



Restaurant d'application L'Atelier

Du lycée professionnel Les Grippeaux
1 Rue Edouard Herriot
79200 Parthenay



MENUS 2022-2023



Horaires d'ouverture

Midi : 12h à 13h30 **Lundi, mardi et vendredi**

Soir : 19h à 21h **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 d'application L'Atelier 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	Lundi Déjeuner	Mardi Déjeuner	Jeudi Dîner	Vendredi Déjeuner
	Tarif compris entre 13 € et 20 €			
du 19 au 23 septembre	<p>Rosace de melon et jambon cru ○○○○</p> <p>Jambonnette de volaille braisée au porto Gratin de tomate provençale , pommes cocotte ○○○○</p> <p>Figues rôties, sorbet framboise</p>	<p>Thème : La France</p> <p>Carpaccio de melon, sauce agrumes, cacahuètes concassées ○○○○</p> <p>Brochette de bœuf Sauce Béarnaise Tomates à la Provençale Pommes de terre Crousti-fondantes ○○○○</p> <p>Parfait glacé chocolat / Chou chantilly / 4/4 aux fruits confits</p>	<p>Thème : Franche Comté</p> <p>Croute champignons ○○○○</p> <p>Truite pochée au comté Palets de Gaude Gratin de poireaux au vin jaune ○○○○</p> <p>Sèche / Sorbet griotte /Téméraire de Salins</p>	
du 26 septembre au 30 septembre	<p>Feuilleté de fruits de mer ○○○○</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne Jardinière de légumes Pomme duchesse ○○○○</p> <p>Pêche pochée au Sauternes</p>	<p>Nos élèves étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé.</p> <p>Nous vous prions de nous en excuser</p> 	<p>Thème : Nouvelle Aquitaine</p> <p>Croustillant de chèvre aux pruneaux ○○○○</p> <p>Pavé de cabillaud rôti, crème de moules au safran Croustade de légumes ○○○○</p> <p>Caroline aux fruits frais / Mousse de fraises Poire flambée au pineau</p>	
du 03 au 07 octobre	<p>Goujonnettes de poisson sauce tartare ○○○○</p> <p>Navarin d'agneau aux petits légumes ○○○○</p> <p>Tulipe de fruits et sorbets</p>	<p>Nos élèves étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé.</p> <p>Nous vous prions de nous en excuser</p> 	<p>Thème : Normandie</p> <p>Crevettes flambées au calvados ○○○○</p> <p>Cuisse de canard braisée au vinaigre de cidre Pommes forestières Mousseline de Carotte au beurre *○○○○</p> <p>Tatin de pomme au Neufchâtel / Glace au fromage blanc / Meringue à la crème</p>	<p>Salade de tomate Antiboise ○○○○</p> <p>Sauté de veau dijonnaise Pâtes au beurre ○○○○</p> <p>Crème caramel</p>

Semaine	Lundi Déjeuner	Mardi Déjeuner	Jeudi Dîner	Vendredi Déjeuner
Tarif compris entre 13 € et 20 €				
du 10 au 14 octobre	Velouté de moules au safran ○○○○ Coq Marchand de vin Pomme grand-mère, Tatin d'échalions ○○○○ Pets de none et coulis de chocolat chaud	Nos élèves étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé. Nous vous prions de nous en excuser 		Salade de tomate et Mozzarella ○○○○ Sauté de veau Normande Pommes purée ○○○○ Crème brûlée
du 17 au 21 octobre	Croustade d'œufs durs soubise ○○○○ Pavé de truite en écailles de courgette Beurre acidulé Riz arlequin ○○○○ Fruits flambés au Pineau des Charentes			Crème de potiron - chips de bacon ○○○○ Blanquette de veau à l'Ancienne Riz Pilaf ○○○○ Crème vanille-café- chocolat
Vacances de la Toussaint				

Lire la suite pages suivantes...

