



## RESTAURANT D'APPLICATION

**Réservations à partir du formulaire ci-dessous.  
Ne pas utiliser le formulaire de contact**

**DÉJEUNER DU LUNDI AU VENDREDI**  
Selon les dates d'ouverture

**ACCUEIL DES CLIENTS DE 12H00 À 12H30**  
**FIN DE REPAS 14H30**

« Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ils ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés. »  
**Note de service N°95-249 du 07/11/1995 Bulletin Officiel de l'éducation nationale du 23/11/1995**

**LES MENUS PROPOSÉS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS  
EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS ET D'ÉVENTUELLES MODIFICATIONS  
DES PROGRESSIONS PÉDAGOGIQUES.**

**Vous les trouverez plus bas sur cette page**



Technologie Guestonline

### OBJECTIFS DU RESTAURANT D'APPLICATION

Le restaurant d'application du lycée a des fonctions pédagogiques. Il sert à...

**Former les élèves aux attitudes et comportements professionnels**

**Initier les élèves au service et à la production**

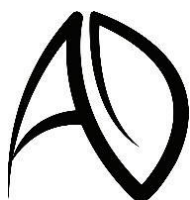
Le restaurant d'application ne peut pas être comparé ou assimilé à un établissement commercial. Les charges sont différentes, la durée des prestations est limitée dans le temps, des imperfections chez les jeunes en cours de formation sont possibles, la composition des menus peut évoluer en fonction des approvisionnements et des exigences pédagogiques.

**La perception des pourboires est interdite.**

### FORFAITS BOISSONS

Pour toute réservation au-delà de 10 personnes pour le restaurant d'application, nous vous demandons de choisir un forfait boisson identique pour tout le groupe. Possibilité de panacher avec le forfait sans alcool.

Forfait à 6.00 €	Forfait à 13 €	Forfait à 14 €	Forfait à 16 €
<b>Apéritif :</b> Cocktail jus de fruits <b>Repas :</b> Eau minérale, boisson chaude	<b>Apéritif au choix :</b> Cocktail jus de fruits, blanc cassis, bière, Picon bière <b>Repas :</b> Vin blanc, vin rouge, eau minérale, boisson chaude	<b>Apéritif au choix :</b> Cocktail jus de fruits, blanc cassis, bière, Picon bière, Crémant <b>Repas :</b> Vin blanc, vin rouge, eau minérale, boisson chaude	<b>Apéritif au choix :</b> Cocktail jus de fruits, cocktail avec alcool, blanc cassis, bière, Picon bière, Crémant <b>Repas :</b> Vin blanc, vin rouge, eau minérale, boisson chaude



## SEMAINE DU 15 AU 19 JANVIER 2024

### LUNDI 15 JANVIER

Velouté de panais, noisettes torréfiées  
Croustillant de sarrasin  
Dartois charcutier aux deux pommes et boudin  
Ou  
Cocotte de légumes  
Filet de bar et Risotto  
Beurre blanc au Noilly Prat  
Ou  
Bouchée à la Reine  
Spaetzle  
Fromage (Supplément 3 €)  
Dessert

### MARDI 16 JANVIER

Gougère au comté  
Choucroute de poisson  
Façon Kammerzell  
Magret de canard à l'orange  
Finger de Polenta aux fruits secs  
Carottes fondantes  
Fromage (Supplément 3 €)  
Tartelette chocolat  
Saveurs de framboises

### MERCREDI 17 JANVIER

Délice de chou-fleur et oignon caramélisé  
Tartare de langoustine  
Salade de pommes rattes  
Moutarde à l'ancienne  
Ou  
Effiloché de queue de bœuf  
Espuma de cèpes  
Dos de cabillaud  
Nage de coquillage et légumes d'hiver  
Ou  
Canon d'agneau rôti  
Jus corsé et Pommes de terre confites  
Fromage (Supplément 3 €)  
Chaud – Froid aux marrons

### JEUDI 18 JANVIER

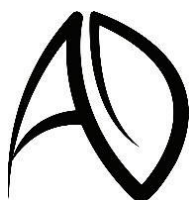
Bouillon d'oignons & Co  
Tourte de veau à l'estragon  
Ou  
Saumon et légumes  
Choucroute aux trois poissons  
Beurre blanc  
Ou  
Joues de porc braisées au vin rouge  
Pleurotes, fèves, céleri  
Fromage (Supplément 3 €)  
Dessert

### VENDREDI 19 JANVIER

Velouté de panais, noisettes torréfiées  
Croustillant de sarrasin  
Assiette nordique  
Ou  
Cocotte de légumes  
Filet de bar et Risotto  
Beurre blanc au Noilly Prat  
Ou  
Filet de Bœuf Wellington  
Et sa garniture  
Fromage (Supplément 3 €)  
Dessert

MENU À 29 €  
Hors boissons

La composition des menus peut  
varier en fonction des arrivages ou  
pour des raisons pédagogiques.



