

Prévisions de menus

Semaine 41

Du 9 au 13 octobre 2023



Lycée polyvalent
Valéry Giscard d'Estaing
Chamalières

Lycée
des
Métiers



41

Lundi 9

ouverture le 21 sept.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Menu « Bretagne » à 25,80 € hors boissons

Mise en bouche •

Tournedos de St Jacques et saumon fumé en blinis de sarrasin et avoine, émulsion de volaille à la vanille •

Retour de pêche nacrée, infusion d'étrilles et coquillages comme une américaine, Carottes et rattes cuites au fumet de curry •

Sablé breton et pomme fondante, caramel au beurre salé, crème légère à la vanille, tuile chocolat

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.lyceedechamalières.fr>

Mardi 10

ouverture le 21 sept.

Midi en Brasserie

Formule brasserie à 15 €

Assiette de cochonailles / Pâté bourbonnais et mesclun de salade / Montgolfière de potage auvergnat • Darne de saumon, crème de ciboulette et lardons / Pavé de bœuf, sauce au bleu d'Auvergne, Garniture fraîcheur (pomme vapeur et légumes) • Savarins individuels aux agrumes / Brioche aux pralines

Midi en Gastronomie

Menu « Occitanie »

À 25,80 € hors boissons

Anchois frais mariné •

Pâté en croûte et gelée de vin de Maury •

Filet mignon de porc noir cuit comme une pastilla, jus réduit au poivre de Java, petits légumes infusés aux épices, ail rose de

Lautrec confit •

Notre sélection d'ici et d'ailleurs •

Tarte amandine accompagnée de sa glace à l'amande

En soirée

Soirée « Minis bouchées Maxi découverte »

à 42,50 € hors boissons avec animation musicale

Nombreux grignotages salés

chauds et froids •

Au buffet : Brochette de volaille marinée, Sauce choron, Pommes charlotte épicées et rôties / Brochette de porc caramélisé, Risotto riz et petit épeautre •

Nombreux grignotages sucrés

En salle : Flambage de fruits et sa boule de glace

Mercredi 11

ouverture le 22 sept.

Midi en Brasserie

Formule brasserie à 18 € Menu "Buffet Espagne et Italie"

Buffet d'entrées : Gaspacho / Tapas tomates confites, jambon et olives noires / salade de pâtes au pesto et foccacia roquette truite fumée • Risotto de fruits de Mer / Paella • Dessert du jour

Midi en Brasserie « Marmiton »



Menu Brasserie à 11,90 € hors boissons

Entraînement à l'examen du bac

Œuf poché bourguignonne •
Création autour d'un poisson et sa garniture •
Dessert du jour

En soirée

Menu "Saveurs des îles" à 34,50 € hors boissons

Ceviche thon, pomme granny, poivron à l'américain •

Mousse de cèpes au st jacques, morilles et crème de porto •

Joues de cochon confites, carotte en déclinaison, orange et coriandre fraîche •
Saint-Honoré yuzu, café, noisettes, sorbet yuzu

Jeudi 12

ouverture le 22 sept.

Midi en Brasserie

Formule brasserie à 15 € Buffet Poke bowl

Assortiments de salades composées •
Assortiments salés préparés en salle •
Fromage à l'assiette •
Buffet de desserts

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

Menu à 34,50 € hors boissons

Mise en bouche •

Tarte sablée au cantal, ris d'agneau et foie gras chaud, Champignons de saison et émulsion au panais, huile d'herbes •

Le pavé de cabillaud ½ sel comme une carbonnade, Palets de pommes de terre confites au gras de bœuf, légumes croquants •

Assiette de fromages •

Sphère en fusion mangue passion chocolat, Riz au lait aux agrumes, Mignardises

Vendredi 13

ouverture le 22 sept.

Midi en Brasserie

Formule brasserie à 15 €

Œuf coulant en croûte d'olives, salade de lentilles et brunoise de légumes •
Pintadeau rôti, lasagnes de légumes provençaux, Gratin à l'ail / Pavé de saumon à l'unilatéral, riz safrané aux petits légumes beurre d'agrumes •
Tartelette citron coco meringuée

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

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.

