

Menu



RESTAURANT D'APPLICATION LA FOURCHETTE ET LA PLUME

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

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 bd Jules Ferry 38580 ALLEVARD
04 76 45 00 18 (taper 2)
secretariat@lycee-lebreda.fr

Menus 2026

Mardi 6 janvier

Avocat crevettes sauce cocktail
Estouffade de bœuf
Gratin dauphinois
Galette des rois

Jeudi 8 janvier

Velouté Saint Germain
Onglet grillé à l'échalotte confite
Pommes croquettes
Galette Frangipane

Vendredi 9 janvier

Menu surprise
Réalisé par les BP

Mardi 13 janvier

Terrine de canard
Truite meunière
Riz pilaw & flan d'épinards
Œufs à la neige

Jeudi 15 janvier

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

Jeudi 22 janvier

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

Vendredi 23 janvier

Œuf cocotte
Darne de saumon grillée
Sauce hollandaise
Blinis de maïs & courgettes
Pommes flambées au Calvados

Jeudi 29 janvier

Gougères au fromage
Paleron braisé au vin rouge
Pomme darphin
& Tagliatelles de carottes
Café gourmand

Mardi 3 février

Terrine de poisson
Sauté de veau aux olives
Brocolis vapeur & Pommes d'Arly
Crêpes flambées

Jeudi 5 février

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

Vendredi 6 février

Menu surprise
Réalisé par les BP

Vendredi 6 mars

Menu surprise
Réalisé par les BP

Jeudi 26 mars

Goujonnette de poisson
& Sauce tartare
Médaillons de porc grillés
& Crème de moutarde
Petits pois à la française
Banana split

Mardi 21 avril

Salade composée
Burger maison
Pommes allumettes
Ananas split

Jeudi 23 avril

Tempura de crevettes
Truite aux amandes
Flan de courgettes
& Pommes vapeur
Chocolat liégeois

Vendredi 24 avril

Salade niçoise
Entrecôte double grillée
& Sauce béarnaise
Pommes pont neuf
Pavlova aux fruits

Mardi 28 avril

Cocktail Florida
Navarin d'agneau printanier
Tarte flan pâtissier

Jeudi 30 avril

Ficelles picardes
Tartare de bœuf
Pommes frites
Fraise melba

Mardi 5 mai

Œuf mimosa
Dos de cabillaud en papillote
& Beurre citronné
Poireaux étuvés Pommes vapeur
Vacherin & coulis de fruits rouges

Mardi 12 mai

Melon au Porto
Côte de bœuf grillée
& Beurre maître d'hôtel
Méli-mélo de légumes
Crème brûlée à la Chartreuse

Mardi 19 mai

Melon à l'Italienne
Escalope de volaille à la crème
Champignons sautés & riz pilaw
Tiramisu

Jeudi 21 mai

Menu EXAMEN des CAP

Vendredi 22 mai

Menu EXAMEN des CAP

Jeudi 28 mai

Salade de lentilles au lard grillé
& Crème d'échalotte
Curry de volaille
Semoule aux légumes
Moelleux au chocolat

Vendredi 29 mai

Menu EXAMEN des BP

Jeudi 4 juin

Avocat crevettes sauce cocktail
Râble de lapin farci aux pruneaux
Polenta crémeuse
Sablé Breton et crémeux d'agrumes

Vendredi 5 juin

Melon à l'ancienne
Filet de loup beurre citronné
Courgettes vapeur & riz basmati
Omelette Norvégienne

Vendredi 12 juin

Menu surprise
Réalisé par les BP

Bon appétit !