## SEMAINE DU 22 AU 26 JANVIER 2024

### LUNDI 22 JANVIER

Velouté de butternut, noisettes torréfiées  
Croustillant au sarrasin  
Dartois au saumon et Mesclun  
Ou  
« Cook pot » de légumes  
Filet de daurade royale  
Risotto d'épeautre, confit d'échalotes  
Beurre blanc anisé  
Ou  
Filet de biche rôti  
Jus court au grué de cacao  
Rattes, Châtaignes et Poires au miel  
Fromage (Supplément 3 €)  
Dessert

### MARDI 23 JANVIER

Petites gougères au fromage  
Dodine de volaille  
Œuf coulant et crémeux de champignons  
Cabillaud entre terre et mer  
Croustillant de choucroute et cébette  
Fromage (Supplément 3 €)  
Dessert

### MERCREDI 24 JANVIER

Délice de chou-fleur et oignon caramélisé  
Tartare de langoustine  
Salade de pommes rattes  
Moutarde à l'ancienne  
Ou  
Effiloché de queue de bœuf  
Espuma de cèpes  
Dos de cabillaud  
Nage de coquillage et légumes d'hiver  
Ou  
Canon d'agneau rôti  
Jus corsé et Pommes de terre confites  
Fromage (Supplément 3 €)  
Variation autour du citron

### JEUDI 25 JANVIER

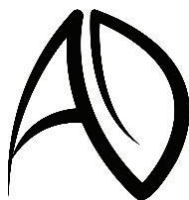
Crème de potiron et carotte  
Au lait de coco  
Œuf parfait à la fondue de lentilles  
Cèpes et crème d'ail  
Ou  
Goujonnettes de soles au sésame  
Et flocons d'avoine  
Sauce tartare mentholée  
Matelote de poissons  
Revisitée en raviole  
OU  
Longe de veau  
Gratin de pommes de terre  
Légumes au sautoir  
Fromage (Supplément 3 €)  
Dessert

### VENDREDI 26 JANVIER

Velouté de butternut, noisettes torréfiées  
Croustillant au sarrasin  
Dartois au saumon et Mesclun  
Ou  
« Cook pot » de légumes  
Filet de daurade royale  
Risotto d'épeautre, confit d'échalotes  
Beurre blanc anisé  
Ou  
Filet de biche rôti  
Jus court au grué de cacao  
Rattes, Châtaignes et Poires au miel  
Fromage (Supplément 3 €)  
Dessert

**MENU À 29 €**  
*Hors boissons*

**La composition des menus peut varier en fonction des arrivages ou pour des raisons pédagogiques.**



## SEMAINE DU 29 JANVIER AU 02 FÉVRIER 2024

### LUNDI 29 JANVIER

Velouté de panais, noisettes torréfiées  
Croustillant de sarrasin

☺☺☺

Dartois charcutier aux deux pommes et boudin

Ou

Cocotte de légumes

☺☺☺

Filet de bar et Risotto

Beurre blanc au Noilly Prat

Ou

Bouchée à la Reine

Spaetzle

☺☺☺

Fromage (Supplément 3 €)

☺☺☺

Dessert

### MARDI 30 JANVIER

Demi-sphère de légumes croquants

Chantilly au raifort

☺☺☺

Tataki de thon

Variation de légumes

Mayonnaise au Wasabi

☺☺☺

Sandre

Ou

Coquelet pour 2 personnes

☺☺☺

Fromage (Supplément 3 €)

☺☺☺

Parfait glacé à la pomme et calvados

### MERCREDI 31 JANVIER

Soupe de patate douce au lait de coco

Grosse crevette grillée

☺☺☺

Dos de cabillaud à la bière

Fondue d'endives à l'orange et oignons frits

☺☺☺

Mignon de porc en croûte de noisettes

Mousseline au pinot noir

☺☺☺

Fromage (Supplément 3 €)

