Prévisions de menus
Semaine 44
du 31 octobre au 4 novembre 2016

Lycée de Chamalières

Voie Romaine 63400 Chamalières
Téléphone : 04.73.31.74.65
Télécopie : 0811.38.90.61 (tarif local)
Internet : www.lyceedechamalieres.fr/reservation

Ce document est distribué à titre d'information.
Les menus définitifs, ainsi que les tarifs, peuvent varier en fonction des arrivages de marchandises et des contraintes pédagogiques. Réservations en ligne 24h/24h et au téléphone du lundi au vendredi, en période scolaire, de 10h à 16h (mercredi jusqu'à 14h).

Lundi 31

Restaurant gastronomique Midi	Brasserie Midi	Restaurant gastronomique Soir
Restaurant fermé (Vacances scolaires) - Merci de votre compréhension	Restaurant fermé (Vacances scolaires) - Merci de votre compréhension	Restaurant fermé (Vacances scolaires) - Merci de votre compréhension

Mardi 1

Restaurant gastronomique Midi	Brasserie Midi	Restaurant gastronomique Soir
Restaurant fermé (Vacances scolaires) - Merci de votre compréhension	Restaurant fermé (Vacances scolaires) - Merci de votre compréhension	Restaurant fermé (Vacances scolaires) - Merci de votre compréhension

Mercredi 2

Restaurant gastronomique Midi	Brasserie Midi	Restaurant gastronomique Soir
Restaurant fermé (Vacances scolaires) - Merci de votre compréhension	Restaurant fermé (Vacances scolaires) - Merci de votre compréhension	Restaurant fermé (Vacances scolaires) - Merci de votre compréhension

Jeudi 3

Restaurant gastronomique Midi	Brasserie Midi	Restaurant gastronomique Soir
Restaurant fermé - Merci de votre compréhension	Restaurant fermé - Merci de votre compréhension	Mise en bouche - Saint Jacques au vieux lard, crozets au Salers façon risotto, Girolles et oseille - Suprême de faisan céleris en croûte de sel, cacahuètes, émulsion coco gingembre et céleri branche - Marrons en fines feuilles croustillantes, compotée de clémentines et kumquat Mignardises

Vendredi 4

Restaurant gastronomique Midi	Brasserie Midi
Pounti aux jeunes pousses à l'huile de noix - Tournedos de saumon, crème de lentilles, petits farcis - Côte de boeuf Salers, croustillant de légumes, truffade	*Menu bistrot à 11,50 €, verre de vin et café compris* Œufs pochés meurette / Cassolette d'escargot et champignons, crumble façon persillade - Lapin à la dijonnaise / Filet de sandre aux écrevisses, Tagliatelles fraîches Endives braisées - Dessert du jour

Tout savoir sur nos restaurants

Notre Restaurant Gastronomique le midi : Accueil des clients à 12h15. Réservation nécessaire (sauf indication contraire, menu fixe à 18,50 €, avec assortiment de Fromages, Pâtisserie du Jour, hors boissons).
Notre Restaurant Gastronomique le soir : Accueil des clients à 19h30. Réservation nécessaire. (sauf indication contraire, menu fixe à 27,50 €, avec assortiment de Fromages, Pâtisserie du Jour, hors boissons)
Notre Brasserie : Accueil des clients jusqu'à 12h30. La réservation n'est pas obligatoire, mais conseillée.

académie Clermont-Ferrand
AUVERGNE – RhôneAlpes
académie Clermont-Ferrand greta CLERMONT-FERRAND FORMEZ-VOUS À DEMAIN

Prévisions de menus
Semaine 45
du 7 au 11 novembre 2016

Lycée de Chamalières

Voie Romaine 63400 Chamalières
Téléphone : 04.73.31.74.65
Télécopie : 0811.38.90.61 (tarif local)
Internet : www.lyceedechamalieres.fr/reservation

Ce document est distribué à titre d'information.
Les menus définitifs, ainsi que les tarifs, peuvent varier en fonction des arrivages de marchandises et des contraintes pédagogiques. Réservations en ligne 24h/24h et au téléphone du lundi au vendredi, en période scolaire, de 10h à 16h (mercredi jusqu'à 14h).

