

Restaurant Pédagogique



MENUS 2016-2017



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

Horaires d'ouverture

Midi : 12h à 13h30

Soir : 19h à 21h

Service réservation : [\(33\) 05.49.64.93.66](tel:330549649366)

Standard du lycée : [\(33\) 05.49.64.07.40](tel:330549640740)

Fax du lycée : [\(33\) 05.49.95.20.57](tel:330549952057)

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

	Mardi Déjeuner	Mercredi Déjeuner	Jeudi Dîner	Vendredi Déjeuner
	Tarif compris entre 12 € et 15 € (consulter le site de l'établissement)			
du 13 au 16 septembre	Œufs brouillés portugaise -- Pavé de cabillaud Dugléré -- Mousse de fruits et coulis	Filet de rouget au chutney de chorizo et tomates -- Râble de lapin farci et champignons des bois / Spätzles -- Dessert du jour	Loukoums de melon et jambon Serrano -- Cailles Poêlées à la Pomme Semoule aux Fruits Secs -- Dessert du jour	
du 20 au 23 septembre	Nos élèves de la classe de Terminale étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé.	Ecrin d'œufs brouillés portugaise ou Quiche Lorraine -- Pavé de poisson poché, beurre d'agrumes ou Pavé de poisson sauce vin blanc / Pommes safranées et brocolis au beurre -- Poire belle Hélène ou Dessert du jour	 REPAS CLUB OENOLOGIQUE	Ronde de tomate et mozzarella -- Poularde pochée sauce suprême / Riz créole aux petits légumes -- Soupe de fruits et sorbet
du 27 septembre au 30 septembre		 VENDANGES RESTAURANT FERME	THEME : RETOUR DES ILES Rougail aux crevettes -- Cari de poisson aux couleurs du lagon -- Dessert du jour autour de la noix de coco	Rouleau de jambon parisienne -- Pièce de bœuf sauté au poivre / Pommes rissolées bonne femme -- Petits pots de crème vanille et ses fruits rouges
du 04 au 07 octobre		Nous vous prions de nous en excuser 	Crème brûlée au Roquefort ou Verrine d'avocat aux agrumes et crevettes sauce Cocktail -- Fricassée de volaille à l'Ancienne ou Rôti de porc au lait / Riz Pilaf -- Dessert du jour	Nos élèves de la classe de Terminale étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé.
du 11 au 14 octobre	Nous vous prions de nous en excuser 	Manifestation à Secondigny Journée de la pomme 	Nous vous prions de nous en excuser	Potage cultivateur -- Blanquette de veau à l'ancienne aux petits légumes -- Tarte minute aux prunes
du 18 au 21 octobre	Saumon fumé, ses toasts et crème citronnée à la ciboulette -- Carré de porc braisé au lait / Ecrasé de Pomme de Terre, Tomate fleuriste -- Tarte aux pommes des demoiselles	Saumon fumé, ses toasts et crème citronnée à la ciboulette ou Salade de chèvre chaud -- Steak au poivre ou Jarret à la bière / Gratin Dauphinois et carottes noires glacées -- Salade d'orange au miel et aux épices et glace ou Dessert du jour		

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






"Cuisiner suppose une tête légère, un esprit généreux et un cœur large". Paul Gauguin

