



24 avenue Etienne Soulié
12200 Villefranche de Rouergue
☎ : 05-65-45-01-13
☎ : 05-65-81-20-27
Email : 0121255z@ac-toulouse.fr
Site : lycee-saint-joseph.com



Menus de Janvier à Juin 2025

Nous vous présentons ci-dessous, les menus du « Restaurant d'application » de l'établissement.

Les repas seront servis à l'heure du déjeuner : MARDI, JEUDI, VENDREDI.

Les dîners seront servis certains jeudis soir

La progression des menus correspond à des niveaux de formation différents : **Bac Pro 1^{ère}, 2^{ème} ou 3^{ème} année.**

Les tarifs :

le Mardi : 15.00 € - les Jeudi et Vendredi : 17.00 €

A chacune des prestations, un plateau de fromages A.O.P. est proposé avec un supplément de 1.50 €.

Les **Mardi et Jeudi** : les réalisations de la certification de spécialisation « *Cuisinier en Desserts de Restaurant* » sont proposées en dessert.

JANVIER 2025

Mardi 7 janvier	Crème de champignons Navarin d'agneau, pommes château Délice de fruits exotiques
Jeudi 9 janvier	Ceviche de lotte sauce chimichurri Feijoida Gaufrette muscovado, crème moka- beurre salé
Vendredi 10 janvier	Évaluation Formative C.S.R en restaurant – 18.50 € café offert Vol au vent de gésiers confits, sauce aux cèpes Choucroute de la mer, crevettes flambées Plateau de fromages Coupe exotique
Mardi 14 janvier	Potage Parmentier Pintade rôtie, gratin de choux fleur Fraîcheur de clémentine, fèves tonka et chocolat
Jeudi 16 janvier	Crab roll et coleslaw Poulet pané sauce barbecue, potatoes Whoopies chocolat
Vendredi 17 janvier	Évaluation Formative C.S.R en restaurant – 18.50 € café offert Soupe de poissons Côte de porc charcutière, écrasé de pommes de terre Plateau de fromages Poire flambée, façon Belle Hélène
Mardi 21 janvier	Feuilleté aux champignons Filets de limande au vin blanc, flan de panais Déclinaison autour du chocolat
Jeudi 23 janvier	Githeri crevettes et lait de coco Mafé au lapin, galette de polenta Moelleux banane chocolat
Mardi 28 janvier	Allumette au fromage Darne de colin pochée sauce hollandaise, pommes noisette, écrasé de pommes de terre Dans l'esprit d'une crêpe Suzette
Vendredi 31 janvier	Velouté de champignons aux noisettes Steak au poivre, wok de légumes d'hiver Savarin chocolat et chantilly coco

FÉVRIER 2025

Mardi 4 février	Choux fleur à la hongroise Poulet rôti, gratin d'endives Café gourmand
Jeudi 6 février	CCF (évaluation certificative) 1PRO C.S.R en restaurant – 18.50 € café offert (les menus seront communiqués 15 jours avant cette date)

