Prévisions de menus
Semaine 13
du 26 au 30 mars 2018

Lycée de Chamalières

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).

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

lundi 26

Brasserie Midi
Menu à 9,70€

- Tomate mozzarella
- Tajine d'agneau au citron confit
boulgour aux fruits secs
- Crème brûlée et petits fours

Restaurant gastronomique Soir

Restaurant exceptionnellement fermé
(préparation du diner de gala des classes de 1° année de BTS du mercredi 28 mars)
Merci de votre compréhension

mardi 27

Brasserie Midi

Restaurant exceptionnellement fermé
(élèves en stage)
Merci de votre compréhension

Restaurant gastronomique Midi
Bretagne

- Nougat de tourteau, salpicon de légumes et crème épicée
- Filet de bar Meunière, harmonie d'artichaut
- Sablé breton, pommes caramel beurre salé, crème légère à la vanille, tuile chocolat

mercredi 28

Brasserie Midi
Menu à 11,70€ (verre de vin et café compris)

- Œuf mollet en croûte d'olives noires, lentilles vertes et asperges / Pistou de légumes, escabèche tiède de sardine
- Tajine d'agneau aux légumes, semoule épicée / filets de carrelet sautés au citron confit, jus de bouillabaisse, sarrasin et légumes
- Salade de fruits frais

Restaurant gastronomique Soir
Diner de gala des classes de 1° année de BTS

Menu conçu et réalisé par les élèves à 42.50€/personne tout compris.
Nombre de places limité (priorité sera donnée aux élèves, leurs familles, aux équipes pédagogiques)
Le règlement intégral est demandé à la réservation.

jeudi 29

Brasserie Midi
A la carte Brasserie l'Ambassade d'Auvergne
** formule du jour à 9,70 €*

- Gougères au lard et st Nectaire* / Profiteroles d'Escargot jus d'herbes et persil racine
- Filet mignon de porc grillé à la moutarde de Charroux* / Croquants de pieds de cochon champignons et noisettes / Choux farci au Saumon jus de crustacé / Longe de porc en croûte de cèpes
- Dessert du jour

Restaurant gastronomique Midi

- Escargots confits au beurre d'ail de Billom, asperges vertes et daikon
- Petite ballotine de volaille fermière d'Auvergne au Cantal et saucisse fumée. Moelleux d'avoine et pousses d'épinards, jus au pain torréfié et huile de roquette
- Dessert surprise

Restaurant gastronomique Soir

- Mise en bouche
- Œuf bio de chez Léa, mollet et frit en croûte de pain de campagne, asperges vertes En textures variées, écume de Cantal
- Bar basse température, petits pois et courgettes Croûte d'herbes fraîches et bouillon légèrement crémé aux herbes
- La fraise, la rhubarbe, et la crème glacée à la menthe

vendredi 30

Brasserie Midi

Restaurant fermé exceptionnellement
(élèves en stage)
Merci de votre compréhension

Restaurant gastronomique Midi

Restaurant fermé exceptionnellement
(élèves en stage)
Merci de votre compréhension

Tout savoir sur nos restaurants

Notre Restaurant Gastronomique ...

- le midi (les mardi, jeudi et vendredi) : Accueil des clients entre 12h15 et 12h30. Réservation nécessaire (sauf indication contraire, menu fixe à 18,50 €, avec assortiment de fromages, pâtisserie du jour, hors boissons).
- le soir (les lundi, mercredi, jeudi) : Accueil des clients entre 19h30 et 19h45. Réservation nécessaire. (sauf indication contraire, menu fixe à 27,50 €, avec assortiment de fromages, pâtisserie du jour, hors boissons)

Notre Brasserie (du lundi au vendredi) : Accueil des clients entre 12h15 et 12h30. La réservation n'est pas obligatoire, mais conseillée.

académie Clermont-Ferrand
La Région Auvergne-Rhône-Alpes
greta CLERMONT-FERRAND FORMEZ-VOUS À DEMAIN

Prévisions de menus
Semaine 14
du 2 au 6 avril 2018

Lycée de Chamalières

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).

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

lundi 2

Brasserie Midi

Restaurant fermé exceptionnellement
(jour férié)
Merci de votre compréhension

Restaurant gastronomique Soir

Restaurant fermé exceptionnellement
(jour férié)
Merci de votre compréhension

mardi 3

Brasserie Midi

Restaurant fermé exceptionnellement
(élèves en stage)
Merci de votre compréhension

Restaurant gastronomique Midi

• Finger de volaille au curry, crème de mojettes aux coquillages, chantilly salée au cognac
• Dos de Bar à l'unilatérale, emulsion façon « Beurre Nantais » Rosti de pomme de terre au crottin de Chavignol
• Clafoutis à l'ancienne pommes et framboises, coulis de fruits rouges en douceur du Val de Loire

mercredi 4

Brasserie Midi
Menu à 11,70€ (verre de vin et café compris)

• Œufs mollets en croute d'olives noires, lentilles vertes et asperges / Pistou de légumes, escabèche tiède de sardines
• Tajine d'agneau aux légumes semoule épicée / Filet de carrelet sauté aux citrons confits, jus de bouillabaisse, sarrasin et légumes
• Salade de fruits frais

Restaurant gastronomique Soir

Restaurant fermé jusqu'à la fin de l'année scolaire
(élèves de 1° année de BTS en stage)
Merci de votre compréhension

jeudi 5

Brasserie Midi

Restaurant fermé exceptionnellement
(préparation du diner
de gala du soir)
Merci de votre compréhension

Restaurant gastronomique Midi

Restaurant fermé exceptionnellement
(préparation du diner
de gala du soir)
Merci de votre compréhension

Restaurant gastronomique Soir
Diner de gala des élèves de Terminale Professionnelle Cuisine et Service

Soirée Jazz avec animation musicale (48€/ personne tout compris)
Nombre de places limité (priorité sera donnée aux élèves, leurs familles, aux équipes pédagogiques)
Le règlement intégral sera demandé à la réservation.

vendredi 6

Brasserie Midi

Restaurant fermé exceptionnellement
(élèves en stage)
Merci de votre compréhension

Restaurant gastronomique Midi

Restaurant fermé exceptionnellement
(élèves en stage)
Merci de votre compréhension

Tout savoir sur nos restaurants

Notre Restaurant Gastronomique ...

• le midi (les mardi, jeudi et vendredi) : Accueil des clients entre 12h15 et 12h30. Réservation nécessaire (sauf indication contraire, menu fixe à 18,50 €, avec assortiment de fromages, pâtisserie du jour, hors boissons).

• le soir (les lundi, mercredi, jeudi) : Accueil des clients entre 19h30 et 19h45. Réservation nécessaire. (sauf indication contraire, menu fixe à 27,50 €, avec assortiment de fromages, pâtisserie du jour, hors boissons)

Notre Brasserie (du lundi au vendredi) : Accueil des clients entre 12h15 et 12h30. La réservation n'est pas obligatoire, mais conseillée.

académie Clermont-Ferrand
La Région Auvergne-Rhône-Alpes
académie Clermont-Ferrand greta CLERMONT-FERRAND FORMEZ-VOUS À DEMAIN