☺☺☺

Variation autour de la clémentine

### JEUDI 01 FÉVRIER

Siphon de carottes et Pralin de cacahuètes

☺☺☺

Salade Caesar revisitée

Ou

Saint Jacques snackées

Pois cassés au beurre blanc

Notes d'agrumes et chips de lard

☺☺☺

☺☺☺

Filet de daurade – Crumble noisette

Confit de poivrons au miel

Ou

Suprême de volaille au citron

Petits pois mélisse menthe

☺☺☺

Fromage (Supplément 3 €)

☺☺☺

Dessert

### VENDREDI 02 FÉVRIER

Velouté de panais, noisettes torréfiées

Croustillant de sarrasin

☺☺☺

Dartois charcutier aux deux pommes et boudin

Ou

Cocotte de légumes

☺☺☺

Filet de bar et Risotto

Beurre blanc au Noilly Prat

Ou

Bouchée à la Reine

Spaetzle

☺☺☺

Fromage (Supplément 3 €)

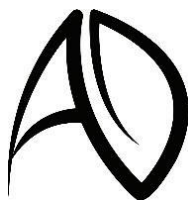
☺☺☺

Dessert

MENU À 29 €

*Hors boissons*

La composition des menus peut varier en fonction des arrivages ou pour des raisons pédagogiques.



## SEMAINE DU 05 AU 09 FÉVRIER 2024

### LUNDI 05 FÉVRIER

RESTAURANT FERMÉ  
DUM'AVENIR

### MARDI 06 FÉVRIER

RESTAURANT FERMÉ  
DUM'AVENIR

### MERCREDI 07 FÉVRIER

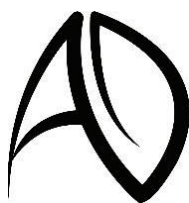
RESTAURANT FERMÉ  
DUM'AVENIR

### JEUDI 08 FÉVRIER

RESTAURANT FERMÉ  
DUM'AVENIR

### VENDREDI 9 FÉVRIER

RESTAURANT FERMÉ  
DUM'AVENIR



## SEMAINE DU 12 FÉVRIER AU 16 FÉVRIER 2024

### LUNDI 12 FÉVRIER

RESTAURANT FERMÉ

### MARDI 13 FÉVRIER

Tarte fine d'aubergine  
Rouget aux agrumes  
ou  
Tajine aux fruits secs  
ou  
Dos de cabillaud aux agrumes  
Fenouil confit et pommes safranées  
ou  
Fromage (Supplément 3 €)  
ou  
Forêt noire revisitée

### MERCREDI 14 FÉVRIER

Amuse-bouche  
ou  
Dorade grillée  
Beurre aux crevettes et agrumes  
ou  
Mignon de porc aux épices  
Mousseline de céleri  
Jus corsé et variation de légumes de saison  
ou  
Fromage (Supplément 3 €)  
ou  
Tartelette chocolat crème brûlée

MENU À 29 €  
Hors boissons

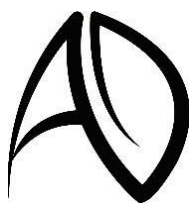
### JEUDI 15 FÉVRIER

Gambas marinées au citron  
Gelée de framboise et amandes  
ou  
Moules marinières poivre et menthe  
En violette  
Ou  
Gnocchi de pomme de terre  
Aux quatre fromages, roquette aux noix  
ou  
Choucroute aux poissons  
Façon Guy Pierre Baumann  
Ou  
Onglet de bœuf sauce Béarnaise  
Pommes Pont Neuf  
Légumes de saison  
ou  
Fromage (Supplément 3 €)  
ou  
Dessert

### VENDREDI 16 FÉVRIER

Crème de chou-fleur  
Émulsion à la noisette  
ou  
Tarte fine aux sardines fraîches  
Légumes du soleil et Sorbet fromage blanc  
Ou  
Œuf mollet et Ravioli au Pesto  
Bouillon d'ail doux  
ou  
Veau fumé et farandole de légumes  
Ou  
Filet de bœuf Wellington  
ou  
Fromage (Supplément 3 €)  
ou  
Ananas rôti aux épices  
Crèmeux et tuiles craquantes

La composition des menus peut  
varier en fonction des arrivages ou  
pour des raisons pédagogiques.



