

MENU DU MOIS DE NOVEMBRE

• *Restaurant pédagogique* •

NOS FORMULES

Formule classique : 17 €

Formule supérieure* : 23 €

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
Mardi*	3 novembre 2026	Salade de gambas à la chinoise	Carré d'agneau rôti, pomme darphin chou de Bruxelles	Charlotte aux pommes
Mercredi*	4 novembre 2026	Risotto aux fruits de mer à la manière paëlla	Tronçon de turbot poché, sauce hollandaise, minis légumes glacés	Assiette gourmande
Jeudi	5 novembre 2026	Crème de chou fleur à la marinère de moules	Jambonnette de volaille farcie aux épinards noisettes et ricotta, pomme purée et carottes glacées	Riz au lait et pêches flambées
Mercredi	11 novembre 2026	Férié – Armistice 1918		
Jeudi	12 novembre 2026	Salade Lyonnaise	Cuisse de lapin aux champignons timballe de semoule aux petits pois	Crêpes au sucre, sauce chocolat
Vendredi	13 novembre 2026	Cœufs brouillés à la portugaise	Filet de Cabillaud meunière, pomme au four et bille de carottes au cumin	Tarte aux pommes
Mardi*	17 novembre 2026	Carpaccio de St jacques et dorade à la vanille, légumes crus marinés	Pavé de rumsteck au poivre et échalotes caramélisées, garniture de pomme de terre	Meringue légère pochée aux fruits rouges
Mercredi*	18 novembre 2026	Crème renversée de champignons, caramel de Porto, velouté de champignons	Darne de saumon grillée, genevoise de crustacés, purée de carottes, pommes à l'anglaise	Pêches flambées et sa crème glacée
Jeudi	19 novembre 2026	Potage st germain aux croutons	Papillote de filet de merlan à l'orange, riz safrané	Eclair au chocolat
Vendredi	20 novembre 2026	Salade tiède de chou au lard fumé, œuf poché	Pastilla d'agneau au curry, semoule façon madras	Charlotte aux poires caramélisées
Mardi*	24 novembre 2026	Chartreuse de volaille à l'huitre pochée	Filet de limande au cidre et sa crème de poireaux	Assiette gourmande
Mercredi*	25 novembre 2026	Saumon mariné par nos soins, crème d'aneth et blinis	Filet de loup cuit à l'unilatérale, poêlée de champignons au jus de viande	Omelette norvégienne
Jeudi	26 novembre 2026	Quiche aux champignons roquefort et noix	Daurade grillée, sauce choron, riz pilaf à la brunoise de légumes	Baba exotique, ananas caramélisé

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 !