



Restaurant Pédagogique

Restaurant pédagogique du lycée professionnel Les Grippeaux
1 Rue Edouard Herriot
79200 Parthenay



MENUS 2017-2018



Horaires d'ouverture

Midi : 12h à 13h30 **du mardi au vendredi**

Soir : 19h à 21h **le jeudi**

Service réservation : [\(33\) 05.49.64.93.66](tel:(33)05.49.64.93.66)

Standard du lycée : [\(33\) 05.49.64.07.40](tel:(33)05.49.64.07.40)

Fax du lycée : [\(33\) 05.49.95.20.57](tel:(33)05.49.95.20.57)

Adresse mail du restaurant :

restaurantlesgrippeaux@gmail.com

Adresse mail du lycée :

ce.070090u@ac-poitiers.fr

Chers clientes et clients,

Le restaurant du Lycée Professionnel les Grippeaux est ravi de pouvoir vous accueillir pour déjeuner ou pour dîner.






Pensez à réserver à l'avance en composant le numéro de téléphone du service réservation.



Sans réservation, nous essaierons de satisfaire un maximum de demandes en fonction des places disponibles.




L'accueil de la clientèle s'effectue entre 12h00 et 12h30 pour le déjeuner et entre 19h00 et 19h30 pour le dîner.








Merci encore à tous pour votre fidélité





Pour des raisons d'approvisionnement, il se peut que les menus changent au dernier moment. Par avance, nous vous prions de nous en excuser.


Semaine	Mardi Déjeuner	Mercredi Déjeuner	Jeudi Déjeuner (formule entrée/ plat ou plat/dessert)	Jeudi Diner	Vendredi Déjeuner
Tarif compris entre 10 € et 15 € (consulter le site de l'établissement)					
du 19 au 22 septembre	Assiette de jambon cru accompagnée de ses mets acidulés -- Emincé de blanc de volaille à la crème de gingembre Flan d'épinards / Riz pilaf aux amandes -- Pêche Melba et ses douceurs	Tartare de tomate au basilic -- Rosace de melon au jambon cru -- Cuisse de volaille au beurre de moutarde Pommes fondantes, carottes vichy -- Tarte feuilletée mirabelle et sorbet	Pâté en croûte -- Filet de colin à la crème de curry Riz Créole -- Banana Split	Saumon cru mariné à l'aneth -- Roulé de poularde au coulis d'étrilles Pommes persillées, julienne de légumes -- Soupe de pêches au vin doux naturel	
du 26 au 29 septembre	Nos élèves de la classe de Terminale étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé. Nous vous prions de nous en excuser 	Ecrin d'œufs brouillés portugaise -- Crosse de gigot braisée à la sarriette Jardinière de légumes, pommes miettes -- Soupe de fruits et sorbet	Verrine d'avocat aux agrumes et crevettes, sauce cocktail -- Fricassée de volaille à la crème et aux champignons Pâtes au beurre -- Assortiments de glace	Eventail d'artichauts et magret de canard en verdure -- Pavé de cabillaud en écailles de pomme de terre; beurre acidulé Méli-mélo de tagliatelles de légumes, Flan de carotte -- Meringue glacée aux fruits rouges	Quiche Lorraine -- Escalope de volaille bio viennoise Pommes de terre sautées à cru -- Tulipe de poires pochées aux épices
du 03 au 06 octobre		Salade mêlée à l'œuf poché et lardons -- Pintadeau rôti à l'estragon Petits pois à la française, mousseline de carotte -- Œufs à la neige en surprise	Terrine aux trois légumes -- Dos de cabillaud sauce crémeuse au curcuma Polenta moelleuse au parmesan -- Poire Belle-Hélène	Thème : Bourgogne, Franche-Comté Velouté de potimarron -- Saucisson en brioche, sauce vigneronne -- Filet de truite poché à la crème de comté Palet de "gaude", galette de pomme de terre rôtie -- Mousse cassis, coupe de glace plombière	Ronde de tomates et mozzarella -- Côte de porc Charcutière Pommes purée Petits pois à la française -- Choux à la crème
du 10 au 13 octobre		Eventail d'avocat aux crevettes roses -- Epaule de veau braisée au pineau Gratin de pommes boulangères, tomate rôtie -- Fruits flambés au Pineau de Charentes	Crostini au chèvre et au basilic -- Poulet Thai au citron vert, noix de coco et gingembre Riz Pilaf -- Moelleux au chocolat au cœur fondant	Nos élèves de la classe de Terminale étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé. Nous vous prions de nous en excuser 	Moules marinières -- Blanquette de veau bio à la vanille Riz pilaf -- Banana Split et tuiles aux amandes
du 17 au 20 octobre		Salade automnale -- Pavé de saumon à la fève de tonka (Dipteryx odorata) Riz Arlequin aux petits légumes, éventail de courgette et tomate -- Charlotte aux marrons, crème anglaise			Concombre à la Grecque -- Sauté de veau bio Marengo Pommes purée maison -- Crêpes au parfum d'automne
Vacances de la Toussaint					