## SEMAINE DU 19 AU 23 FÉVRIER 2024

### LUNDI 19 FÉVRIER

RESTAURANT FERMÉ

### MARDI 20 FÉVRIER

Roulé de saumon fumé  
Fromage frais aux herbes  
☺  
Carpaccio de betteraves et chorizo  
Gambas rôties  
Brioche aux graines  
☺  
Magret de canard sauce aigre douce  
Légumes croquants au sésame  
Duo de purées  
☺  
Fromage (Supplément 3 €)  
☺  
Dessert

### MERCREDI 21 FÉVRIER

Grawlax de saumon minute  
Blinis et mascarpone à l'aneth  
☺  
Raviole ouverte de champignons sautés  
Œuf poché et sauce hollandaise au siphon  
☺  
Magret de canard aux aïelles  
Risotto  
☺  
Fromage (Supplément 3 €)  
☺  
Variation autour du citron

### JEUDI 22 FÉVRIER

Comme une île flottante...  
☺  
Bouillon aux saveurs asiatiques  
Crevettes et noix de pétoncles  
Ou  
Œuf mollet frit  
Betteraves en plusieurs textures  
☺  
Cabillaud à la Grenobloise  
Ou  
Filet de bœuf au sautoir  
Légumes du moment  
☺  
Fromage (Supplément 3 €)  
☺  
Dessert

### VENDREDI 23 FÉVRIER

Croustillant de légumes épicés  
☺  
Assiette nordique découpée en salle  
Ou  
Salade gourmande aux gésiers et magrets fumés  
☺  
Cassolette de Gambas aux saveurs marocaines  
Ou  
Filet de bœuf Sauce Choron  
Légumes printaniers  
☺  
Fromage (Supplément 3 €)  
☺  
Dessert

MENU À 29 €  
Hors boissons

La composition des menus peut  
varier en fonction des arrivages ou  
pour des raisons pédagogiques.



## SEMAINE DU 11 MARS AU 15 MARS 2024

### LUNDI 11 MARS

Haddock, pomme & betterave  
ou  
Assiette nordique découpée en salle  
Ou  
Salade gourmande au  
Cromesquis de Rocamadour, jambon de Bayonne  
Huile de truffes  
ou  
Cassolette de Gambas au lait de coco  
Ou  
Filet de bœuf Wellington  
Légumes printaniers  
ou  
Fromage (Supplément 3 €)  
ou  
Dessert

### MARDI 12 MARS

RESTAURANT FERMÉ

### MERCREDI 13 MARS

Amuse-bouche  
ou  
Crème de maïs & émulsion  
Onion rings, sponge cake aux herbes & œuf poché  
ou  
Brochette de magret de canard,  
Veau et pluma ibérique  
Jus corsé  
Pommes grenailles et gros légumes rôtis  
ou  
Fromage (Supplément 3 €)  
ou  
Dessert

### JEUDI 14 MARS

Flan moderne  
ou  
Soupe VGE façon Paul Bocuse  
Ou  
Saint Jacques et Risotto Noir iodé  
ou  
Tajine de lotte et gambas au fenouil  
Ou  
Pavé de bœuf en croûte de champignons  
Sauce diable, Pommes au lard  
ou  
Fromage (Supplément 3 €)  
ou  
Dessert

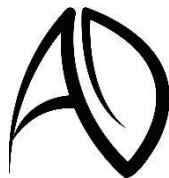
### VENDREDI 15 MARS

Haddock, pomme & betterave  
ou  
Dartois charcutier aux deux pommes et boudin  
Ou  
Salade gourmande au  
Cromesquis de Rocamadour, jambon de Bayonne  
Huile de truffes  
ou  
Cassolette de Gambas au lait de coco  
Ou  
Bouchée à la Reine  
Spaetzle  
ou  
Fromage (Supplément 3 €)  
ou  
Dessert

MENU À 29 €  
Hors boissons

La composition des menus peut varier en fonction des arrivages ou pour des raisons pédagogiques.





