

MENU DU MOIS D'OCTOBRE

NOS FORMULES

Formule classique : 17 €
Formule supérieure* : 23 €

• Restaurant pédagogique •

À SAVOIR

Réservation : Madame GONZALEZ
06.21.66.74.50 ou 04.42.29.61.05
Horaires : 12h15

Les menus peuvent évoluer au dernier moment en raison de contraintes pédagogiques. Merci de votre compréhension.

JOUR		Entrée	Plat	Dessert
Vendredi	2 octobre 2026	Quiche au cheddar, fondue de tomate au cumin	Poulet sauté chasseur, pomme darphin	Crème caramel
Mercredi*	7 octobre 2026	Gambas sautées, ragout de légumes en bouillabaisse à l'œuf	Sole grillée, beurre d'anchois gratin de macaronis	Fondant au caramel, pommes façon tatin et son beurre de pommes
Jeudi	8 octobre 2026	Quiche aux poireaux et chèvre	Filet mignon de porc à la moutarde, jardinière de légumes	Choux à la chantilly
Vendredi	9 octobre 2026	Friand au fromage de chèvre, salade de roquette à l'huile de noix	Cote de bœuf grillée sauce bordelaise, pommes dauphine	Mousseline aux fruits façon Pavlova
Mardi*	13 octobre 2026	Pressée de tomate au chèvre frais et poivron confit, vinaigrette aux tomates confites	Magret de canard, poire au porto, crêpe au chou fleur	Profiteroles vanille et sauce chocolat
Mercredi*	14 octobre 2026	Tourte de sardine au caviar d'aubergine, poivrons confits	Tronçon de lotte en bouillabaisse	Assiette gourmande
Jeudi	15 octobre 2026	Salade de chou chinois et œuf poché	Pastilla d'agneau au curry, Semoule façon madras	Entremet aux poires
Mardi	20 octobre 2026	Profiterole d'escargots et courgettes, crème d'ail	Carré de porc poêlé, Tian provençal	Tarte bourdaloue
Jeudi	22 octobre 2026	Quiche aux poireaux et chèvre	Filet mignon de porc à la moutarde, jardinière de légumes	Choux à la chantilly
Vendredi	23 octobre 2026	Salade Lyonnaise	Cuisse de lapin aux champignons timbale de semoule aux petits pois	Crêpes au sucre, sauce chocolat

ALLERGÈNES & INFORMATIONS

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).

Merci de votre visite • Bon appétit !