



Midi en Brasserie

Menu du jour à 16,50 €

Cocktail avec ou sans alcool //
Œuf parfait, champignons et des
asperges vertes, émulsion au
parmesan //
Dos de cabillaud cuit à basse
température - Bouillon de crustacés -
Haricots secs et légumes primeurs //
Fraisier, coulis de fraises au vin rouge et
cardamome

Midi en Gastronomie

Menu Cuisine du Monde

Maki et compagnie //
LA LIMANDE : Pochée vapeur, cuisinée au
jus de bouillabaisse exotique,
Raviole de crevette au basilic thaï //
LE BŒUF : Filet épais rôti aux poivres
exotiques et jus de passion, Wok shiitaké et
soja //
Fromages de notre terroir français //
Bouchée de mangue ananas citron vert
et nem banane passion, perle coco,
coulis de chocolat aux effluves de
citronnelle

Notre Brasserie le midi :

Accueil des clients à 12h.

Notre Restaurant Gastronomique le midi :

Accueil des clients à 12h15

Sauf indication contraire, menu fixe à 19,50 €, avec fromage, pâtisserie, hors boissons.

Notre Restaurant Gastronomique le soir :

Accueil des clients à 19h30. Sauf indication contraire, menu fixe à 28,50 €, avec fromage, pâtisserie, hors boissons.

Règlement possible en espèces, chèque ou carte bancaire.

lundi 28

Midi en Brasserie



EXAMEN BAC PRO

Menu à 19 € avec apéritif,
vin et café compris

Quiche aux poireaux //
Carré d'agneau, pommes allumettes, Sauce
Béarnaise //
Plateau de fromages //
Panna-cota, coulis de fruits rouges
-
Réservation par table de 2 ou 4
uniquement

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(examen)

en Soirée

Soirée autour des agrumes

Mise en bouche : Cheesecake,
Saumon et citron
Carpaccio de gambas et pamplemousse //
Canard à l'orange et betterave et sa purée de
potimarron //
Tarte citron meringuée et tiramisu de
pamplemousse

mardi 29

Midi en Brasserie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(élèves en stage)

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(élèves en stage)

en Soirée

Restaurant fermé
exceptionnellement

(séance pédagogique)

mercredi 30

Midi en Brasserie



BTS EXAMEN BLANC

Menu d'examen non communiqué
Formule à 16,50 € hors boissons

Réservation par table de 4
uniquement

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(séance pédagogique)

en Soirée

Restaurant fermé
exceptionnellement

(séance pédagogique)

jeudi 31

Midi en Brasserie

Menu du jour à 10,50 €

Salade façon lyonnaise //
Poulet cocotte grand-mère //
Choux chantilly

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(séance pédagogique)

Document 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.

Standard téléphonique ouvert en période scolaire, du lundi au vendredi de 11h à 13h.

Les prévisions d'ouverture, les menus, ainsi que les disponibilités sont consultables sur notre calendrier en ligne à l'adresse suivante :

<http://menus.lyceedechamalières.fr>

vendredi 1





Midi en Brasserie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(séance pédagogique)

Midi en Gastronomie

Menu italien

Raviolo ricotta et basilic, tartare de tomate
à la coriandre et citron confit //
Œuf Mollet, Le jambon de Parme et la
gambas en croûte dorée, risotto aux petits
pois et jus de viande //
Poitrine de volaille aux noisettes torréfiées,
émulsion de coquillages au basilic
Déclinaison de Conchiglioni, râpé de
parmesan //
Fromages //
Biscuit madeleine pain d'épices, mousse
orange et chantilly basilic, gel citron vert
poivron rouge, croustillant curry

Notre Brasserie le midi :

Accueil des clients à 12h.

Notre Restaurant Gastronomique le midi :

Accueil des clients à 12h15

Sauf indication contraire, menu fixe à 19,50 €, avec fromage, pâtisserie, hors boissons.

Notre Restaurant Gastronomique le soir :

Accueil des clients à 19h30. Sauf indication contraire, menu fixe à 28,50 €, avec fromage, pâtisserie, hors boissons.

Règlement possible en espèces, chèque ou carte bancaire.

lundi 4

Midi en Brasserie



EXAMEN BAC PRO

Menu à 19 € avec apéritif,
vin et café compris

Quiche Lorraine et mesclun de salade //
Magret de Canard rôti, pommes
croquettes //
Plateau de fromages //
Crème brûlée

Réservation par table de 2 ou 4
uniquement

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(examen)

en Soirée

Restaurant fermé
exceptionnellement

(séance pédagogique)

mardi 5

Midi en Brasserie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(élèves en stage)

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(élèves en stage)

en Soirée

Soirée en Provence

Pissaladière //

Filet de rouget rôti sur un sablé au parmesan,
Ail confit et Coulis de poivrons //

Gigot d'agneau en croûte de foin,

Tian provençal, Gratin de pommes de terre
aux cèpes //

Tarte Tropézienne

mercredi 6

Midi en Brasserie



BTS EXAMEN BLANC

Menu d'examen non communiqué
Formule à 16,50 € hors boissons

Réservation par table de 4
uniquement

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(séance pédagogique)

en Soirée

Restaurant fermé
exceptionnellement

(séance pédagogique)

jeudi 7

Midi en Brasserie

Menu du jour à 10,50 €

Salade façon lyonnaise //
Poulet cocotte grand-mère //
Choux chantilly

Midi en Gastronomie

Soupe de poissons //
Escalope de volaille vallée d'Auge,
Pommes duchesse
et artichauts sautés à cru //

Fromages //

Chou chantilly

Document 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.

Standard téléphonique ouvert en période scolaire, du lundi au vendredi de 11h à 13h.

Les prévisions d'ouverture, les menus, ainsi que les disponibilités sont consultables sur notre calendrier en ligne à l'adresse suivante :

<http://menus.lyceedechamalières.fr>

vendredi 8

