

Prévisions de menus

Semaine 20

Du 11 au 15 mai 2026




20

Lundi 11

ouverture le 20 avril

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Menu Balade printanière à 27.80 €
 Croustilles d'escargots coppa mousseline de pomme de terre à l'ail doux //
 Tartelette fine, aileron de volaille à la poudre de persil, légumes du moment, fricassée de mousseron, émulsion d'ail nouveau et mouillette //
 La blanquette de veau printanière //
 Symbiose entre fruits rouges et pickles rhubarbe Croustillant pistache et sponge cake pistache

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 12

ouverture le 21 avril

Midi en Brasserie


Menu à 18 €
 Tarte fine aux sardines, tomates et oignons confits / Gaspacho de légumes, bohémienne et gambas sautée //
 Lapin en plusieurs cuissons, polenta crémeuse, méli-mélo de légumes glacés / Filet de daurade aux olives et basilic, coulis de poivron, fine ratatouille //
 Dessert du Jour

Midi en Gastronomie

Menu Val de Loire à 25.80 €
 Mise en bouche //
 Tarte fine aux asperges vertes //
 Filet de canard rôti, jus au vin de Chinon, garniture de lentille vertes du Berry, poêlée de giroles //
 Rencontre de la fraise et de l'ananas, crémeux chocolat

En soirée

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Mercredi 13

ouverture le 22 avril

Midi en Brasserie

Formule Brasserie à 18 €
 Soupe de melon au basilic / Crème d'artichaut, croustillant de pieds de porc //
 Darnes de saumon grand-mère, jus de poulet / Suprême de volaille, fine farce d'abats en tube de brick, jus court, espuma de maïs //
 Dessert du jour

Midi en Gastronomie

Repas des Compagnons Cuisiniers et Pâtisseries

-


Menu à 70 € tout compris

-

Préinscriptions complètes à ce jour

En soirée

Restaurant fermé à la clientèle individuelle




Merci de votre compréhension

Jeudi 14

Midi en Brasserie


Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

Restaurant fermé à la clientèle individuelle



Merci de votre compréhension

Réservations en ligne 24h/24h.

Standard téléphonique ouvert en période scolaire, du lundi au vendredi de 11h à 14h.

Les prévisions d'ouverture, les menus, ainsi que les disponibilités consultables en ligne sur :

menus.lyceedechamalieres.fr

Légende :


/ indique un choix dans le menu

// indique un changement de plat

Vendredi 15

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

