



Midi en Brasserie

Lundi 06
30 janvier

Restaurant fermé
exceptionnellement

(séance pédagogique)

Midi en Gastronomie

Menu Bretagne à 21,50 € hors boissons

Lotte et homard en « poule au pot », tartare
d'algues aux topinambours •

Dos de lieu au beurre de sarrasin et radis
de toutes les couleurs, crèmeux petit pois,
Espuma lard fumé et boudin noir aux
pommes, quelques Paimpol et artichaut •
Gozinaki en pâte de fruits au jus de raisin,
ganache lactée glaçage aux noix

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.lyceedechamalieres.fr>

Midi en Brasserie

Mardi 07
31 janvier

Restaurant fermé
exceptionnellement

(séance pédagogique)

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(stage en entreprise)

Brasserie en Soirée

**Soirée "American Trip"
à 30 € hors boissons**

Nachos façon Texmex •
Salade Hawaïenne •
Ribs marinés au miel, brochette de boeuf
grillée, duo de frites •
Rainbow cake et milkshake

Midi en Brasserie

Mercredi 08
1 février

**Menu Bistrot "Allemagne, Autriche, Suisse"
à 14,50 €, verre de vin et café compris**

Oeufs brouillés au Spratz en feuilleté
/ Consommé de volaille aux knöde /
Wurstsalat •
Rôti de porc aigre doux à la Rhénane /
Frites de foie de veau aux oignons, purée
aigre douce, Wiener Schnitzel au fromage /
Omble Chevalier à la Génoise •
Dessert du jour

Midi en Gastronomie

Menu à 25 € hors boissons

Mise en bouche •
Consommé Kléber •
Veau Pojarski, pomme Byron, oignons
farcis •
Fromage et ses accompagnements •
Mandarine Almina, biscuit chocolat,
crème légère au basilic

en Soirée

Restaurant fermé
exceptionnellement

(stage en entreprise)

Midi en Brasserie

Jeudi 09
2 février

Restaurant fermé
exceptionnellement

(stage en entreprise)

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(stage en entreprise)

en Soirée

Restaurant fermé
exceptionnellement

(séance pédagogique)

Midi en Brasserie

Vendredi 10
3 février

Restaurant fermé
exceptionnellement

(séance pédagogique)

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 à 21,50 €, avec fromage ou
mise en bouche, pâtisserie, hors boissons.

Notre Restaurant Gastronomique le soir :
Accueil des clients à 19h30. Sauf indication
contraire, menu fixe à 30 €, avec fromage,
pâtisserie, hors boissons.

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

