



# Restaurant d'application L'Atelier

Du lycée professionnel Les Grippeaux  
1 Rue Edouard Herriot  
79200 Parthenay



## MENUS 2023-2024



### 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](mailto:restaurantlesgrippeaux@gmail.com)

Adresse mail du lycée :

[ce.070090u@ac-poitiers.fr](mailto: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 Diner	Vendredi Déjeuner
	Tarif compris entre 15 € et 20 €			
du 04 au 08 mars	Salade de la mer ○○○○ Sauté de joue de bœuf au vin de Loire, lentilles vertes ○○○○ Mousse au chocolat lacté	<p>Nos élèves étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé. Nous vous prions de nous en excuser</p> 	<p>Nos élèves étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé. Nous vous prions de nous en excuser</p> 	<p>Thème : Normandie</p> <p>Camembert rôti au calvados ○○○○ Poulet Vallée d'Auge ○○○○ Tatin de pomme et crème d'Isigny montée</p>
du 11 au 15 mars	Assiette de poissons fumés ○○○○ Sauté de bœuf à la bière, lentilles belouga ○○○○ Mousse au chocolat noir « caraïbe »			
du 18 au 22 mars	Chèvre rôti au miel, mesclun ○○○○ Choucroute de poissons, beurre blanc au genièvre ○○○○ Coupe de fraises au sabayon, pistaches torréfiées			<p>Thème : Antilles</p> <p>Accras de morue ○○○○ Curry d'agneau ○○○○ Tulipe de fruits et sorbets exotiques</p>
du 25 au 29 mars	Brick de chèvre, salade aigre-douce ○○○○ Choucroute de la mer, beurre blanc au carvi ○○○○ Fraises façon Tiramisu			<p>Thème : Occitanie</p> <p>Fougasses aux tomates confites, olives et anchois de collioure ○○○○ Brandade de morue nîmoise ○○○○ Pastis de pommes flambées</p>

Semaine	Lundi Déjeuner	Mardi Déjeuner	Jeudi Dîner	Vendredi Déjeuner
	Tarif compris entre 15 € et 20 €			
du 01 au 05 avril	<p><b>Lundi de PAQUES</b></p> 	<p><b>Thème : Portugal</b></p> <p>Riz aux fruits de mer à la portugaise ○○○○</p> <p>Poulet grillé piri piri Légumes grillés Pommes safranées ○○○○</p> <p>Arroz doce au zest Pateis de Nata Soupe de fruits au porto</p>		<p><b>Thème : Pays de la Loire</b></p> <p>Gaufre de sarrasin, crémet nantais, pesto de mâche et chips de lard fumé ○○○○</p> <p>Filet de sandre poêlé, beurre nantais, tartare d'algues, riz pilaf, carottes confites et pickles d'oignons rouge ○○○○</p> <p>Gâteau Nantais</p>
du 08 au 12 avril	<p>Salade de printemps ○○○○</p> <p>Rôti de bœuf au romarin, « darphin de pommes de terre » et chèvre. ○○○○</p> <p>Tartelette à la rhubarbe et crème d'amande</p>		<p><b>Thème : USA</b></p> <p>Mousse de maïs et son œuf poché frit en cocotte ○○○○</p> <p>Pulled pork burger, French fries ○○○○</p> <p>The New York Cheesecake, marmalade de fraise</p>	<p><b>Thème : Paca</b></p> <p>Panisse Marseillais ○○○○</p> <p>Pissaladière ○○○○</p> <p>Tarte Tropicaine</p>

**Vacances de Printemps**

Lire la suite pages suivantes...

Semaine	Lundi Déjeuner	Mardi Déjeuner	Jeudi Dîner	Vendredi Déjeuner
	Tarif compris entre 15 € et 20 €			
du 29 avril au 03 mai	Thème : Nouvelle Aquitaine  Menu surprise !		Thème : Repas spectacle organisé dans le cadre d'un chef d'œuvre  Menu surprise !	Thème : Grand Est  Flammenkeuche ○○○○ Spätzle au Langres ○○○○ Charlotte de Reim
du 06 au 10 mai	Thème : Nouvelle Aquitaine  Menu surprise !	EPREUVE EXAMEN DU BAC PRO Cuisine  	<b>JEUDI DE L'ASCENSION</b>  	
du 13 au 17 mai	Thème : Poitou-Charentes  Menu surprise !	EPREUVE EXAMEN DU BAC PRO Cuisine  		Menu retour du marché !
du 20 au 24 mai	<b>Lundi de Pentecôte</b>		EPREUVE BAC RESTAURANT 4 CANDIDATS Menu « Nouvelle Aquitaine »	
du 27 au 31 mai, notre restaurant sera fermé				
du 03 au 07 juin			EPREUVE BAC RESTAURANT 3 CANDIDATS Menu « Nouvelle Aquitaine »	

Merci encore à tous pour votre fidélité