



Menus de Septembre à fin Décembre 2024

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.

Dates	Menus
S E P T E M B R E 2 0 2 4	
Jeudi 12 Septembre	Gaspacho, sardines en escabèche Cabillaud à l'espagnole, aubergines et riz safrané Pêche rôtie, douceurs à l'huile d'olive
Vendredi 13 septembre	Soupe froide de courgettes au chèvre Pavé de saumon sauté, petite ratatouille, huile citronnée aux herbes Marmelade de nectarines et prunes au basilic et petit jésuite
Vendredi 20 septembre	Petit croque madame au jambon cru Carré de porc poêlé, tagliatelles et courgettes glacées Crème catalane
Vendredi 27 septembre	Salade composée et brie rôti Filets de dorade meunière, écrasé de panais et chou vert étuvé Choux praliné
O C T O B R E 2 0 2 4	
Mardi 1 octobre	Ceufs mimosa Côte de porc charcutière, jardinière de légumes Tarte façon crème brûlée, coulis caramel, glace vanille
Jeudi 10 octobre	Rouleau de printemps (végétarien) Magret de canard laqué, riz cantonais Nems croustillants aux litchis
Mardi 15 octobre	Avocat cocktail Escalope de dinde à la normande, flan de carottes Forêt noire
Jeudi 17 octobre	Menu élaboré par les élèves après leurs achats sur le marché de Villefranche de Rouergue
N O V E M B R E 2 0 2 4	
Mardi 5 novembre	Caroline au jambon Truite aux amandes, carottes et navets glacés Charlotte aux fruits rouges
Jeudi 7 novembre	Samossas de légumes garam masala Carré de porc tandoori, dahl de lentilles Crème de semoule aux épices, sorbet litchi
Vendredi 8 novembre	Crème de maïs mousse au lard fumé Curry d'agneau, riz basmati aux condiments Tarte au chocolat

Jeudi 14 novembre	Chicken Pie Fish and chips, sauce tartare Lemon drizzle cake
Vendredi 15 novembre	Feuilleté de fruits de mer Tartare de bœuf ou fricassée de volaille à l'estragon et petits oignons, pommes Pont Neuf Biscuit moelleux, crème pistache et orange
Mardi 19 novembre	Gougère au comté Merlan façon meunière, jardinière de légumes Opéra
Jeudi 21 novembre	Salade de chou et pommes de terre, saucisse fumée Escalope viennoise, rösti Forêt Noire
Vendredi 22 novembre	Œuf cocotte au chèvre et chorizo Ballotine de veau, carottes glacées et écrasé de pomme de terre Poires flambées – douceur aux amandes
Mardi 26 novembre	Potage parisien Poulet sauté chasseur, pommes cocote Clafoutis aux pruneaux
Jeudi 28 novembre	"Taboulé" de pois chiche, chermoula Tajine d'agneau, fruits secs et légumes aux épices Millefeuille nougatine à la cacahuète, mousse fromagère et ras el hanout
Vendredi 29 novembre	Moules gratinées Suprême de poulet sauté à la bière, chicons gratinés à la mimolette Tarte au sucre
D É C E M B R E 2 0 2 4	
Mardi 3 décembre	Quiche lorraine Filets de limande au cidre, carottes et navets glacés Ananas rôti, baba au rhum
Jeudi 5 décembre	Tartine suédoise de saumon gravlax et betteraves Köttbullar (boulettes de viande) Poire pochée au beurre noisette, cône glacé au caramel
Vendredi 6 décembre	Tourte aux champignons Escalope de veau viennoise, brocolis et céleri sautés Pommes caramélisées, pancakes au sarrasin
Mardi 10 décembre	Tarte à l'oignon Darne de saumon à la plancha sauce hollandaise, riz pilaf Nougat glacé
Jeudi 12 décembre	Waterzooi aux fruits de mer Hachis Parmentier façon carbonade flamande Autour du spéculos
Vendredi 13 décembre	Gougère Pintade rôtie, sauce moutarde à l'ancienne, pommes cocotte Poire pochée et pain d'épices
Mardi 17 décembre	Velouté Dubarry Poulet sauté basquaise, pommes noisette et écrasé de pomme de terre Riz au lait, sorbet passion
Jeudi 19 décembre	Toast de saumon fumé par nos soins Cuisse de canard farcie, sauce aux cèpes, purée « Robuchon » Poires pochées au vin chaud

En nocturne

Tous les menus seront à 30.00 €

Fil conducteur des jeudis soir pour cette année scolaire :

« Les différentes journées mondiales »

Jeudi 26 septembre	<u>du développement durable</u>	Défi locavore et bas carbone menu élaboré par les élèves avec des produits dans un rayon de 50 km.
Jeudi 17 octobre	<u>des villes d'Occitanie</u>	Plats emblématiques de notre région.
Jeudi 21 novembre	<u>du green thuesday</u>	Soirée monochrome, tout en vert !!
Jeudi 12 décembre	<u>de la montagne</u>	Les fromages de nos montagnes à l'honneur.
Jeudi 19 décembre	<u>de la solidarité humaine</u>	Menu autour des festivités de Noël. Une partie du prix du menu sera reversée à la Croix Rouge.

Merci de votre fidélité

et de votre précieuse collaboration auprès de nos élèves. *L'équipe pédagogique.*

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