	Mardi Déjeuner	Mercredi Déjeuner	Jeudi Dîner	Vendredi Déjeuner
	Tarif compris entre 12 € et 15 € (consulter le site de l'établissement)			
du 01 au 04 novembre			Saumon fumé accompagné de sa sauce à la ciboulette et ses toasts -- Suprême de pintade braisé aux champignons des bois -- Garniture de légumes de saison -- Dessert du jour	Croustade d'œufs soubise -- Truite meunière aux amandes / Pommes persillées -- Soufflé glacé aux fruits rouges
du 08 au 11 novembre	Huitres au vinaigre d'échalote -- Jambonnette de pintadeau aux champignons sylvestres Jardinière de légumes -- Crêpes soufflées aux pommes	Nos élèves de la classe de Première étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé. Nous vous prions de nous en excuser 		
du 15 au 18 novembre	Tarte minute de tomate et mozzarella -- Epaule de veau braisée au pineau / Laitue braisée, pommes fondantes -- Fondant au marron et chocolat		 REPAS DE LA PEEP	Ficelle picarde et salade -- Sauté de veau marengo / Pommes fondantes -- Salade de fruits exotiques
du 22 au 25 novembre	Saucisson en brioche sauce brune -- Coq au vin / gratin aux deux pommes -- Pets de nonne et son sorbet cassis		Nos élèves de la classe de Première étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé. Nous vous prions de nous en excuser	Nos élèves de la classe de Première étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé. Nous vous prions de nous en excuser
du 29 novembre au 2 décembre	Eventail d'avocat aux agrumes -- Fondant d'agneau / Pomme Darphin / Fagot de haricots verts -- Tarte au chocolat et gingembre	THEME : Nouvelle Aquitaine Menu élaboré par les élèves. Pommes de Gâtine flambées au Pineau des Charentes	THEME : ESPAGNE  Filet de rouget au chutney de chorizo et tomates -- Paëlla -- Dessert du jour	Salade d'automne -- Rouelle de gigot grillée aux herbes / Légumes grillés -- Eclair aux poires caramélisées et son coulis
du 06 au 09 décembre	Salade périgourdine -- Poisson du marché ou Pièce du boucher / Embeurré de chou vert, pomme crétan -- Crêpes flambées	THEME : L'Alsace - Lorraine. Plat régional : La choucroute. Menu élaboré par les élèves. Dame blanche au sabayon d'Alsace	Soirée de Noël 	Gnocchis à la parisienne -- Goujonnettes de poisson sauce tartare / Flan de légumes, éventail de courgettes -- Café gourmand
du 13 au 16 décembre	Huitres chaudes en habit vert et vermouth -- Suprême de pintadeau au fumet de truffe / Bouquetière de légumes -- Bûche glacée et son coulis	THEME : La Champagne et menu de Noël. Menu élaboré par les élèves. Café gourmand	Soirée de Noël 	Médailon de foie gras au Sauternes, salade de boursette -- Filet de sandre à la crème d'huitres / Epinards Elisabeth, raviole de légumes -- Feuilleté chocolat et griottes