Semaine	Mardi Déjeuner	Mercredi Déjeuner	Jeudi Déjeuner (formule entrée/ plat ou plat/dessert)	Jeudi Diner	Vendredi Déjeuner
Tarifs compris entre 10 € et 15 € (consulter le site de l'établissement)					
du 07 au 10 novembre	Tartare de saumon au basilic -- Filet de rouget sur lit de légumes en papillote sauce beurre blanc Pommes persillées -- Salade d'agrumes au miel et aux épices	Nos élèves de la classe de 1ère étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé. Nous vous prions de nous en excuser 	Terrine de canard au pineau des Charentes -- Filet de colin à la crème de curry Riz Créole -- Salade d'agrumes au miel et aux épices	Thème : Continent africain Beignets de banane plantain -- Salade de morue, haricots verts et noix de coco -- Poulet sauté à l'akaline Gombos, tomate rôtie, riz blanc -- Flan de manioc aux parfums d'orchidées	Macédoine de légumes mayonnaise -- Curry d'agneau Riz Madras -- Pêche Melba et tuiles aux amandes
du 14 au 17 novembre	Verrine Nordique -- Cuisse de lapin cuite sous-vide et à basse température et son jus perlé Purée de panais / Crémeux de potiron -- Éclairs revisités aux fruits de saison		Verrine Nordique -- Fricassée de volaille à la crème et aux champignons Pâtes au beurre -- Moelleux au chocolat au cœur fondant	Thème : Continent sud-américain Mini beignets de poisson -- Ceviche de daurade au citron vert -- Ragoût d'agneau aux épices douces Riz aux grains, palet de maïs doux -- Tarte banane à la confiture de lait	Quiche aux poireaux et sa petite salade -- Filet de poisson rôti à l'unilatéral Sauce Hollandaise Riz créole aux dés de légumes croquants -- Crème renversée au caramel
du 21 au 24 novembre	Croustillants d'épinards au chèvre -- Maquereaux grillés beurre d'anchois au citron vert Légumes grillés Pommes vapeur -- Poire pochée au vin rouge et aux épices, glace vanille		COMPLET	Nos élèves de la classe de 1ère étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé. Nous vous prions de nous en excuser 	COMPLET
du 28 novembre au 1 décembre	Salade d'oranges et crevettes flambées au Cointreau -- Jambonnette de volaille farcie à la duxelle de champignons Chou rouge Polonaise Pommes miettes -- Religieuse au chocolat		Salade d'oranges et crevettes flambées au Cointreau -- Poulet Thai au citron vert, noix de coco et gingembre Riz Pilaf -- Tarte clafoutis aux griottes		Boudin blanc aux pommes et au pain d'épices -- Filet de poisson à la saveur douce de noix de coco Ananas rôti / Banane plantain / Purée de patates douces -- Mousse au chocolat et sa tulipe

