

Réservation tables

Mme SANCHEZ-VIENOT :

06 21 66 74 50 ou 04 42 29 61 05

1/2

ATTENTION :

Augmentation des tarifs du restaurant au 1er Septembre 2025

(15 € en CAP et 21 € en BP)

Date	Entrée	Plat (viande ou poisson)	Dessert
Mardi 2 Septembre	PAS DE RESTAURANT – REMISE EN FONCTION DES CUISINES		
Mercredi 3 Septembre	Œuf poché en bavaroise de tomate	Pavé de cabillaud en fine croûte d'herbe, gratin provençal	Tarte aux fruits rouges
Jeudi 4 Septembre	Salade tiède de chou vert au lard fumé, Œuf poché	Darne de saumon grillé, écrasée de pomme de terre à l'huile d'olive, Fondue de tomates	Tarte fine aux abricots caramélisés
Vendredi 5 Septembre	PAS DE RESTAURANT -RENTREE		
Mardi 9 Septembre	Tarte de maquereau au caviar d'aubergine, Poivron confit	Magret de canard au poivre, Fond d'artichaut et pommes noisette	Assiette du café gourmand, Crème brûlée, financier, glace vanille
Mercredi 10 Septembre	Quiche aux oignons et courgettes	Poulet poêlé à l'orange, Légumes glacés au miel	Profiteroles à la vanille Sauce au chocolat
Jeudi 11 Septembre	PAS DE RESTAURANT		
Vendredi 12 Septembre	PAS DE RESTAURANT		
(*) Mardi 16 Septembre	Crème de courgettes, chantilly au Roquefort	Côte de bœuf grillée, sauce béarnaise Et petits légumes	Pêches flambées et sa crème glacée
(*) Mercredi 17 Septembre	Tartare de truite et concombre	Filet mignon de porc aux épices, Gratin de Bayeldi, pommes Maxim's	Ananas flambé, Sorbet du moment
Jeudi 18 Septembre	PAS DE RESTAURANT		
Vendredi 19 Septembre	PAS DE RESTAURANT		
(*) Mardi 23 Septembre	Royale de petits pois, Crème fouettée au curry	Pavé de bar en croûte de champignon, Endive dorée, hollandaise provençale	Soufflé glacé rhum raisin, Bananes flambées
(*) Mercredi 24 Septembre	Tarte océane, beurre de coquillage Au pistou	Pintade poêlée aux olives, Pommes dauphine	Assiette gourmande

Jeudi 25 Septembre	Croustade de champignons, Œuf cassé	Sole meunière, beurre persillé, Pomme de terre vapeur	Baba exotique, sorbet citron Et ananas caramélisé
Vendredi 26 Septembre	Tarte au saumon fumé, crevette et épinard	Dorade grillée, sauce Choron, Riz pilaf à la brunoise de légumes	Entremet façon forêt noire
Mardi 30 Septembre	Croustade de champignons, Œuf cassé	Sole meunière, beurre persillé, Pomme de terre vapeur	Baba exotique, sorbet citron Et ananas caramélisé

2/2

*Tarifs : Menu à **15 € ou 21 € (*)** selon le niveau de formation des apprentis*

*Tarif étudiant à **7 €**. Les menus peuvent être modifiés au dernier moment en raison de contraintes pédagogiques Merci de votre compréhension*

N.B. : Les prix sont fixés par la délibération du Conseil de Métropole N° ECOR-007-18367/25/CM du 30/06/2025.

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application.

Les prix demandés n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc pas correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés (Note de Service N° 95-249 du 07.11.1995 – Bulletin Officiel de l'Education Nationale du 23/11/1995).