

# 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 DES MÉTIERS  
**Le Bréda**  
ALLEVARD

**Lycée Le Bréda**  
**10 bd Jules Ferry 38580 ALLEVARD**

**04 76 45 00 18 (taper 2)**  
**[secretariat@lycee-lebreda.fr](mailto: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  
Darde 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  
Médallions 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 !**