Prévisions de menus
Semaine 19
du 6 au 10 mai 2019

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 et contact en ligne 24h/24h et au téléphone du lundi au vendredi, en période scolaire, de 11h à 14h (mercredi jusqu'à 13h).

Voie Romaine 63400 Chamalières
Téléphone : 04.73.31.74.65
www.lyceedechamalieres.fr/reservation

lundi 6

Brasserie Midi

L'Entracte : Menu "le joli mois de mai"
Formule à 18,50 €, verre de vin et café inclus

Tartare de truite et concombre crème de concombre ;
Filet de pintadeau farci aux herbes, Risotto aux herbes, lait de coco au curry ;
Déclinaison autour de la fraise

Table des P'tits Romains
à 9,70 € (café compris)

Macédoine de légumes
Onglet grillé sauce Choron, pommes gaufrettes
Tarte en bande.

Restaurant gastronomique Soir

Fermeture
Elèves en stage

mardi 7

Brasserie Midi

Carte « l'Ambassade d'Auvergne »
(* formule du jour)

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

Restaurant gastronomique Midi

Tarte fine de tomates confites et mozzarella, escalope de thon rouge mi-cuite ;
Agneau farci à la roquette, ail noir de Billom et pignons, aubergines et légumes en tajine ;
Fromages d'ici et d'ailleurs ;
Dans l'esprit d'un fraisier et glace coco

Restaurant gastronomique Soir

Fermeture
Elèves en stage

mercredi 8

Jour férié

jeudi 9

Brasserie Midi

Carte
(* formule du jour)

Soupe de poisson / Déclinaison de charcuteries de lapin (rillette, ballotine, confit)* / Œuf poché bayonnaise ;
Filets de rouget à la niçoise / Sauté de lapin d'Auvergne à la moutarde de Charroux / Picata de veau à la sauge /Chou farci de queue et joue de bœuf* ;
Dessert du jour

Restaurant gastronomique Midi

Noix de Saint Jacques, façon meurette ;
Quenelle de brochet à la crème d'oseille ;
Nos fromages d'ici et d'ailleurs ;
Balade gourmande en Bourgogne

Restaurant gastronomique Soir

Fermeture
Séance pédagogique :
préparation aux épreuves de BTS

vendredi 10

Restaurant gastronomique Midi

Espagne

Autour du gazpacho et du jambon Serrano ;
Autour du mignon de porc/Chorizo/Manchego et la fameuse paella ;
Fromages ;
Tartelette aux agrumes meringue au safran et crumble au Turon & Churros aux épices

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 (du lundi au 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 midi (du lundi au jeudi)** : 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 20
du 13 au 17 mai 2019

Lycée de Chamalières

20

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 et contact en ligne 24h/24h et au téléphone du lundi au vendredi, en période scolaire, de 11h à 14h (mercredi jusqu'à 13h).

Voie Romaine 63400 Chamalières
Téléphone : 04.73.31.74.65
www.lyceedechamalieres.fr/reservation

lundi 13

Brasserie Midi
L'Entracte : Menu bistrot
Menu "Contemporain" à 11.70 €, verre de vin et café inclus

Mini Tartare de saumon aux agrumes. Chantilly au safran et éclats de tuiles de sésame ;
Raviole de crabes – Coulis d'étrilles émulsionné à la citronnelle ;
Demi-Magret de canard rôti sauce mangue – Légumes frit, gélifié et en purée ;
profiteroles "façon Paris Brest"

Table des P'tits Romains
Fermeture
Elèves en stage

Restaurant gastronomique Soir
Fermeture
Elèves en stage

mardi 14

Brasserie Midi
Carte « La Méditerranée »
(* formule du jour)

Soupe au pistou * / Sardines marinées purée de pois chiches et pesto ;
La Daube Provençale à la provençale* / La bouillabaisse / Les petits farcis Niçois aux Légumes grillés ;
Dessert du jour

Restaurant gastronomique Midi

Compression de fromages de chèvre mariné, légumes relevés de tapenade, croûtes de pain frites ;
Dos de lieu jaune demi-sel au jambon Ibérique, pulpe d'aubergines et piquillos, huile parfumée et émulsion au lait de brebis.
.Sélection de fromages "d'ici et d'ailleurs" ;
Surprise gourmande

Restaurant gastronomique Soir
Fermeture
Elèves en stage

mercredi 15

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

Fidéua Catalane
ou
Sarsuela, All i oli
-
Baba citron ananas framboises
Tuile framboises

Restaurant gastronomique Soir
restaurant fermé
(élèves en stage)

En brasserie, le soir
restaurant fermé
(élèves en stage)

jeudi 16

Brasserie Midi
Carte
(* formule du jour)

Terrine jambonneau pied de porc foie gras et figues / Tarte fine aux poires et fourme d'Ambert et mescluns / Salade de légumes secs et truite marinée* / Planche de charcuterie ;
Coq au vin de Chanturgue* / Filet d'omble chevalier Risotto et tuile au Cantal Coulis d'écrevisse / Carré d'agneau Rôti Suprême de volaille farcie aux mendiants ;
Dessert du jour

Restaurant gastronomique Midi

Noix de Saint Jacques, façon meurette ;
Quenelle de brochet à la crème d'oseille ;
Nos fromages d'ici et d'ailleurs ;
Balade gourmande en Bourgogne

Restaurant gastronomique Soir
Fermé
Epreuves de BTS

vendredi 17

Restaurant gastronomique Midi
Région "Provence Alpes Côtes d'Azur"

Minestrone froid de légumes du soleil croquants et rillette au deux saumons au citron vert, salade d'herbes, dentelle au parmesan ;
Filet de rouget à la fleur de thym, infusion de langoustines, risotto moelleux au pesto et tomates confites ;
Fromages de chèvre ;
La fraise et le fameux « Curbelet », fraîcheur au thym et olives noires

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 (du lundi au 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 midi (du lundi au jeudi) : 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