Vacances de Noël





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

"Hâtons-nous de succomber à la tentation, avant qu'elle ne s'éloigne". Epicure

	Mardi Déjeuner	Mercredi Déjeuner	Jeudi Dîner	Vendredi Déjeuner
Tarif compris entre 12 € et 15 € (consulter le site de l'établissement)				
du 10 au 13 janvier	Croustillant de chèvre aux épinards -- Poisson du marché ou Pièce du boucher / Polenta, mousseline de carotte -- Galette des rois au chocolat	THEME : Franche Comté - Bourgogne Menu élaboré par les élèves. Poire pochée au Bourgogne rouge et épices, boule de glace vanille	THEME : TERRE & MER Bouchée safranée de Saint Jacques et langoustines -- Coquelet en crapaudine / flan de légumes et pommes de terre au four -- Dessert du jour	Quiche aux légumes et salade -- Pot au feu et ses légumes façonnés -- Café gourmand
du 17 au 20 janvier	Gâteau de foies blonds sauce vigneronne -- Filet de sole soufflé au Champagne / riz Arlequin -- Millefeuille aux fruits frais	Menu pour Diplôme Intermédiaire Menu non communiqué 6 tables de 4 couverts à partir de 12h15	THEME : JAPON  Pavé de saumon teriyaki -- Yakitori de poulet / Nouilles de sarrasin aux légumes craquants -- Dessert du jour	Cocktail de crevettes -- Brochette de st Jacques et saumon, beurre acidulé Flan de carottes et taboulé -- Galette des rois aux pommes et calvados
du 24 au 27 janvier	Assiette nordique -- Suprême de volaille au coulis d'étrilles / Tagliatelles de légumes -- Crème brûlée à l'Angélique	Menu pour Diplôme Intermédiaire Menu non communiqué 6 tables de 4 couverts à partir de 12h15	Aile de raie en effilochée au tian de pommes de terre, vinaigrette -- Fondant de jarret de bœuf aux saveurs d'autrefois et ses petits légumes -- Dessert du jour	Gravlax de saumon à l'aneth -- Choucroute de la mer Pommes persillées -- Nougat glacé et son coulis
du 31 janvier au 03 février	Velouté de chou-fleur aux glaçons de parmesan -- Daurade flambée aux parfums d'anis / Topinambours, carottes vichy -- Coque de chocolat fin au gingembre	Menu pour Diplôme Intermédiaire Menu non communiqué Tables de 2 ou 4 couverts uniquement	THEME : IRLANDE  Crevettes flambées au Whisky, sauce américaine -- Ragout de bœuf à la Guinness / Légumes rôtis à la bière -- Dessert du jour	Nos élèves de la classe de Seconde étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé. Nous vous prions de nous en excuser 
du 07 au 10 février	Risotto aux cèpes chiffonnade de jambon de Parme -- Piccata de veau au Marsala / Melli mello de légumes -- Café gourmand à l'italienne	Menu pour Diplôme Intermédiaire Menu non communiqué Tables de 2 ou 4 couverts uniquement	Dos de cabillaud, légumes en barigoule infusés à l'anis étoilé -- Canard façon bourguignonne au vin d'épices / Petits légumes justes glacés -- Dessert du jour	
du 14 au 17 février	Menu gourmand de la St Valentin  Menu élaboré par les élèves.	Assiette de jambon cru -- Curry d'agneau / Riz madras ou Fish and Chips -- Dessert du jour	SOIREE DES AMOUREUX AUTOUR DU CHOCOLAT 	
Vacances d'hiver				

