

# Prévisions de menus

Semaine 08

Du 20 au 24 février 2023



Lycée de Chamalières



08

## Midi en Brasserie

**Menu à 12,50 €, café compris**

Croustade feuilletée d'œufs brouillés, Tomate séchée et julienne de magret fumé, jeunes pousses •  
Aiguillettes de volaille sautées, Risotto de riz et d'épeautre aux pleurotes, Jus court et sauce pesto •  
Île flottante

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé exceptionnellement

(examen)

**C'est nouveau !** Le logo ☒ indique que les services du jour seront ouverts à la réservation à partir de la date indiquée.

**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 10h30 à 14h (13h le mercredi).

Les prévisions d'ouverture, les menus, ainsi que les disponibilités sont consultables sur : <http://menus.lyceedechamalières.fr>

Lundi 20  
☒ 16 janvier

## Midi en Brasserie

**Menu Normand à 12,50 €, café compris**

Moule de bouchot Marinière / Champignons au vin blanc (façon grecque) •  
Mignon de veau à la normande et pomme vapeur / Papillote de cabillaud à l'orange et son riz safrané •  
Dessert du jour

## Midi en Gastronomie

**Menu Massif Central à 21,50 € hors boisson**

Tartare de sandre et son coulis de Salers •  
Magret de canard en croûte de noisette, petit gâteau de St Nectaire •  
Sélection d'ici et d'ailleurs •  
Surprise gourmande

## en Soirée

Restaurant fermé exceptionnellement

Mardi 21  
☒ 17 janvier

## Midi en Brasserie

**Formule Bistrot "Bénélux" à 14,50 € verre de vin et café compris**  
Fraîcheur pommes, choux rouge et hareng, condiments betteraves / Croquettes de crevettes grises, petite salade liégeoise / Soupe à la bière et jambon •  
Lapin à la bière, galette de pomme-de-terre / Filet de carrelet au gratin, embeurré d'endives / Ragoût de marcassin et Stoemp •  
Dessert du jour

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé exceptionnellement

## en Soirée

**Soirée Chef Œuvre Terminales Pro Forfait à 41 € (apéritif, verre de vin sur entrée et verre de vin sur plat, café compris)**

Mise en bouche •  
Ravioles et crémeux de champignons •  
Cromesquis de cuisson de pigeon confite, filet sur coffre, pomme Anna, jeunes carottes et betteraves •  
Fromage et ses accompagnements •  
Clémentines dans tous ses états, mignardises

Mercredi 22  
☒ 18 janvier

## Midi en Brasserie

Restaurant fermé exceptionnellement  
(stage en entreprise)

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé exceptionnellement  
(séance pédagogique)

## en Soirée

Restaurant fermé exceptionnellement  
(séance pédagogique)

Jeudi 23  
☒ 19 janvier

## Midi en Brasserie

**Menu Bistrot à 12,50 €, café compris**

Crème de moules au safran, julienne de légumes •  
Estouffade de veau provençale au chorizo et fèves, riz coloré, gratin de haricots verts au chèvre •  
Profiteroles Sauce chocolat chantilly

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé exceptionnellement  
(stage en entreprise)

**Notre Brasserie le midi : Accueil des clients à 12h.**

**Notre Restaurant Gastronomique le midi : Accueil des clients à 12h15.** Sauf indication contraire, menu fixe avec fromage ou mise en bouche, pâtisserie, hors boissons.

**Notre Restaurant Gastronomique le soir : Accueil des clients à 19h30.** Sauf indication contraire, menu fixe avec fromage, pâtisserie, hors boissons.

**Règlement possible en espèces, chèque ou carte bancaire.**

Vendredi 24  
☒ 20 janvier



ACADÉMIE DE CLERMONT-FERRAND  
Liberté  
Égalité  
Fraternité



La Région Auvergne-Rhône-Alpes  
RÉSEAU  
GRETA  
AUVERGNE

Lycée hôtelier de Chamalières  
Voie Romaine 63400 Chamalières  
Tel. : 04.73.31.74.65

[www.lyceedechamalières.fr/reservation](http://www.lyceedechamalières.fr/reservation)