Vendredi 7 février	CCF (évaluation certificative) 1PRO C.S.R en restaurant – 18.50 € café offert (les menus seront communiqués 15 jours avant cette date)
Mardi 11 février	Champignons à la grecque Curry d'agneau, riz madras Poire façon Belle-Hélène
Jeudi 13 février	Douceur de courge et foie gras Filets de limande, beurre blanc aux agrumes Rencontre poire, chocolat et gingembre
Vendredi 14 Février	Crème de lentillons au lard Carré d'agneau rôti, crumble d'épices, ragoût de légumes Marmelade de rhubarbe et madeleine
M A R S 2 0 2 5	
Jeudi 6 mars	Assortiment de sushis et makis Yakitoris (Bœuf) et nouilles sautées Cake au thé Matcha
Vendredi 7 mars	Pétoncles et petits légumes glacés aux herbes de Provence ½ magret sauté, jus truffé, fenouil braisé Nougat glacé
Jeudi 13 mars	Tartare de crevettes, avocat et sauce cocktail Filets de bar, sauce américaine, premiers légumes de printemps Palet coco, muscovado
Vendredi 14 mars	Assiette d'huîtres et crevettes bouquet Filet mignon cuisson sous vide, fond d'artichaut farci duxelle Tarte aux fraises/fiadone
Jeudi 20 mars	Menu élaboré par les élèves après leurs achats sur le marché de Villefranche de Rouergue
Vendredi 21 mars	Chou vert étuvé et œuf poché Croustillant de cabillaud, haricots blancs au curcuma Crêpes flambées
Vendredi 28 mars	Asperges vertes rôties au parmesan Tronçon de saumon poché, sauce hollandaise, pommes à l'anglaise Douillon (pâte feuilletée et poire)
A V R I L 2 0 2 5	
Mardi 1 avril	Salade César Pavé de cabillaud à la plancha, sauce safranée, fenouil braisé Crème brûlée
Vendredi 4 avril	Falafels, sauce au yaourt Risotto de céréales et crème d'herbes fraîches Ananas confit façon tajine et financier
Mardi 8 avril	Œuf cocotte à la crème Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf Tarte au chocolat
Mardi 29 avril	Salade grecque Osso bucco, risotto à la milanaise Tiramisu
M A I 2 0 2 5	
Mardi 6 mai	Tarte aux légumes Pièce de bœuf à la plancha sauce béarnaise, pommes pont neuf Choux à la crème
Mercredi 7 mai	Tartare de poisson et bouillon de crustacés Filets de limande gratinés à la fondue de poireau Yaourt en bavarois et gelée de fruits rouges
Mardi 13 mai	Vol au vent de fruits de mer Caneton aux olives, pommes paillason et courgettes glacées Création MC autour de la fraise
Vendredi 16 mai	CCF (évaluation certificative) T pro C.S.R en restaurant – 18.50 € café offert (les menus seront communiqués 15 jours avant cette date)
Mardi 20 mai	Gaspacho Poulet grillé à l'américaine Création CS à base de cerises, chocolat et amaretto
Vendredi 23 mai	Menu élaboré par les élèves de 1ère bac pro pour leur fin d'année scolaire
Mardi 27 mai	Macédoine de légumes Carré de porc au romarin, pommes croquette Île flottante, tuiles aux amandes

En nocturne

**Fil conducteur des jeudis soir pour cette année scolaire :
« Les différentes journées mondiales »**

Jeudi 9 janvier	<u>du climat</u>	Chaud – froid dans l’assiette.
Jeudi 16 janvier	<u>de la réduction des déchets</u>	« L’anti-gaspi » soirée 0 déchet »
Jeudi 23 janvier	<u>de la mer</u>	Fruits de mer et poissons en folie !!
Jeudi 13 février	<u>des légumineuses</u>	Lentilles, pois cassés, haricots secs, à toutes les sauces.
Jeudi 13 mars	<u>des femmes</u>	Les femmes aux commandes !!!
Jeudi 20 mars	<u>de la nature</u>	Des fleurs et des feuilles
Mardi 27 mai	<u>des abeilles</u>	Le miel à l’honneur Avec la présence de l’association les Z’ happys.

**Merci de votre fidélité
et de votre précieuse collaboration auprès de nos élèves. *L’équipe pédagogique.***

Professeurs de cuisine & pâtisserie M. Maxime COUET M. Julien LAMANILEVE M. Stéphane SOULARD	Professeurs de Commercialisation et Services en Restauration Mme Régine DELBRUEL M. Fabian MARTINEZ M. Christophe POURCEL	Professeur chargée de la coordination au Lycée hôtelier Madame Claudie LACROIX
---	--	---

Réservation au : 05-65-45-01-13

**Vous pouvez vous garer
sur le parking en dessous du nouvel internat**