Semaine	Lundi Déjeuner	Mardi Déjeuner	Jeudi Dîner	Vendredi Déjeuner
	Tarif compris entre 13 € et 20 €			
du 07 au 11 novembre		Velouté de potimarron aux cèpes ○○○○ Carré d'agneau au miel et gingembre Chartreuse de légumes ○○○○ Lemon Curd / Brownies aux pépites de chocolat / Crumble aux fruits rouges	Tourte de l'Aubrac au Saint Nectaire ○○○○ Pave de saumon au lard et aux lentilles vertes du PUY ○○○○ Mousse de marron et verveine Tarte aux myrtilles / Flognarde	ARMISTICE DU 11 NOVEMBRE
du 14 au 18 novembre	<p>Nos élèves étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé.</p> <p>Nous vous prions de nous en excuser</p> 	<p style="text-align: center;">Thème : Amérique du sud</p> Crème de Butternut, orange et gingembre, chips de chorizo ○○○○ Croquetas de pescado à l'ail vert Pommes de terre spiralée au cœur fondant / carottes glacées ○○○○ Pudding à la confiture de lait / Mousse aux fruits de la passion / Mini merveilleux au chocolat et crème anglaise	<p style="text-align: center;">Thème : BOURGOGNE</p> BEAUJOLAIS NOUVEAU ○○○○ Saucisson en brioche sauce brune ○○○○ Coq au vin et lardons Pommes forestières ○○○○ Poire pochée au beaujolais Sorbet cassis Pets de nonne sauce chocolat	Crème de carottes au parmesan ○○○○ Curry de volaille Riz Pilaf ○○○○ Crème vanille-café-chocolat
du 21 au 25 novembre		<p style="text-align: center;">Thème : Australie</p> Beignets de calamars à la crème de coco ○○○○ Pavé de kangourou sauce au gingembre Flan de courgettes et sa tombée de brocolis ○○○○ Soupe de kiwi gold au vin blanc australien / Lamington / Sorbet kiwi		Œufs mimosas ○○○○ Poulet rôti Pommes Pont Neuf / Salade de saison ○○○○ Pommes au four et au caramel beurre salé
du 28 novembre au 02 décembre		<p style="text-align: center;">Thème : Italie</p> Salade roquette de Caciocavallo (fromage de chèvre italien) chaud au miel ○○○○ Osso bucco à la Milanaise Polenta crémeuse ○○○○ Tiramisu en verrine / Gâteau Italien aux pommes / Sorbet mandarine et sa mandarine confite		Terrine de lapin ○○○○ 1/2 coquelet rôti et son jus au thym Pommes allumettes / Mesclun de salade ○○○○ Paires au vin rouge et son sorbet

Semaine	Lundi Déjeuner	Mardi Déjeuner	Jeudi Dîner	Vendredi Déjeuner
	Tarif compris entre 13 € et 20 €			
du 05 au 09 décembre Menus de fêtes 	Huîtres aux échalions ○○○○ Pavé de saumon à la crème de langoustine Julienne de légumes Flan de carotte ○○○○ Forêt noire aux griottes	Carpaccio de saumon et sa mousseline d'avocats ○○○○ Gigot d'agneau rôti et ses marrons sautés au beurre et glacés au jus d'agneau Purée de patates douces ○○○○ Tartelette au Mojito et citron vert meringuée / Verrine de mousse de kiwi gold / Cake au parfum de Noël	Terrine de foie gras au sauternes et salade de bourslette ○○○○ Pavé de sandre rôti au lard Pomme Darphin / Endive braisée ○○○○ Mille-feuille au chocolat fin Meringue glacée mandarine Gelade d'agrumes aux épices	Saumon fumé et ses toasts maison ○○○○ Filet de canard à l'orange Pommes gaufrettes Fagot de haricots verts ○○○○ Ananas rôti et son sorbet
du 12 au 16 décembre Menus de fêtes 	Assiette de poissons fumés et ses toasts ○○○○ Suprême de pintadeau au fumet de truffe Blinis de pomme de terre, Embeurré de choux vert ○○○○ Charlotte aux marrons et parfums d'orchidée	Duo de saumon en tartare / toasts de pain viennois et dés de pommes granny Smith ○○○○ Pavé de cerf sauce grand Veneur Pommes de terre farcies aux lardons Asperges vertes rôties au beurre ○○○○ Pavlova de Noël	Médaillon de saumon sauce verte ○○○○ Brochette de lotte et Saint Jacques émulsion au champagne Risotto aux champignons noirs / paysanne de légumes ○○○○ Coque de chocolat et griottes Mendant glacé fruits rouges Bouchée gourmande à l'orange	Saumon gravlax tout rose ○○○○ Filet de pintadeau à l'orange Pommes allumettes maison Petits pois à la française ○○○○ Cake de Noël et sa crème anglaise
Vacances de Noël				

Lire la suite pages suivantes...

