



Midi en Brasserie

Menu de printemps à 18 €, verre de vin et café compris

Oeuf parfait aux champignons et lard fumé, Émulsion de parmesan • Navarin d'agneau printanier • Déclinaison autour de la fraise

Midi en Gastronomie

Menu Bassin Méditerranéen À 25,80 € hors boisson

Mise en bouche • Thon grillé façon « Chermoula » et Méchouia, la blette et le Brocciu • Fondant d'agneau aux fruits secs et cacahuètes, crèmeux citron et mousseline carottes, jus court comme une tajine • Déclinaison autour du citron Mentonnais, de l'orange Maltaise et du coing

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 3
☒ 13 mars

Midi en Brasserie

Restaurant fermé exceptionnellement
Stage en entreprise

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé exceptionnellement
Stage en entreprise

en Soirée

Restaurant fermé exceptionnellement
Stage en entreprise

Mardi 4
☒ 14 mars

Midi en Brasserie

Formule Bistrot "Afrique du Nord" à 18 € verre de vin et café compris

Berkoukes, grenade et pistache / Boulettes de sardines à la Coriandre / Boureks thon et œuf • Couscous d'agneau aux légumes / Pastilla de pintadeau aux pistaches, jus de dattes / Tajine de volaille aux fruits secs • Dessert du jour

Midi en Gastronomie

Menu à 27,50 € hors boisson

Mise en bouche • Bisque New Burg • Poulet bourbonnais en deux cuissons, oignons farcis, pâtes fraîches • Fromages • Pavlova fruits exotiques

en Soirée

Restaurant fermé exceptionnellement
Stage en entreprise

Mercredi 5
☒ 15 mars

Midi en Brasserie

**Menu bistrot
Projet Initiative Solidarité Internationale à 18 € cocktail et café compris**

Dal et Blinis de lentilles • Curry de pois chiche et volaille au lait de coco • Dessert autour de la Carotte

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé exceptionnellement
(séance pédagogique)

en Soirée

Menu à 34,50 € hors boissons

Mise en bouche • Jambon d'Auvergne, pamplemousse, Lieu jaune au sel d'épices, glace roquette • Pigeon confit au beurre d'ail, Asperges vertes et daïkon • Vacherin framboises Estragon, Sorbet Estragon • Mignardises

Jeudi 6
☒ 16 mars

Midi en Brasserie

Menu Bistrot à 15 €, café compris

Feuilleté d'œufs brouillés sauce légère au piment d'Espelette • Longe de veau poêlée façon Orloff, Sablé aux cèpes, printanière de légumes • Bananes flambées, glace vanille

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 7
☒ 17 mars