Lundi 7

Restaurant gastronomique Midi	Brasserie Midi	Restaurant gastronomique Soir
Restaurant fermé - Merci de votre compréhension	*Formule à 8,70 €, café compris* Œufs mollets à la Florentine - Dos de cabillaud rôti, beurre demi-sel, pommes écrasées - Poire pochée à la Bourguignonne	**Soirée Champagne à 50 € tout compris** *Règlement intégral demandé à la réservation* Pour vous accueillir… La crevette et coco En salpicon de légumes croquants, velouté glacé au curry vert, espuma coco - Canard et orange, Foie gras et orange sanguine, croustillant muesli - Le pavé de turbot et pimprenelle Rôti sur la peau, jus de viande à la pimprenelle, légumière de cocos - Exotique et chocolat blanc, Sablé vanille, bavaroise chocolat blanc, gelée, sauce et glace exotique

Mardi 8

Restaurant gastronomique Midi	Brasserie Midi	Restaurant gastronomique Soir
Alsace Dos de saumon soufflé aux grenouilles - Fricassée de pintade au riesling spatzles et embeurrée de choux - Blanc manger aux poires et chocolats, crème anglaise au kirsch	*Buffet Terre et Mer à 11.50 €* *(verre de vin et café inclus)* Taboulé de quinoa aux agrumes et crevettes roses / Salade de lentilles vertes vinaigrette aux coquillages / Saumon fumé ou mariné,, farandoles de crudités - Marmite du pêcheur au pommeau, Pomme de terre juste écrasée et ragoût de coquillages - Saint Honoré / poire pochée vanille et cassis, fondant au café	Restaurant fermé - Merci de votre compréhension

Mercredi 9

Restaurant gastronomique Midi	Brasserie Midi	Restaurant gastronomique Soir
« au pays de l'or blanc » Ravioles d'écrevisses aux poires et infusion de chartreuse - carré d'agneau en croûte de noix, gâteau au reblochon	*Menu Bistrot à 11,50 €, verre de vin et café compris* Risotto aux fruits de mer comme une paëlla / Cocktail d'avocat aux crevettes et au pamplemousse - Daube de bœuf Provençale au chorizo et fèves, Gratin de légumes - Tarte Bourdaloue / Salade de fruits	BUFFET BRETON AU SON DES BINIOUS, BOMBARDES ET CORNEMUSES *38 € avec kir breton, vin blanc et rouge et café* Huîtres creuses, crevettes, langoustines, bulots, crevettes grises / Salade de torti, avocat, crevettes, tomate séchée et salade de pomme de terre et hareng fumé / Soupe de poissons et ses garnitures / Moules marinière ou au bleu - Rillettes - Andouille de Guéménée Pavé de cabillaud sauce Armoricaine - Gâteau de sarrasin et flan de choux fleur et brocoli / Fromages du terroir normand Crêpes flambées - Far breton - Glace au caramel - Kouing Aman

Jeudi 10

Restaurant gastronomique Midi	Brasserie Midi	Restaurant gastronomique Soir
Restaurant fermé - Merci de votre compréhension	Restaurant fermé - Merci de votre compréhension	Mise en Bouche - Mouillettes croustillantes de Ris de Veau et Escargots,, Betterave Crapaudine et Ecume de Morilles - Dans l'idée d'un Chou farçi : Souris d'Agneau de 7 heures à la Royale, Foie Gras de Limagne et Cèpes, Pommes Confites et Jus corsé - Duvet Coco – Pamplemousse et Crème verte Mignardises

Vendredi 11

Restaurant gastronomique Midi	Brasserie Midi
Restaurant fermé (jour férié) - Merci de votre compréhension	Restaurant fermé (jour férié) - Merci de votre compréhension

Tout savoir sur nos restaurants

Notre Restaurant Gastronomique le midi : Accueil des clients à 12h15. Réservation nécessaire (sauf indication contraire, menu fixe à 18,50 €, avec assortiment de Fromages, Pâtisserie du Jour, hors boissons).
Notre Restaurant Gastronomique le soir : Accueil des clients à 19h30. Réservation nécessaire. (sauf indication contraire, menu fixe à 27,50 €, avec assortiment de Fromages, Pâtisserie du Jour, hors boissons)
Notre Brasserie : Accueil des clients jusqu'à 12h30. La réservation n'est pas obligatoire, mais conseillée.

académie Clermont-Ferrand
AUVERGNE – RhôneAlpes
académie Clermont-Ferrand greta CLERMONT-FERRAND FORMEZ-VOUS À DEMAIN