Semaine	Mardi Déjeuner	Mercredi Déjeuner	Jeudi Déjeuner (formule entrée/ plat ou plat/dessert)	Jeudi Diner	Vendredi Déjeuner
Tarifs compris entre 10 € et 15 € (consulter le site de l'établissement)					
du 05 au 08 décembre	Moules farcies au beurre d'escargots -- Entrecôte bio double poêlée sauce Roquefort Pommes Darphin Laitue braisée -- Compotée de poires à la crème au chocolat	Ficelle picarde et salade -- Pavé de bœuf grillé au poivre vert Compoté niçois, Pommes macaires -- Tarte minute aux pommes, glace vanille	Terrine de saumon fumé -- Spaghetti Carbonara -- Compotée de poires à la crème au chocolat	Thème : Continent asiatique Mini bouchées aux crevettes -- Bouillon de bœuf aux petits légumes -- Travers de porc à la citronnelle Nouille soba, émincé de chou à la graine de sésame et petits légumes -- Mousse citron, biscuit aux amandes, caramel gingembre	Gravlax de saumon à l'aneth et sa sauce à la Vodka -- Pièce de bœuf bio rôti et son jus Jardinière de légumes Pommes Anna -- Paris Brest
du 12 au 15 décembre	Roulade d'omelette au saumon fumé -- Pavé de saumon confit à l'huile d'olive citron vert et gingembre Risotto aux cèpes Endive braisée -- Crème brûlée	Salade périgourdine au magret de canard fumé -- Pavé de cabillaud à la crème d'huîtres Semoule aux petits légumes -- Mendiant glacé et coulis de fruits rouges	Roulade d'omelette au saumon fumé -- Moules marinières Frites -- Tarte Tatin et sa glace vanille	Thème : Menu de fête  Assiette d'huîtres de marennes aux échallions -- Filet de poularde au beurre au truffe Galette de pomme de terre, petits légumes fondants -- Ecrin feuilleté aux fruits frais caramélisés	Potage Saint Germain aux croûtons -- Pot au feu bio et ses légumes façonnés -- Tartelette fine aux pommes
du 19 au 22 décembre	Gravlax de saumon -- Suprême de pintade et sa sauce au foie gras Embeurré de chou vert Polenta crémeuse -- Pommes de Gâtine flambées au Pineau des Charentes, glace vanille -- Financier aux amandes	Terrine de foie gras au Sauternes et salade de boursette -- Médaillon de saumon à la crème de langoustine Jardinière de légumes anciens -- Bûche glacée et son coulis		Thème : Menu de Noël  Huîtres chaudes en habit vert -- Pot au feu de foie gras de canard et légumes mêlés -- Coussinet de filet de sole au champagne Subric de légumes ; pommes fondantes -- Mille-feuille au chocolat et griottes	Petits choux au magret fumé et à l'oignon confit -- Cuisse de canard Bourguignonne Moelleuse de panais Fagot de Haricots Verts -- Tiramisu à l'ananas et au rhum
Vacances de Noël					

Semaine	Mardi Déjeuner	Mercredi Déjeuner	Jeudi Déjeuner (formule entrée/ plat ou plat/dessert)	Jeudi Diner	Vendredi Déjeuner
Tarifs compris entre 10 € et 15 € (consulter le site de l'établissement)					
du 23 au 26 janvier	Velouté de céleri -- Carpaccio de saumon parmentier -- Paëlla -- Tartare ananas gingembre et menthe Broyé du Poitou	EPREUVE EXAMEN DU BEP CUISINE 	Nos élèves de la classe de 2nde étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé. Nous vous prions de nous en excuser 	Assiette nordique de poissons fumés -- Salmis de faisan aux champignons sylvestres Galette de pomme darphin, Mousseline de pois cassés -- Tarte au chocolat et aux agrumes	Nos élèves de la classe de 2nde étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé. Nous vous prions de nous en excuser 
du 30 janvier au 02 février	Goujonnette de merlan sauce Tartare -- Filet mignon de porc sauce au Porto Bouquetière de légumes -- Brochette d'ananas et banane au rhum et aux épices, glace vanille -- Panna Cotta aux fruits rouges	Menu pour Diplôme Intermédiaire CSR Menu non communiqué 6 tables de 4 couverts à partir de 12h15		Thème : Belgique  Menu élaboré par les élèves	
du 06 au 09 février	Pomme rôtie à l'œuf brouillé et saumon -- Ragoût de bœuf bio à la Guinness Pommes Macaire Tomate Fleuriste -- Poire poché au thé	EPREUVE EXAMEN DU BEP CUISINE 		Thème : Allemagne  Menu élaboré par les élèves	
Vacances d'hiver					
du 27 février au 02 mars	Nos élèves de la classe de Terminale étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé. Nous vous prions de nous en excuser 	Menu pour Diplôme Intermédiaire CSR Menu non communiqué 6 tables de 4 couverts à partir de 12h15	Salade de mâche aux foies confits -- Filet de colin à la crème de curry Riz Créole -- Poire pochée au thé (resto)	Thème : Grande Bretagne  Menu élaboré par les élèves	Légumes à la Grecque -- Tajine de poissons -- Sorbet citron et sa petite salade de fruits frais
du 06 au 09 mars		Ecrin d'œufs brouillés portugaise -- Magret de canard au vinaigre de figes Pommes bonne femme -- Crêpes soufflées aux pommes	Carpaccio de saumon Parmentier -- Fricassée de volaille à la crème et aux champignons Pâtes au beurre -- Tarte au chocolat	Nos élèves de la classe de Terminale étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé. Nous vous prions de nous en excuser	Avocat aux crevettes -- Joue de porc au cidre Pomme Anna Carottes façonnées -- Forêt Noire individuelle

