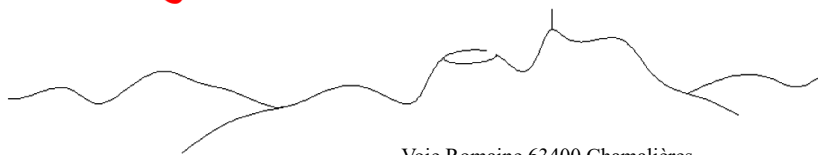


Prévisions de menus

Semaine 02

du 9 au 13 janvier 2017

Lycée de Chamalières



Ce document est 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 et au téléphone du lundi au vendredi, en période scolaire, de 10h à 16h (mercredi jusqu'à 14h).

Voie Romaine 63400 Chamalières
Téléphone : 04.73.31.74.65
Télécopie : 0811.38.90.61 (tarif local)
Internet : www.lyceedechamalières.fr/reservation

Lundi 9

Restaurant gastronomique Midi

Restaurant fermé

-

Merci de votre compréhension

Brasserie Midi

Formule à 9,70 €, café compris

Velouté de potimarron et croustillant de canard

-

Longe de porc aux pruneaux et son gratin de macaronis

-

Mousseux coco

Restaurant gastronomique Soir

Restaurant fermé
(préparation examen)

-

Merci de votre compréhension

Mardi 10

Restaurant gastronomique Midi Auvergne

Tartare de truite et lentilles de la planèze

-

Giglette de poulet fermier farcie aux cèpes

Truffade et légumes glacés

-

Charlotte aux poires et châtaignes

Brasserie Midi

Menu FAST FOOD chic et local à 11,50 € (verre de vin et café inclus)

Salade fraîcheur chèvre / Salade fraîcheur marine

-

Burger Normand / Burger Occitan

Assortiment de frites et potatoes

-

Tartelette marmelade d'oranges, chocolat et crumble aux épices

Mini muffin chocolat orange

Restaurant gastronomique Soir

Restaurant fermé

-

Merci de votre compréhension

Mercredi 11

Restaurant gastronomique Midi

Au pays des ramoneurs

Ravioles d'écrevisses au poire, infusion de chartreuse

-

Carré d'agneau en croûte de noix, gâteau au reblochon et mousse de butternuts

Brasserie Midi

Menu bistrot à 11,50 € (verre de vin et café inclus)

Crème de moules au safran et julienne de légumes / Goujonnettes de merlan, sauce Tartare

-

Longe de porc façon Orloff, tartelette de légumes d'hiver / Tendron de veau Marengo
Boulangère de potimarron et panais

-

Royaumes

Restaurant gastronomique Soir

Restaurant fermé
(préparation examen)

-

Merci de votre compréhension

Jeudi 12

Restaurant gastronomique Midi

Sushi d'écrevisses et truite, miel et girolles

-

Filet de daurade, piperade de cèpes, tomates et piquillos

-

Poire rôtie, crème glacé caramel, beurre salé, brioche aux amandes

Brasserie Midi

Restaurant occupé par un banquet

-

Merci de votre compréhension

Restaurant gastronomique Soir

Restaurant fermé
(examen blanc)

-

Merci de votre compréhension

Vendredi 13

Restaurant gastronomique Midi

Repas examen

Forfait tout compris à 15 €/pers (kir, menu, vin et café)

-

Tables de 4 et 2 couverts seulement

Brasserie Midi

Repas examen

Forfait tout compris à 15 €/pers (kir, menu, vin et café)

-

Tables de 4 et 2 couverts seulement

Tout savoir sur nos restaurants

Notre Restaurant Gastronomique le midi : Accueil des clients à 12h15. Réservation nécessaire (sauf indication contraire, menu fixe à 18,50 €, avec assortiment de Fromages, Pâtisserie du Jour, hors boissons).

