

Prévisions de menus

Semaine 16

Du 14 au 18 avril 2025



16

Lundi 14
ouverture le 24 mars

Midi en Brasserie

Menu Réunionnais à 15 € hors boissons

Samoussas
et achards de légumes •
Cari de poulet,
Riz basmati •
Flan coco et gâteau
de patate douce

Midi en Gastronomie

Menu Fusion Food à 25,80 € (hors boisson)

Sucette d'escargot au piquillos en kadaïf
pesto de roquette •
Paëlla crémeuse et croustillante aux accents
Scandinave •
Suprême de volaille laqué en mendiants de
fruits secs, nem de choucroute aux magret
séché, pakchoï •
Entremets framboise litchi, coulis fruits
rouges saveur d'orient

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.

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, avec 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 CB.

Mardi 15

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

Mercredi 16
ouverture le 26 mars

Midi en Brasserie



EXAMEN BAC PRO Formule à 22,50 € boissons comprises

Salade niçoise •
Magret de canard laqué,
printanière de légumes •
Assiette de fromages •
Tarte alsacienne (table de 4) /
Abricots flambés

**Réservation par table de 2 et de 4
uniquement**

Midi en Brasserie « Marmiton »

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Jeudi 17

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

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 consultables
en ligne sur :

menus.lyceedechamalieres.fr

Vendredi 18
ouverture le 28 mars

Midi en Brasserie

Formule Brasserie à 15 €, café compris

Feuilleté d'asperges sauce légère au
piment d'Espelette •
Filet de rouget à la plancha sur un
caviar d'aubergines et crème d'ail, Flan
de courgettes •
Dessert du jour

Midi en Brasserie « Marmiton »



Menu Brasserie à 18 € verre de vin et café compris

Asperge verte et blanche
en plusieurs saveurs •
Longe de veau poêlée façon Orloff,
sablé aux cèpes et printanière de
légumes •
Dessert du jour

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension



Prévisions de menus

Semaine 19

Du 5 au 9 mai 2025



19

Lundi 5

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

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.

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, avec 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 CB.

Mardi 6
ouverture le 1 avril

Midi en Brasserie

Formule Alsace à 15 € café compris

Terrine de lapereau en gelée /
Mousseline de sandre au Riesling •
Choucroute Traditionnelle /
Baeckeoffe •
Fraisier Pistache

Midi en Gastronomie

Menu Val de Loire à 25,80 € (hors boisson)

Galipette aux trois parfums •
Dos de saumon en croûte d'herbes,
méli-mélo de jeunes légumes •
Filet de canard rôti, fruits confits,
chou farci de légumes et purée
de mojette au lard •
La pêche Melba d'Escoffier

En soirée

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Mercredi 7
ouverture le 2 avril

Midi en Brasserie

Menu brasserie à 18 €

Pounti aux jeunes pousses et pois blonds /
Grosse crevette rôtie à l'huile de chorizo,
bouillon aux saveurs de paella •
Filet de rouget à la plancha sur un caviar
d'aubergine et crème d'ail flan de
courgettes / Carré d'agneau en croûte
d'algues, purée de cocos, gratin de chou
fleur, émincé de Camus •
Dessert du jour

Midi en Brasserie « Marmiton »

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Brasserie en soirée

CONCEPT CONVIVIALITÉ à 27.80 €,

une boisson apéritive et un verre de vin rouge
régional inclus

apéritif debout avec bouchées salées •
Truffade Jambon Salade /
Entrecôte double, Sauce marchand de vin, Gratin de
pomme de terre •
Fromages •
Fraisier et coulis de fraises à la menthe /
Salade de fruits - Sorbet citron

Jeudi 8

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

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 consultables
en ligne sur :

menus.lyceedechamalieres.fr

Vendredi 9

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Brasserie « Marmiton »

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

