

LA FOURCHETTE ET LA PLUME

RESTAURANT D'APPLICATION

MENU MARDI*

15€

Entrée + Plat + Dessert

Préparation et service par les élèves de 1ère Année CAP Cuisine et Service

Heure d'arrivée entre 12h00 et 12h15

Fin de service 14h00

**Boissons non comprises*

MENU JEUDI & VENDREDI*

17€

Entrée + Plat + Fromage + Dessert

Préparation et service par les élèves de 2ème Année CAP Cuisine et Service

Heure d'arrivée entre 12h00 et 12h15

Fin de service 14h00

**Boissons non comprises*

En fonction d'impératifs d'approvisionnements ou pédagogiques, les menus sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute.

Lycée Le Bréda
10 boulevard Jules Ferry
38580 ALLEVARD
Restaurant 04.76.45.91.93
Lycée 04.76.45.00.18

LYCÉE DES MÉTIERS
Le Bréda
ALLEVARD

JANVIER - MAI 2025

Mardi 7 janvier

Œufs farcis Chimay
Estouffade de bœuf
Gratin dauphinois
Café, thé ou chocolat gourmand
Panna cotta, tarte, mini choux

Jeudi 9 janvier

Velouté Dubarry
Onglet grillé à l'échalote confite
Pommes croquettes
Galette des rois

Vendredi 10 janvier

Tartare de Saumon au Yuzu
Entrecôte double grillée
Sauce béarnaise
Pommes pont neuf
Tartelette aux noix

Mardi 14 janvier

Verrine d'avocat Crevettes
Truite meunière
Flan d'épinards
Œufs à la neige

Jeudi 16 janvier

Flamiche picarde
Ballotine de truite sauce vin rouge
Beignets de légumes
Ananas flambé

Vendredi 17 janvier

Menu à définir

Mardi 21 janvier

Terrine de poisson (PAI)
Sauté de veau aux olives
Pommes Arly
Crêpes flambées

Jeudi 23 janvier

Œuf meurette
Dorade à l'anis
Pommes persillées
Fenouil confit à l'huile d'olive
Suprême d'orange et son sorbet

Vendredi 24 janvier

Gâteau de foie volaille & son coulis de tomate au paprika fumée
Sole Meunière
Endives braisées à l'orange
Pommes à l'anglaise
Salade de fruits exotiques

Mardi 28 janvier

Œufs mimosa
Dos de Cabillaud
beurre blanc citronné
Poireaux étuvés Pommes vapeur
Vacherin et son coulis de fruits rouges

Jeudi 30 janvier

Gougères au fromage
Paleron braisé au vin rouge
Pommes darphin
& tagliatelles de carottes
Café gourmand (PAI)

Vendredi 31 janvier

Œuf cocotte
Darne da saumon grillée
Sauce hollandaise
Blinis de maïs & Courgettes
Pomme Damel

Mardi 4 février

Terrine de canard
Côtes de Porc charcutière
Purée de pommes de terre
Omelette Norvégienne

Vendredi 14 février

Menu à définir

Mardi 18 février

Salade composée
Burger maison
Pommes allumettes
Ananas Spirale

Vendredi 14 mars

Menu à définir

Mardi 18 mars

Cocktail Florida
Navarin d'agneau printanier
Tarte au flan pâtissier

Jeudi 20 mars

Salade de lentilles au lard grillé
Crème d'échalote
Curry de volaille
Semoule aux légumes
Banana split

Vendredi 21 mars

Goujonnette de poisson sur son lit de salade et sauce tartare
Médallions de porc grillés
crème de moutarde
Petit pois à la française
Moelleux au chocolat et sa crème anglaise (PAI)

Jeudi 27 mars

Salade Niçoise
Filet de Loup beurre citronné
Courgettes vapeur et riz basmati
Pavlova aux fruits

Jeudi 3 avril

Tempura de crevettes
Truite aux amandes
Flan de courgettes pommes vapeur
Chocolat liégeois

Vendredi 4 avril

Avocat Crevettes sauce Cocktail
Râble de lapin farci aux pruneaux
Polenta crémeuse
Sablé breton et crémeux d'agrumes

Jeudi 10 avril

Ficelles Picardes
Tartare de Bœuf
Pommes frites
Fraise Melba

Vendredi 11 avril

Menu à définir

Mardi 6 mai

Melon au Porto
Escalope de volaille à la crème et champignons sautés
Riz pilaw
Crème brûlée à la Chartreuse

Vendredi 9 mai

Menu à définir

Mardi 13 mai

Assiette de crudités
Côte de bœuf grillée et son beurre maître d'hôtel
Méli-mélo de légumes
Tiramisu

Jeudi 15 mai

Melon Porto
Carré d'agneau rôti aux primeurs
Fruits condé sauce Abricot

Mardi 20 mai

Velouté de légumes
Suprême de volaille rôti
Printanière de légumes
Salade de fruits frais