Semaine	Lundi Déjeuner	Mardi Déjeuner	Jeudi Dîner	Vendredi Déjeuner
	Tarif compris entre 13 € et 20 €			
du 16 au 20 janvier	<p style="text-align: center;">EPREUVE EXAMEN Bac pro CSR</p> <p style="text-align: center;">Menu à découvrir !</p>	<p style="text-align: center;">Saucisson en brioche ○○○○</p> <p style="text-align: center;">Carré de porc à l'Orange Pommes forestières ○○○○</p> <p style="text-align: center;">Nougat glacé Crème renversée au caramel beurre salé Cookies</p>	<p style="text-align: center;">Thème : Italie</p> <p style="text-align: center;">Tagliatelles aux fruits de mer ○○○○</p> <p style="text-align: center;">Piccata de veau au Marsala Risotto aux cèpes Fèves fondues au beurre Tomate fleuriste ○○○○</p> <p style="text-align: center;">Panettone Pana cotta Soufflé glacé à l'orange</p>	<p>Nos élèves étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé.</p> <p>Nous vous prions de nous en excuser</p> 
du 23 au 27 janvier	<p style="text-align: center;">EPREUVE EXAMEN Bac pro CUISINE</p> 	<p style="text-align: center;">Thème : Allemagne</p> <p style="text-align: center;">La traditionnelle Kartoffelsalat et son hareng à l'huile ○○○○</p> <p style="text-align: center;">Jarret de porc braisé à la bière de Munich Spätzles ○○○○</p> <p style="text-align: center;">Butchy / Gâteau allemand au miel et café et sa boule de glace à la cannelle</p>	<p style="text-align: center;">Thème : Allemagne</p> <p style="text-align: center;">Salade de pomme de terre et cervelas ○○○○</p> <p style="text-align: center;">Poularde hambourgeoise Croquette de pomme de terre Asperges, Navets fondants ○○○○</p> <p style="text-align: center;">Forêt noire aux griottes Poire pochée au Riesling Linzer tôte</p>	
du 30 janvier au 03 février	<p style="text-align: center;">EPREUVE EXAMEN Bac pro CSR</p> <p style="text-align: center;">Menu à découvrir !</p>	<p style="text-align: center;">Thème : Grèce</p> <p style="text-align: center;">Buffet de légumes à la Grecque ○○○○</p> <p style="text-align: center;">Gigot farci sauce balsamique et basilic Riz à la Grecque ○○○○</p> <p style="text-align: center;">Yaourt à la Grecque au miel / Baklavas / Loukoumades</p>	<p style="text-align: center;"><u>MENU du marché</u></p> <p style="text-align: center;"><u>LEGUMES ET FRUITS MISE EN VALEUR</u></p> <p style="text-align: center;"><u>CHEF D'OEUVRE</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Elaboré par nos élèves</u></p>	
Vacances d'hiver				
Lire la suite pages suivantes...				

Semaine	Lundi Déjeuner	Mardi Déjeuner	Jeudi Dîner	Vendredi Déjeuner
	Tarif compris entre 13 € et 20 €			
du 20 au 24 février	Gratin d'endives bergère Dame de saumon grillée beurre acidulé Pommes persillées Epinards sautés aux amandes Crêpes soufflées aux pommes		Thème : Belgique SOIREE CARNAVAL Mêlée de chicon, pomme de terre et harengs marinés Poulet cocotte à la bière de Chimay Pomme frite Choux Bruxelles aux lardons Gaufre liégeoise Café liégeois Bugnes	Oreille de lièvre au magret de canard fumé et œufs mollets Filet de poisson au lait de coco Riz créole Pêche Melba
du 27 février au 03 mars	Eventail d'avocat aux crevettes Côte de bœuf grillée sauce béarnaise Pommes sèches Fagots de haricots verts Tarte minute aux pommes	<p style="text-align: center;"> Nos élèves étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé. Nous vous prions de nous en excuser </p> 		Salade aux gésiers et œufs durs Filet de poissons bonne-femme Polenta, choux fleurs Polonaise Banana Split
du 06 au 10 mars	Assiette de charcuterie Magret de canard au poivre vert Gratin dauphinois Œuf à la neige en surprise		Thème : Espagne Tortilla au chorizo, tomate et salade Cocido madrilène Légumes grillés confits Bunuelos sauce chocolat Brioche façon pain perdu Soupe d'orange	Concombre à la crème de Basilic Curry d'agneau Riz Madras Crème brûlée à la vanille et aux bananes
du 13 au 17 mars	Ecrin feuilleté d'œufs brouillés portugaise Brandade de morue nîmoise Crêpes flambées		Thème : Saint Patrick Seafood chowder Guinness pie et salade Scones Irish apple cake Baileys cheese cake	Salade du pêcheur Sauté de joue de bœuf Bourguignonne Spätzles Tiramisu