Semaine	Mardi Déjeuner	Mercredi Déjeuner	Jeudi Déjeuner (formule entrée/ plat ou plat/dessert)	Jeudi Diner	Vendredi Déjeuner
Tarifs compris entre 10 € et 15 € (consulter le site de l'établissement)					
du 13 au 16 mars	<p style="text-align: center;">Nos élèves de la classe de Terminale étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé. Nous vous prions de nous en excuser</p> 	Salade gâtinaise -- Jambonnette de volaille braisée à l'orange Pommes sèches, fagots de haricots verts -- Tarte des demoiselles Tatin	Pâté en croûte Richelieu -- Poulet Thai au citron vert, noix de coco et gingembre Riz Pilaf -- Fruit flambé	<p style="text-align: center;">Thème : Portugal</p>  <p style="text-align: center;">Menu élaboré par les élèves</p>	Toasts Bruxellois -- Poulet bio rôti à la fleur de thym Pommes allumettes Fagot de haricots verts -- Crème brûlée
du 20 au 23 mars		Omelette plate Espagnole -- Carrelet sauté Grenobloise Pommes persillées, flan de légumes -- Coque de chou aux fruits frais, sauce caramel	Croque Hawaïen -- Spaghetti Carbonara -- Assortiments de glace	<p style="text-align: center;">Nos élèves de la classe de Terminale étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé. Nous vous prions de nous en excuser</p>	Omelette plate à l'Espagnole -- Carbonnade flamande Frites -- Confiture d'oignons rouges Fraises
du 27 au 30 mars		Feuilleté d'asperges sauce mousseline -- Truite meunière aux amandes Riz pilaf au safran et petits légumes -- Fruits flambés	Tomates Mozzarella -- Moules marinières Frites -- Brochette banane et ananas au rhum et aux épices, glace vanille (resto)	<p style="text-align: center;">Thème : Italie</p>  <p style="text-align: center;">Menu élaboré par les élèves</p>	Méli-Mélo de salade aux gésiers confits -- Filet de mahi-mahi à la vanille des îles Riz Arlequin -- Charlotte aux fraises
du 03 au 06 avril		Goujonnette de merlan sauce Tartare -- Filet mignon de porc sauce au Porto Bouquetière de légumes -- Brochette d'ananas et banane au rhum et aux épices, glace vanille -- Panna Cotta aux fruits rouges	<p style="text-align: center;">Thème : Le Val de Loire</p>  <p style="text-align: center;">Menu élaboré par les élèves</p>	Rollmops -- Fricassée de volaille à la crème et aux champignons Pâtes au beurre -- Tiramisu fraises et spéculoos	<p style="text-align: center;">Thème :</p> <p style="text-align: center;">Les Pays Scandinaves</p>
Vacances de Printemps					

Semaine	Mardi Déjeuner	Mercredi Déjeuner	Jeudi Déjeuner (formule entrée/ plat ou plat/dessert)	Jeudi Dîner	Vendredi Déjeuner
	Tarifs compris entre 10 € et 15 € (consulter le site de l'établissement)				
du 24 au 27 avril	EPREUVE EXAMEN DU BAC PRO Cuisine 	<u>Thème : Le Poitou-Charentes</u>  Menu élaboré par les élèves	Tartare de melon Charentais, feta, concombre et menthe -- Cuisse de poulet sauce aux champignons Riz pilaf -- Tarte citron meringuée	<u>Thème : Espagne</u>  Menu élaboré par les élèves	Menu du marché 
du 01 au 04 mai	FERIE	<u>Thème : La Nouvelle Aquitaine</u>  Menu élaboré par les élèves		<u>Thème : La Grèce</u>  Menu élaboré par les élèves	Buffet de légumes à la Grecque -- Navarin d'agneau bio aux pommes -- Fraises Melba
Du 15 au 18 mai	EPREUVE EXAMEN DU BAC PRO Cuisine 	Menu du marché 	Verrine d'asperges et betteraves rouges -- Filet de colin à la crème de curry Riz Créole -- Sablé aux fraises et amandes	EPREUVE EXAMEN DU BAC PRO Commercialisation et services en restauration Menu non communiqué Tables de 2 ou 4 couverts uniquement	Menu du marché 
du 22 au 25 mai	EPREUVE EXAMEN DU BAC PRO Cuisine 	Menu du marché 	Rollmops -- Fricassée de volaille à la crème et aux champignons Pâtes au beurre -- Tiramisu fraises et spéculoos	EPREUVE EXAMEN DU BAC PRO Commercialisation et services en restauration Menu non communiqué Tables de 2 ou 4 couverts uniquement	

Merci encore à tous pour votre fidélité