## SEMAINE DU 18 AU 22 MARS 2024

### LUNDI 18 MARS

Croustillant de légumes épicés

නැලූ

Assiette nordique découpée en salle

Ou

Salade gourmande aux gésiers et magrets fumés

නැලූ

Cassolette de Gambas aux saveurs marocaines

Ou

Filet de bœuf Sauce Choron

Légumes printaniers

නැලූ

Fromage (Supplément 3 €)

නැලූ

Dessert

### MARDI 19 MARS

RESTAURANT FERMÉ

### MERCREDI 20 MARS

Amuse-bouche

නැලූ

Truite saumonée en croûte d'aneth

Mousseline au Riesling

නැලූ

Pavé de veau en basse température

Ragoût de calamar, fèves et chorizo

Jus réduit à l'Oyster sauce

නැලූ

Fromage (Supplément 3 €)

නැලූ

Dessert

### JEUDI 21 MARS

Tartare écrevisses passion avocat

නැලූ

Salade de saumon Thaï

Ou

Ragoût de gambas et escargots

Lait de coco, coriandre,

Topinambour et Mange tout

නැලූ

Dos de cabillaud

Crumble de chorizo

Risotto et coulis de poivrons

Ou

Veau en croûte d'herbes

Gnocchi verde et légumes

නැලූ

Fromage (Supplément 3 €)

නැලූ

Dessert

### VENDREDI 22 MARS

Croustillant de légumes épicés

නැලූ

Assiette nordique découpée en salle

Ou

Salade gourmande aux gésiers et magrets fumés

නැලූ

Cassolette de Gambas aux saveurs marocaines

Ou

Filet de bœuf Sauce Choron

Légumes printaniers

නැලූ

Fromage (Supplément 3 €)

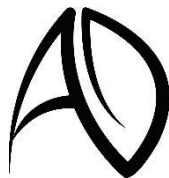
නැලූ

Dessert

**MENU À 29 €**

*Hors boissons*

**La composition des menus peut varier en fonction des arrivages ou pour des raisons pédagogiques.**



## SEMAINE DU 25 AU 29 MARS 2024

### LUNDI 25 MARS

Haddock, pomme & betterave  
ନେଇ  
Assiette nordique découpée en salle  
Ou  
Salade gourmande au  
Cromesquis de Rocamadour, jambon de Bayonne  
Huile de truffes  
ନେଇ  
Cassolette de Gambas au lait de coco  
Ou  
Filet de bœuf Wellington  
Légumes printaniers  
ନେଇ  
Fromage (Supplément 3 €)  
ନେଇ  
Dessert

### MARDI 26 MARS

RESTAURANT FERMÉ

### MERCREDI 27 MARS

Crème de moules  
ନେଇ  
Œuf parfait  
ନେଇ  
Curry de volaille à la coco et coriandre  
Légumes de saison et Riz Madras  
ନେଇ  
Fromage (Supplément 3 €)  
ନେଇ  
Dessert

### JEUDI 28 MARS

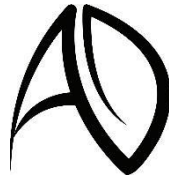
Crème de petits pois  
ନେଇ  
Assiette de poissons fumés  
ନେଇ  
Pavé de bœuf  
Sauce aux morilles  
Galette de pommes de terre, légumes printaniers  
ନେଇ  
Fromage (Supplément 3 €)  
ନେଇ  
Verrine crumble fraise rhubarbe

### VENREDI 29 MARS

RESTAURANT FERMÉ

MENU À 29 €  
Hors boissons

La composition des menus peut varier en fonction des arrivages ou pour des raisons pédagogiques.



## SEMAINE DU 01 AU 05 AVRIL 2024

### LUNDI 01 AVRIL

RESTAURANT FERMÉ

### MARDI 02 AVRIL

RESTAURANT FERMÉ

### MERCREDI 03 AVRIL

Arrancini aux épinards Sauce tartare

*ହଠାତ୍*

Salade gourmande de gésiers confits et magret  
séché, et œuf de caille

*ହଠାତ୍*

Curry de volaille à la coco et coriandre  
Légumes de saison et Riz Madras

*ହଠାତ୍*

Fromage (Supplément 3 €)

*ହଠାତ୍*

Dessert

### JEUDI 04 AVRIL

Crème de petits pois

*ହଠାତ୍*

Assiette de poissons fumés

*ହଠାତ୍*

Pavé de bœuf

Sauce aux morilles

Galette de pommes de terre, légumes printaniers

*ହଠାତ୍*

Fromage (Supplément 3 €)

*ହଠାତ୍*

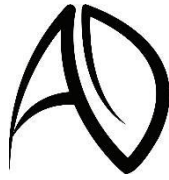
Verrine crumble fraise rhubarbe

### VENDREDI 05 AVRIL

RESTAURANT FERMÉ

MENU À 29 €  
*Hors boissons*

La composition des menus peut  
varier en fonction des arrivages ou  
pour des raisons pédagogiques.



