

# Prévisions de menus

## Semaine 38

### du 18 au 22 septembre 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)

[www.lyceedechamalieres.fr/reservation](http://www.lyceedechamalieres.fr/reservation)

lundi 18

#### Brasserie Midi

Restaurant fermé à titre exceptionnel  
Merci de votre compréhension

#### Restaurant gastronomique Soir

Restaurant fermé à titre exceptionnel  
Merci de votre compréhension

mardi 19

#### Brasserie Midi

*Buffet déjeunatoire - 11.70€ par personne, verre de vin et café compris*

- Salade de lentilles aux lardons et tomates cerise, oignons blancs, féta, persil / Tarte salée au brocoli, saumon et fourme d'Ambert / Salade de pâtes à l'avocat, crevettes, tomates séchées et basilic, olives noires
- Salade chou blanc, émincée de volaille et suprêmes d'agrumes, ciboulette / Crème de petit pois au magret fumé
- Filet de poulet fermier farci au pesto, Risotto aux champignons, Sauce au marsala
- Verrine chocolat noisette, Millefeuille vanille

#### Restaurant gastronomique Midi

*Cuisine du Monde*

- Brochette de gambas kadaïf au foie gras, vinaigrette aux agrumes et écume soja
- Magret canard miel gingembre fricassée de légumes à la thaï

mercredi 20

#### Brasserie Midi

Restaurant fermé à titre exceptionnel  
Merci de votre compréhension

#### Restaurant gastronomique Soir

Restaurant fermé à titre exceptionnel  
Merci de votre compréhension

jeudi 21

#### Brasserie Midi

*Carte à thème : La brasserie Bofinger*

\* formule du jour à 9,70 €

- Soupe de moules au Riesling \* / Mousseline de grenouilles au cresson et Gewurztraminer
- Choucroute paysanne\* / Choucroute de poissons de rivière au Pinot noir d'Alsace / Épaule de porc grillée, Pommes Châteaux
- Dessert du jour

#### Restaurant gastronomique Midi

- Royale de girolles, tartine garniture meurette, poêlé de cèpes et œuf biologique fumé
- Dans l'idée d'un cassoulet, la lentille verte du Puy et le mignon de porc, le jarret demi-sel en coque de chou vert, Emulsion de tarbaïs

#### Restaurant gastronomique Soir

Restaurant fermé à titre exceptionnel  
Merci de votre compréhension

vendredi 22

#### Brasserie Midi

*A la Carte*

\* formule du jour à 9,70 €

- Assiette de cochonnaille / Salade de légumes secs et truite marinée / Pâté bourbonnais et mesclun de salade\*
- Coq au vin de Chanturgue\* / Darne de saumon, crème de ciboulette et lardons / Pavé de bœuf, sauce au bleu d'Auvergne, garniture fraîcheur (pomme vapeur et légumes)
- Dessert du jour

#### Restaurant gastronomique Midi

*Escale Méditerranéenne*

- Grosse crevette rôtie à l'huile de chorizo, bouillon aux saveurs de paella
- Bar contisé à la tapenade, courgettes aux copeaux de parmesan, son coulis et tatin de tomates.

#### Tout savoir sur nos restaurants

##### Notre Restaurant Gastronomique ...

• le midi (les mardi, jeudi et vendredi) : Accueil des clients entre 12h15 et 12h30. Réservation nécessaire (sauf indication contraire, menu fixe à 18,50 €, avec assortiment de fromages, pâtisserie du jour, hors boissons).

• le soir (les lundi, mercredi, jeudi) : Accueil des clients entre 19h30 et 19h45. Réservation nécessaire. (sauf indication contraire, menu fixe à 27,50 €, avec assortiment de fromages, pâtisserie du jour, hors boissons)

Notre Brasserie (du lundi au vendredi) : Accueil des clients entre 12h15 et 12h30. La réservation n'est pas obligatoire, mais conseillée.

# Prévisions de menus

## Semaine 39

### du 25 au 29 septembre 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)

[www.lyceedechamalieres.fr/reservation](http://www.lyceedechamalieres.fr/reservation)

lundi 25

#### Brasserie Midi

Restaurant fermé à titre exceptionnel  
Merci de votre compréhension

#### Restaurant gastronomique Soir

Restaurant fermé exceptionnellement à la clientèle individuelle (banquet)  
Merci de votre compréhension

mardi 26

#### Brasserie Midi

Menu bistrot « Alsacien » à 11,70 € (verre de vin et café compris)

- Tarte flambée façon Flammekueche, salade de Pommes-de-terre et Cervelas strasbourgeoise
- Choucroute de la mer, saumon de Norvège et Sandre doré, beurre blanc à l'aneth frais, Moules en coquilles.
- Forêt Noire Schwarzwald cake revisité par nos élèves de MCDR

#### Restaurant gastronomique Midi Italie

- Pavé de thon grillé et Caponata sicilienne
- Le suprême de poulet vapeur aux noisettes torréfiées, émulsion de coquillages au basilic
- Tomates farcies à la parmesane

mercredi 27

#### Brasserie Midi

Menu bistrot à 11,70 € (verre de vin et café compris)

- Œufs mimosa, mesclun à l'huile de noix / Œuf poché, bohémienne croquante de légumes / Crème de courgettes et jambon d'Auvergne
- Filet de poulet sauté à la moutarde de Charroux, Pommes Duchesse au Cantal, Petits pois à la Française, Bâtonnets de carottes et navets glacés
- Tarte rectangle pommes caramélisées

#### Restaurant gastronomique Soir

Restaurant fermé à titre exceptionnel  
Merci de votre compréhension

jeudi 28



Restaurants fermés à titre exceptionnel le midi  
Préparation du partenariat avec les Toques d'Auvergne

Merci de votre compréhension

#### Restaurant gastronomique Soir

Restaurant fermé exceptionnellement à la clientèle individuelle (banquet)

Merci de votre compréhension

vendredi 29

#### Brasserie Midi

A la Carte

\* formule du jour à 9,70 €

- Saucisson brioché Sauce madère / Salade Lyonnaise\* / Gratin à la Lyonnaise
- Fricassée de poulet à la crème\* / Filet d'omble chevalier Sauce Nantua / Foies de veau à la Lyonnaise, Gratin dauphinois et marmiton de légumes
- Dessert du jour

#### Restaurant gastronomique Midi

Escale Méditerranéenne

- Grosse crevette rôtie à l'huile de chorizo, bouillon aux saveurs de paella
- Bar contisé à la tapenade, courgettes aux copeaux de parmesan, son coulis et tatin de tomates.

#### Tout savoir sur nos restaurants

##### Notre Restaurant Gastronomique ...

• le midi (les mardi, jeudi et vendredi) : Accueil des clients entre 12h15 et 12h30. Réservation nécessaire (sauf indication contraire, menu fixe à 18,50 €, avec assortiment de fromages, pâtisserie du jour, hors boissons).

• le soir (les lundi, mercredi, jeudi) : Accueil des clients entre 19h30 et 19h45. Réservation nécessaire. (sauf indication contraire, menu fixe à 27,50 €, avec assortiment de fromages, pâtisserie du jour, hors boissons)

Notre Brasserie (du lundi au vendredi) : Accueil des clients entre 12h15 et 12h30. La réservation n'est pas obligatoire, mais conseillée.