Notre Restaurant Gastronomique le soir : Accueil des clients à 19h30. Réservation nécessaire. (sauf indication contraire, menu fixe à 27,50 €, avec assortiment de Fromages, Pâtisserie du Jour, hors boissons)

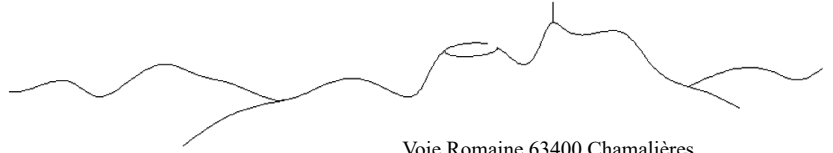
Notre Brasserie : Accueil des clients jusqu'à 12h30. La réservation n'est pas obligatoire, mais conseillée.

Prévisions de menus

Semaine 03

du 16 au 20 janvier 2017

Lycée de Chamalières



Ce document est 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 et au téléphone du lundi au vendredi, en période scolaire, de 10h à 16h (mercredi jusqu'à 14h).

Voie Romaine 63400 Chamalières
Téléphone : 04.73.31.74.65
Télécopie : 0811.38.90.61 (tarif local)
Internet : www.lyceedechamalières.fr/reservation

Lundi 16

Restaurant gastronomique Midi

Restaurant fermé

-

Merci de votre compréhension

Brasserie Midi

Formule à 9,70 €, café compris

Légumes et champignons à la grecque

-

Magret laqué et son riz cantonnais

-

Galette des rois

Restaurant gastronomique Soir

Restaurant fermé
(préparation examen)

-

Merci de votre compréhension

Mardi 17

Restaurant gastronomique Midi

Alsace

Dos de saumon soufflé aux grenouilles

-

Fricassée de pintade au riesling, spatzles et embeurrée de choux

-

Blanc manger aux poires et chocolats, crème anglaise au kirsch

Brasserie Midi

Menu FAST FOOD chic et local à 11,50 € (verre de vin et café inclus)

Finger de merlan sauce tartare / Salade César

-

Hamburger auvergnat, frites maison, salade, sauce au bleu / Hamburger de pomme de terre, aux deux saumons, tomates, piquillos, sauce basilic, salade

-

café gourmand :

tarte au chocolat/framboise, mousse tiramisu
crème carambar, milk shake banane framboise et cristalline orange, riz au lait nougatine

Restaurant gastronomique Soir

Restaurant fermé

-

Merci de votre compréhension

Mercredi 18

Restaurant gastronomique Midi

Balade dans le Jura

Panacotta au mont d'or, tuile à la saucisse de Morteau

-

Rable de lapin farci aux morilles, rizotto au comté et vin jaune

Brasserie Midi

Menu bistrot à 11,50 € (verre de vin et café inclus)

Crème de moules au safran et julienne de légumes / Goujonnettes de merlan, sauce Tartare

-

Longe de porc façon Orloff, tartelette de légumes d'hiver / Tendron de veau Marengo
Boulangère de potimarron et panais

-

Royaumes

Restaurant gastronomique Soir

Restaurant fermé
(préparation examen)

-

Merci de votre compréhension

Jeudi 19

Restaurant gastronomique Midi

Bouillon de mousserons et asperges vertes, raviolis aux pieds de cochon

-

Côte de porc double farcie aux ris d'agneau et morilles

-

Ananas rôti

Restaurant occupé par un banquet

-

Merci de votre compréhension

Restaurant gastronomique Soir

Restaurant fermé
(examen blanc)

-

Merci de votre compréhension

Vendredi 20

Restaurant gastronomique Midi

Repas examen

Forfait tout compris à 15 €/pers (kir, menu, vin et café)

-

Tables de 4 et 2 couverts seulement

Brasserie Midi

Repas examen

Forfait tout compris à 15 €/pers (kir, menu, vin et café)

-

Tables de 4 et 2 couverts seulement

Tout savoir sur nos restaurants

Notre Restaurant Gastronomique le midi : Accueil des clients à 12h15. Réservation nécessaire (sauf indication contraire, menu fixe à 18,50 €, avec assortiment de Fromages, Pâtisserie du Jour, hors boissons).

Notre Restaurant Gastronomique le soir : Accueil des clients à 19h30. Réservation nécessaire. (sauf indication contraire, menu fixe à 27,50 €, avec assortiment de Fromages, Pâtisserie du Jour, hors boissons)

Notre Brasserie : Accueil des clients jusqu'à 12h30. La réservation n'est pas obligatoire, mais conseillée.