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








"La gourmandise commence quand on n'a plus faim". Alphonse Daudet

	Mardi Déjeuner	Mercredi Déjeuner	Jeudi Dîner	Vendredi Déjeuner
Tarif compris entre 12 € et 15 € (consulter le site de l'établissement)				
du 07 au 10 mars	<p>Nos élèves de la classe de Terminale étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé.</p> <p>Nous vous prions de nous en excuser</p> 	<p>Nos élèves de la classe de Première étant en épreuve écrite pour le Diplôme Intermédiaire le restaurant sera fermé.</p> <p>Nous vous prions de nous en excuser</p>	<p>THEME : BELGIQUE</p>  <p>Flamiche aux poireaux, vinaigrette aux petits légumes -- Carbonnade flamande / Pommes vapeur et chicon meunière -- Dessert du jour</p>	<p>Crème de potiron et chips de bacon -- Brandade de morue nimoise -- Choux chantilly sauce caramel</p>
du 14 au 17 mars		<p>Potage Julienne D'Arblay ou Verrine Nordique -- Poulet façon coq au vin ou Filet de poisson bonne femme / Polenta crémeuse -- Dessert du jour</p>	<p>THEME : GRECE</p>  <p>Tzatziki de concombre -- Gigot farci sauce balsamique et basilic / Légumes rôtis façon grecque -- Dessert du jour</p>	<p>Omelette plate à l'espagnole -- Pintadeau rôti à l'estragon / Pommes sautées à cru -- Tarte aux pommes « Normande »</p>
du 21 au 24 mars		<p>Quiche aux légumes et crevettes ou Salade d'orange et crevettes flambées au Cointreau -- Filet mignon de porc à l'aigre douce ou Sauté de porc au paprika / Légumes anciens -- Dessert du jour</p>	<p>Nos élèves de la classe de Terminale étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé.</p> <p>Nous vous prions de nous en excuser</p> 	<p>Mélée de chicons et merlan -- Waterzooï à la gantoise -- Assiette gourmande du Plat Pays</p>
du 28 au 31 mars		<p>Beignets de crevettes ou Court-ragoût Phocéen -- Pièce de bœuf sautée aux Cèpes ou Filet de poisson vapeur / Pommes sautées au beurre et à l'ail / -- Brochette banane et ananas au rhum et aux épices ou Dessert du jour</p>		<p>Œufs cocotte aux foies de volaille -- Pavé de truite de mer grillé / Sauce vierge / Jardinière de légumes -- Millefeuille pâtissier</p>
du 04 au 07 avril		<p>Menu Poitou-Charentes (Buffet d'entrées) Menu élaboré par les élèves</p>	<p>Tartare de saumon crème légère à l'Aneth ou Crostini de chèvre au basilic -- Emincé de veau aux cèpes ou Ragoût d'agneau / Ecrasé de pommes de terre et légumes printaniers -- Dessert du jour</p>	<p>Aumônière de fruits de mer, sauce américaine -- Souris d'agneau braisée / Petit ragoût de légumes printaniers -- Dessert du jour</p>
du 11 au 14 avril	<p>Assiette nordique -- Filet d'églefin sauce aigre-douce -- Omelette Norvégienne</p>	<p>Salade fraîcheur du pays et agrumes, vinaigrette balsamique -- Dos de cabillaud en écailles de légumes / Polenta crémeuse ou Volaille forestière / Gratin de légumes -- Fruit flambé ou Dessert du jour</p>	<p>Salade au magret de canard fumé et ses complices -- Dos de sandre juste saisi sur fondue de poireaux et beurre blanc parfumé à l'anisette -- Dessert du jour</p>	<p>Buffet de crudités -- Andouillette de Troyes rôtie à la graine de moutarde / Gratin de pomme dauphinois -- Singapour sauce caramel</p>

Vacances de Pâques

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

"Une bonne cuisine est l'engrais d'une conscience pure." Nicolas Toussaint Des Essarts

	Mardi Déjeuner	Mercredi Déjeuner	Jeudi Diner	Vendredi Déjeuner
	Tarif compris entre 12 € et 15 € (consulter le site de l'établissement)			
du 02 au 06 mai	Chiffonnade de jambon cru -- Côte de bœuf grillée sauce Choron / Pommes Darphin -- Profiteroles au chocolat ou Crêpes flambées	Œufs pochés Bragance ou Omelette et son choix de garniture -- Poulet fermier grillé à l'Américaine Ou Sauté de bœuf Stroganoff / Pommes persillées -- Crêpes flambées ou Dessert du jour	EPREUVE EXAMEN DU BAC PRO Commercialisation et services en restauration Menu non communiqué Tables de 2 ou 4 couverts uniquement	Salade à l'œuf poché et lardons -- Tripes à la mode de Caen / Pommes rôties au four -- Tarte aux fraises
du 09 au 12 mai	EPREUVE EXAMEN DU BAC PRO Cuisine 	Menu du marché 	EPREUVE EXAMEN DU BAC PRO Commercialisation et services en restauration Menu non communiqué Tables de 2 ou 4 couverts uniquement	Feuilleté d'asperges sauce mousseline -- Escalope de volaille panée / Pommes rissolées aux lardons et champignons -- Coque de mousse au chocolat
du 16 au 19 mai	EPREUVE EXAMEN DU BAC PRO Cuisine 	Menu du marché 	EPREUVE EXAMEN DU BAC PRO Commercialisation et services en restauration Menu non communiqué Tables de 2 ou 4 couverts uniquement	Menu de spécialités de la région : « Nouvelle Aquitaine »
du 23 au 26 mai	EPREUVE EXAMEN DU BAC PRO Cuisine 	Menu du marché 	PONT DE L'ASCENSION 	

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

"Cette cuisine est un monde dont la cheminée est le soleil." Victor Hugo