

# Prévisions de menus

## Semaine 45

### Du 6 au 10 novembre 2023



Lycée polyvalent  
Valéry Giscard d'Estaing  
Chamalières



# 45

**Lundi 6**  
ouverture le 2 oct.

**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 7**  
ouverture le 3 oct.

**Midi en Brasserie**

**Formule brasserie à 15 €**  
**Pays Basque et Landes**  
Asperges sauce Paloise / Chipiron à la luzienne / Œuf poché bayonnaise •  
Poulet Basquaise / Axoa •  
Dessert du jour

**Midi en Gastronomie**

**Menu « Normandie »**  
**À 25,80 € hors boissons**  
Pont l'Evêque en croustilles •  
Carpaccio de Saint Jacques •  
Suprême de volaille farci, cuit en fricassée au vinaigre de cidre, tartelette fines aux pommes et andouille de Vire •  
Notre sélection de fromages d'ici et d'ailleurs •  
Tarte Normande

**En soirée**

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

**Mercredi 8**

**Midi en Brasserie**

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

**Midi en Gastronomie**

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

**En soirée**

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

**Jeudi 9**  
ouverture le 5 oct.

**Midi en Brasserie**

**Formule à 15 €**  
**La Bretagne à l'honneur**  
Mise en bouche •  
Soupe de coco, gelée et vinaigre aux crustacés •  
Cotriade de poissons •  
Pomme cuite sur sablé, crumble et caramel au beurre salé

**Midi en Gastronomie**

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

**En soirée**

**Menu à 34,50 € hors boissons**  
Mise en bouche •  
Saint Jacques et couteaux sautés au beurre cru, condiment butternut's citron confit au sel Jus au pain brûlé •  
Dans l'idée d'un cassoulet, le pois blond de la Planèze, Le filet de volaille basse température, Les cuisses confites en coque de chou vert aux écrevisses •  
Assiette de fromages •  
Equinoxe, crème glacée à l'Italienne, Biscuit Brownies, caramel tendre, croustillant spéculos, Mousse chocolat onctueuse, Mignardises

**Vendredi 10**  
ouverture le 6 oct.

**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 /  
Dos de lieu, crème de crevettes, coco aux herbes et mousse de carottes •  
Assortiment de choux : Choux craquelin chantilly, Choux diplomate chocolat

**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.**