Semaine	Lundi Déjeuner	Mardi Déjeuner	Jeudi Dîner	Vendredi Déjeuner
	Tarif compris entre 13 € et 20 €			
du 20 mars au 24 mars	Potage cultivateur ○○○○ Poularde pochée sauce suprême Riz arlequin ○○○○ Choux chantilly	Nos élèves étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé. Nous vous prions de nous en excuser 		Assiette de poisson fumé et ses blinis ○○○○ Sauté de bœuf au caramel Pommes boulangères *○○○○ Mousse au chocolat
du 27 au 31 mars	Cassolette du cantonnier ○○○○ Coquelet grillé à la moutarde Légumes grillés Pommes sèches ○○○○ Soupe d'orange à la menthe et sorbet	Thème : USA Mousse de maïs et son œuf poché frit en cocotte ○○○○ Avocat chicken burger et ses french fries ○○○○ Cheesecake Oreo	Thème : Portugal Gratin de poisson sauce fruits de mer ○○○○ Poulet grillé piri piri Légumes grillés Pommes safranées ○○○○ Arroz doce Pateis de Nata Soupe de fruits au porto	Salade de concombre au yaourt ○○○○ Goulash hongroise Riz créole ○○○○ Crème brûlée aux dés de poires
du 03 au 07 avril	Assiette d'huîtres aux échalions ○○○○ Pavé de cabillaud, crème de crustacés Butternut Epinards Elisabeth ○○○○ Tarte aux abricots amandine	Thème : La Grèce Tzatziki de concombre a la grecque ○○○○ Magret de canard sauce aux olives Pommes de terre croustillantes, halloumi et yaourt grec *○○○○ Milopita / champignon glacé / crème vanille	Thème : La Grèce Filets d'anchois marinés, dolma ○○○○ Côte d'agneau grillées aux aromates Gratin de courgettes et tomates aux aubergines ○○○○ Fondant à l'anis et chocolat Sablé au citron et fleur de thym Verrine de yaourt à la grecque et abricots rôtis	Plaisir du marin ○○○○ Sauté de joue de porc aux pruneaux Polenta au parmesan ○○○○ Fraises façon Tiramisu

Vacances de Printemps

Lire la suite pages suivantes...

Semaine	Lundi Déjeuner	Mardi Déjeuner	Jeudi Dîner	Vendredi Déjeuner
	Tarif compris entre 13 € et 20 €			
du 24 au 28 avril	Quiche aux petits légumes et salade ○○○○ Filet de poisson bonne femme Petits légumes de saison ○○○○ Carpaccio d'ananas sauce caramel	Salade de gésiers et lardons à l'œuf poché ○○○○ Cuisse de canette braisée aux cerises Purée de céleri et ses chips ○○○○ Ile flottante / crème brûlée / soupe de fraises au gingembre	Thème : Afrique du Nord Sardines grillées ○○○○ Tajine de poulet au citron Légumes confits ○○○○ Brick au miel et aux abricots Loukoums Soupe d'orange au thé	Salade Terre & Mer ○○○○ Araignée de porc aux abricots Semoule aux légumes ○○○○ Tartelette aux fraises
du 01 au 05 mai	FETE DU 1^{ER} MAI 	EPREUVE EXAMEN DU BAC PRO Cuisine 	EPREUVE EXAMEN DU BAC PRO RESTAURANT	Thème : Poitou-Charentes Menu élaboré par nos élèves
du 08 au 12 mai	FETE DU 8 MAI 	EPREUVE EXAMEN DU BAC PRO Cuisine 	EPREUVE EXAMEN DU BAC PRO RESTAURANT	Thème : Poitou-Charentes Menu élaboré par nos élèves
du 15 au 19 mai	Omelette plate espagnole ○○○○ Sauté d'agneau au curry et lait de coco Riz Madras ○○○○ Meringue glacée dame blanche	EPREUVE EXAMEN DU BAC PRO Cuisine 	JEUDI DE L'ASCENSION 	
du 22 au 26 mai		Soupe de melon et jambon de Parme croustillant ○○○○ Pavé de saumon à la vanille des îles Riz Arlequin & Carottes glacées ○○○○ Crêpes soufflées à l'orange / Verrine à la mousse de fraises / Entremet à la noix de Coco	Thème : Poitou-Charentes Menu du marché Elaboré par nos élèves	

Merci encore à tous pour votre fidélité