

Prévisions de menus

Semaine 20

Du 13 au 17 mai 2024



20

Lundi 13

ouverture le 8 avril

Midi en Brasserie

Formule à 15 €

Oeuf parfait, Fine ratatouille,
émulsion jambon d'Auvergne •
Poitrine de veau comme un ribs,
patates douces
et caviar de légumes •
La fraise, les olives noires
et le basilic

Midi en Gastronomie

Menu « Bourgogne » à 25,80 € hors boissons

Nems croustillants d'escargots à la
dijonnaise, émulsion verte à l'ail doux,
mousse légère aux chevretons de Mâcon et
tonka, petit mesclun d'herbes •
Le mignon de veau cuit lentement sauce
Bourguignonne aux poivres exotiques
Pressé de patates et patates douces au lard
fumé, cocotte de légumes nouveaux •
Dacquoise aux épices douces, crémeux au
cassis de Bourgogne, nougatine d'amande,
mousse de pain d'épices

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 14h (13h le
mercredi).

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

Mardi 14

ouverture le 9 avril

Midi en Brasserie

Formule brasserie à 15 € Alsace

Flammekueche /
Mousseline de sandre au Riesling •
Choucroute de poissons /
Baeckeoffe •
Tartelettes fruits rouges et diplomate
vanille

Midi en Gastronomie

Menu « Val de Loire » à 25,80 € hors boissons

Galipettes •
Dos de saumon mi-cuit d'Atlantique,
méli-mélo de jeunes légumes et son
bouillon parfumé •
Filet de canard rôti, fruits tapés, chou
farci de légumes, purée de fèves •
Nos fromages d'ici et d'ailleurs •
Surprise des sœurs Tatin

En soirée

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Mercredi 15

ouverture le 10 avril

Midi en Brasserie



BAC PRO EXAMEN 22,50 € boissons comprises

Réservation par table de 2 et de 4 uniquement
Allumettes au fromage, Salade •
Faux filet sauce Béarnaise, pommes Pont Neuf (table
de 2) / Magret de canard au poivre vert,
pommes Pont Neuf (table de 4) •
Fromages •
Oreillons de pêche flambés et glace à la vanille
(table de 2) / Profiteroles (table de 4)

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

Menu « Espagne, le Gazpacho dans tous ses états » à 27,50 € apéritif inclus

Mise en bouche façon Tapas •
Les coquillages et le safran •
Le lapin et le chorizo / La daurade
et le fenouil •
La brebis et l'abricot

Jeudi 16

ouverture le 11 avril

Midi en Brasserie

Formule brasserie à 15 € Région PACA

Pissaladière, soupe au Pistou •
Filet de rouget rôti de crème d'ail,
écrasé de pommes de terre à l'huile
d'olive, ratatouille niçoise •
Tarte au citron meringuée

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Vendredi 17

ouverture le 12 avril

Midi en Brasserie

Formule brasserie à 15 €, café compris

Tarte fine aux sardines,
tomates et oignons confits •
Variation de lapereau, Polenta crémeuse,
Méli-mélo de légumes glacés /
Brochette de magret de canard fumé juste
snacké, sauce saté, assortiment de légumes •
Baba fraises framboises

Midi en Brasserie « Marmiton »



Menu Brasserie à 18 €, verre de vin et café compris Entraînement à l'examen

Salade crétoise en pot •
Filet de rouget à la plancha sur caviar
d'aubergines et crème d'ail, flan de
courgettes /
Brochette de magret de canard fumé
juste snacké, sauce saté,
assortiment de légumes •
Baba fraises framboises

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.**

