

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 4 Novembre	Salade de gambas à la chinoise	Carré d'agneau rôti, Pommes darphin, chou de Bruxelles	Charlotte aux pommes
(*) Mercredi 5 Novembre	Risotto aux fruits de mer à la manière paëlla	Tronçon de turbot poché, sauce hollandaise, minis légumes glacés	Assiette gourmande
Jeudi 6 Novembre	Crème de chou-fleur aux coquillages	Jambonnette de volaille aux fruits secs, Gratin de pomme de terre	Pannequet à la mangue Et caramel d'orange
Vendredi 7 Novembre	PAS DE RESTAURANT		
Mardi 11 Novembre	PAS DE RESTAURANT - FERIE		
(*) Mercredi 12 Novembre	Carpaccio de St Jacques et dorade à la vanille, légumes crus marinés	Pavé de rumsteck au poivre et échalotes caramélisées, garniture de pommes de terre	Meringue légère pochée aux fruits rouges
Jeudi 13 Novembre	Potage Saint Germain aux croûtons	Papillote de cabillaud à l'orange, Riz safrané	Choux chantilly
Vendredi 14 Novembre	Croustade de champignons, œuf cassé	Sole meunière, beurre persillé, Pommes de terre vapeur	Baba exotique, sorbet citron Et ananas caramélisé
Mardi 18 Novembre	Saucisson en brioche, sauce au Porto	Carré d'agneau persillé, Petits légumes glacés	Tiramisu aux fruits frais
Mercredi 19 Novembre	Croustillant d'omelette aux légumes Et emmental	Curry d'agneau, Riz Madras	Pêches flambées Tarte chocolat
Jeudi 20 Novembre	Salade de pommes de terre aux herbes Et pignons	Blanquette de veau, Riz créole	Œufs à la neige
Vendredi 21 Novembre	Feuilleté d'œufs brouillés à la portugaise	Filet de sole mousseline, Superposition de légumes glacés	Génoise aux fruits et chantilly

(*) Mardi 25 Novembre	Saumon mariné par nos soins, Crème d'aneth et blinis	Filet de limande au cidre Et sa crème de poireaux	Assiette gourmande
(*) Mercredi 26 Novembre	Chartreuse de volaille à l'huître pochée	Filet de loup à l'unilatérale, Poêlée de champignons Au jus de viande	Omelette norvégienne
Jeudi 27 Novembre	Tarte au saumon fumé, gambas et jeunes pousses d'épinard	Dorade grillée, sauce choron, Riz pilaf à la brunoise de légumes	Entremet façon forêt noire
Vendredi 28 Novembre	PAS DE RESTAURANT		

2/2

*Tarifs : Menu à **15 € CAP ou 21 € BP (*)** 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).