## SEMAINE DU 08 AU 12 AVRIL 2024

### LUNDI 08 AVRIL

Crème de petits pois  
ନାଚେ  
Feuilleté d'asperges  
Sauce mousseline  
ନାଚେ  
Pavé de bœuf  
Sauce aux morilles  
Galette de pomme de terre, légumes printaniers  
ନାଚେ  
Fromage (Supplément 3 €)  
ନାଚେ  
Verrine crumble fraise rhubarbe

### MARDI 09 AVRIL

Crème de petits pois à la menthe  
ନାଚେ  
Tarte fine de légumes de saison  
Cabillaud, crumble de parmesan  
Sauce vierge  
ନାଚେ  
Filet de bœuf Wellington  
Asperges, jus de bœuf  
ନାଚେ  
Fromage (Supplément 3 €)  
ନାଚେ  
Déclinaison autour de la fraise

### MERCREDI 10 AVRIL

Vichyssoise Pomme de terre poireau  
ନାଚେ  
Nouillettes ris de veau et morilles  
ନାଚେ  
Pavé de saumon en croûte d'herbes  
ନାଚେ  
Fromage (Supplément 3 €)  
ନାଚେ  
Sablé Breton, fraises sur crème mascarpone

### JEUDI 11 AVRIL

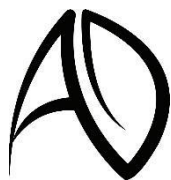
Crème de petits pois  
ନାଚେ  
Assiette de poissons fumés  
ନାଚେ  
Pavé de bœuf  
Sauce aux morilles  
Galette de pommes de terre, légumes printaniers  
ନାଚେ  
Fromage (Supplément 3 €)  
ନାଚେ  
Verrine crumble fraise rhubarbe

### VENDREDI 12 AVRIL

RESTAURANT FERMÉ

MENU À 29 €  
Hors boissons

La composition des menus peut varier en fonction des arrivages ou pour des raisons pédagogiques.



## SEMAINE DU 15 AU 19 AVRIL 2024

### LUNDI 15 AVRIL

Crème de petits pois  
Feuilleté d'asperges  
Sauce mousseline  
    ନାଚର  
Pavé de bœuf  
Sauce aux morilles  
Galette de pommes de terre, légumes printaniers  
    ନାଚର  
Fromage (Supplément 3 €)  
    ନାଚର  
Verrine crumble fraise rhubarbe

### MARDI 16 AVRIL

Amuse-bouche  
    ନାଚର  
Entrée  
    ନାଚର  
Grenadin de veau au café et cognac  
Carotte glacée à la Ricorée  
Semoule d'orge  
    ନାଚର  
Fromage (Supplément 3 €)  
    ନାଚର  
Mousse fromage blanc et fruits de saison

### MERCREDI 17 AVRIL

Vichyssoise Pomme de terre poireau  
    ନାଚର  
Feuilleté d'asperges sauce grand-mère  
    ନାଚର  
Longe de veau rôtie  
Légumes printaniers  
    ନାଚର  
Fromage (Supplément 3 €)  
    ନାଚର  
Verrine rhubarbe fraise et crumble

### JEUDI 18 AVRIL

Crème d'asperges  
    ନାଚର  
Salade Périgourdine  
    ନାଚର  
Filet de bar snacké  
Risotto aux légumes primeurs  
    ନାଚର  
Fromage (Supplément 3 €)  
    ନାଚର  
Verrine chocolat blanc & citron

### VENDREDI 19 AVRIL

RESTAURANT FERMÉ

MENU À 29 €  
*Hors boissons*

La composition des menus peut varier en fonction des arrivages ou pour des raisons pédagogiques.

FERMETURE DU RESTAURANT POUR CETTE ANNÉE SCOLAIRE  
MERCÌ À TOUS NOS CLIENTS  
RÉOUVERTURE DÉBUT OCTOBRE  
OUVERTURE DES RÉSERVATIONS MI-SEPTEMBRE