

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

Septembre - Décembre 2024

Jeudi 12 septembre

Tomate Mozzarella
Filets de rougets grillés
Tagliatelles de légumes
Riz créoles
Tarte aux Myrtilles

Vendredi 13 septembre

Beignet de crevettes sauce andalouse
Entrecôte rôtie
Endive braisée et patatoes
Pannequet manque caramel orange

Jeudi 19 septembre

Salade de Chèvre chaud
Poulet Rôti au jus
Pommes paille & tomate provençale
Biscuit de Savoie & sa crème anglaise

Vendredi 20 septembre

Dos de saumon plancha
Carottes au miel
Mignon de porc façon Normande
Tarte chocolat

Mardi 24 septembre

Tomate Macédoine
Escalope Milanaise
Linguines Brocolis vapeur
Sorbet

Jeudi 26 septembre

Salade Lyonnaise
Steak au poivre
Frites Steak house & Tomate provençale
Tarte Tatin

Vendredi 27 septembre

Assiette Maraichère
Magret de canard grillé
Gastrique au miel
Champignons & tomates grillées
Poire Sauce Chocolat

Mardi 1er octobre

Salade de chèvre Chaud
Médallions de porc sautés Duroc
Pomme purée
Tarte poire à la Bourdaloue

Jeudi 3 octobre

Assiette Nordique
Boeuf Bourguignon
Polenta crémeuse
Nougat glacé coulis de fruits rouges

Vendredi 5 octobre

Assiette du Terroir
Truite Grenobloise
Riz basmati Courgettes
Tartelette aux noix

Mardi 8 octobre

Quiche Lorraine
Blanquette de veau à l'ancienne
Riz créole
Trilogie de desserts
Opéra/Tropézienne/Framboisier

Jeudi 10 octobre

Salade César
Darne de saumon pochée
Beurre blanc Ratatouille niçoise
Pomme vapeur
Crêpes soufflées à l'orange

Vendredi 11 octobre

Assiette Scandinave
Mignon de porc laqué miel & soja
Jardinière de légumes
Tarte au citron meringuée

Mardi 15 octobre

Salade dauphinoise
Suprême de Volaille poché
Sauce velouté à l'estragon
Riz pilaw
Cygne Chantilly

Vendredi 18 octobre

Tortillas au jambon cru
Volaille façon Grand-Mère
Superposition légumes glacés
Diplomate et sa glace rhum raisin

Mardi 5 novembre

Allumette au fromage
Carré de porc rôti et son jus
Pommes rissolées
Coupe Florida

Jeudi 7 novembre

Œuf Florentine
Veau Marengo
Tagliatelles & Brocolis
Bananes Flambées

Mardi 12 novembre

Assiette de Cochonaille
Darne de Saumon grillée
Beurre blanc à l'aneth
Pommes Vapeur & Tête de champignon à blanc
Mille-Feuilles

Jeudi 14 novembre

Salade Périgourdine
Corolle de sole sauce poivron
Pommes vapeur
Soufflé glacé au grand Marnier

Vendredi 15 novembre

Risotto à l'aneth
et moules gratinées
Filet de canette tomate mozzarella
Pomme fondante tian provençal
Moussline aux fruits rouges
façon Pavlova

Jeudi 21 novembre

Suprême de pamplemousse
Avocat crevettes
Filet mignon en croûte
Pommes boulangères
Biscuit roulé au chocolat

Vendredi 22 novembre

Assiette Terre et mer
Magret de canard sauté
Sauce au poivre vert
Légumes glacés
Bûche de Noël

Jeudi 28 novembre

Plateau de fruits mer
Suprême de pintade
farci à la duxelle de champignons
Gratin dauphinois
Soufflé pistache

Mardi 3 décembre

Velouté Dubarry
Fricassée de volaille à l'ancienne
Riz Madras
Ananas en bateau

Mardi 10 décembre

Avocat crevettes sauce cocktail
Onglet de boeuf à l'échalote confite
Pommes gaufrettes
tomates et champignons grillés
Tarte feuilletée aux fruits

Vendredi 13 décembre

Mousseline de volaille aux légumes
Steak au poivre
Pommes en gratin crémeux
Omelette norvegienne choco pistache