Prévisions de menus
Semaine 17
du 23 au 27 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 23

Brasserie Midi
Menu à 9,70€

- Assiette de crudités
- Escalope de volaille aux champignons Pommes de terre rissolées persillées
- Tarte au fromage blanc

Restaurant gastronomique Soir

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

mardi 24

Brasserie Midi

Restaurant fermé exceptionnellement à la clientèle individuelle
(repas de groupe)
Merci de votre compréhension

Restaurant gastronomique Midi

Restaurant fermé exceptionnellement à la clientèle individuelle
(repas de groupe)
Merci de votre compréhension

mercredi 25

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

- Gaspacho de tomates, crème de courgettes au basilic, crevettes sautées / pistou de légumes, pain croustillant et pesto, poisson mariné et parmesan
- Fidéua Catalane / Brandade de morue, jus à la sauge, salade d'herbes
- Roulade fraises-framboises

Restaurant gastronomique Soir

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

jeudi 26

Brasserie Midi
A la carte Les Brasseries Bocuse
** formule du jour à 9,70 €*

- Pâté en croûte Lyonnais* / Œuf parfait aux champignons chicons grillés au lard
- Suprême de volaille à la Bressoise* / Quenelles de Brochet aux écrevisses sauce Nantua Canard grillé à la Roannaise
- Dessert du jour

Restaurant gastronomique Midi

- Tarte fine de tomates confites et mozzarella di buffala, L'escalope de thon rouge mi-cuite, quelques herbes, pistou de légumes et vinaigrette
- Bouillon de volaille et cocos, suprême et oeuf de poule, mouillette de cuisse, et le chorizo croustillant
- Petit plaisir sucré

Restaurant gastronomique Soir

Restaurant fermé exceptionnellement
à la clientèle individuelle
(dîner de gala de l'INRA)
Merci de votre compréhension

vendredi 27

Brasserie Midi
A la carte *Influences méditerranéennes*
** formule du jour à 9,70 €*

- Assiette d'huîtres* / Tarte fine à l'oignon doux et Pélardon des Cévennes / Salade d'avocat au crabe et à la coriandre
- Bourride de lotte à la sétoise* / Sauté de veau à la catalane / Tranches d'agneau grillées, beurre de Montpellier, Riz camarguais
- Dessert du jour

Restaurant gastronomique Midi

- Pounti aux jeunes pousses à l'huile de noix.
- Tournedos de saumon, sa crème de lentilles quelques petits farcis
- La belle côte de boeuf Salers, croustillant de légumes, truffade.
- Nos fromages d'ici et d'ailleurs.
- Tarte citron meringuée

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

Prévisions de menus
Semaine 18
du 30 avril au 4 mai 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 30

Brasserie Midi
Menu à 9,70€

- Assiette de crudités
- Côte de porc à la moutarde Pommes de terre rissolées persillées
- Tarte fromage blanc

Restaurant gastronomique Soir

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

mardi 1

Brasserie Midi

Restaurant fermé exceptionnellement
(jour férié)
Merci de votre compréhension

Restaurant gastronomique Midi

Restaurant fermé exceptionnellement
(jour férié)
Merci de votre compréhension

mercredi 2

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

- Gaspacho de tomates, crème de courgettes au basilic, crevettes sautées / pistou de légumes, pain croustillant et pesto, poisson mariné et parmesan
- Fidéua Catalane / Brandade de morue, jus à la sauge, salade d'herbes
- Roulade fraises-framboises

Restaurant gastronomique Soir

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

jeudi 3

Brasserie Midi
A la carte La brasserie Bofinger
** formule du jour à 9,70 €*

- Soupe de moules au Riesling* / Mousseline de grenouilles au cresson et Gewurstraminer
- Choucroute paysanne* / Choucroute de poissons de rivière au Pinot noir d'Alsace / Épaule de porc grillée, Pommes Château
- Dessert du jour

Restaurant gastronomique Midi

- Jambon d'Auvergne, pamplemousse
- Lieu jaune au sel d'épices, glace roquette
- Bouillon de volaille et cocos, Suprême et œuf de poule 63°, mouillette de cuissette, chorizo et herbes
- La fraise et le combawa

Restaurant gastronomique Soir

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

vendredi 4

Brasserie Midi
A la carte *Rhône Alpes*
** formule du jour à 9,70 €*

- Saucisson brioché Sauce madère* / Salade Lyonnaise / Gratiné à la Lyonnaise
- Fricassée de poulet à la crème* / Filet d'omble chevalier Sauce Nantua / Foies de veau à la Lyonnaise, Gratin dauphinois et marmiton de légumes
- Dessert du jour

Restaurant gastronomique Midi
Menu " Grand Ouest"

- Huître chaude au calvados et infusion de pommes.
- Filet de limande au cidre, crémée de poireaux, pomme granny.
- Carré d'agneau en croûte d'algues, purée de cocos de Paimpol, et son émincé de Camus.
- Dessert autour de la fraise

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