waterzoi de pintadeau
garniture grand-mère et
pommes de terre persillées

Pêche flambée
sur glace vanille

Jeudi 19 avril
16.00 €

**Examen Baccalauréat
Professionnel**

Tables de 4 ou/et 2 personnes
impérativement

Apéritif offert

Vendredi 20 avril
16.00 €

**Examen Baccalauréat
Professionnel**

Tables de 4 ou/et 2 personnes
impérativement

Apéritif offert

Mardi 15 mai
12.00 €

Repas asiatique :

Crevettes sautées
aux parfums d'Asie

Rouleau de printemps sauce
gingembre, beignets de gambas,
choux blanc à la coriandre,
nems et pâtes chinoises

Litchis flambés sur sorbet mangue

Mercredi 16 mai
12.00 €

Tartare de saumon et blinis

Parmentier de joue de bœuf

Savarin au sirop, fruits frais,
craquelin et chantilly

