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

Standard du lycée : **(33) 05.49.64.07.40**

Fax du lycée : (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 15 € et 20 €			
du 18 au 22 septembre				Thème : on se remet dans le bain ! Melon et jambon cru °°°°° Pavé de Bœuf sauce béarnaise pommes cocotte °°°°° Figues rôties, financier, glace amande
du 25 septembre au 29 septembre		Nos élèves étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé. Nous vous prions de nous en excuser 	Nos élèves étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé. Nous vous prions de nous en excuser 	Thème : Bretagne Moule marinière °°°°° Kig ha farz °°°°° Crêpe au caramel au beurre salé
du 02 au 06 octobre				Thème : Nouvelle Aquitaine Croustade d'œufs durs soubise °°°°° Pavé de truite en écailles de courgette Beurre acidulé Riz arlequin °°°°° Fruits flambés au Pineau des Charentes
du 09 au 13 octobre	Carpaccio de tomate et Mozzarella °°°° Aiguillettes de Canard sautées au paprika Pomme purée °°°° Crème renversée au Cognac			Thème : Ile de France Salade parisienne °°°°° Blanquette de veau à l'ancienne Pomme chateau °°°°° Pêche pochée au Sauternes, feuilleté pistache
du 16 au 20 octobre	Crème de potiron - chips de bacon °°°°° Fricassée de veau au chenin Ecrasé de pomme de terre °°°°° Poêlée de fruits de saison au Pineau des Charentes (glace vanille)			Thème : Bourgogne-Franche Comté Œuf en meurette °°°°° Burger au comté, frites °°°°° Flamusse (tarte au potiron)

Vacances de la Toussaint

Lire la suite pages suivantes…

Semaine	Lundi Déjeuner	Mardi Déjeuner	Jeudi Dîner	Vendredi Déjeuner
	Tarif compris entre 15 € et 20 €			
du 06 au 10 novembre	Potage de lentilles corail et lard fumé °°°° Curry de volaille Riz Pilaf °°°° Poêlée de fruits de saison au Pineau des Charentes (glace vanille)		Thème : Italie Linguine aux fruits de mer °°°° Piccata de veau au Marsala Risotto aux cèpes Fèves fondues au beurre °°°° Biscotti, panna cotta Soufflé glacé au limoncello	**Nos élèves étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé.** **Nous vous prions de nous en excuser**
du 13 au 17 novembre	Œufs mimosas °°°° Poulet rôti et jus à l'estragon Pommes Pont Neuf PAI / Salade de saison °°°° Poires pochées à la crème de pêche , glace	Thème : Amérique du sud 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		
du 20 au 24 novembre	Œufs mimosa aux au thon °°°° 1/2 coquelet rôti et jus au thym Pommes allumettes PAI / Mesclun de salade °°°° Poires pochées belle Dijonnaise, sorbet		Thème : Bistronomie / bourgogne/ 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	
du 27 novembre au 01 décembre	Petits choux au Saumon fumé, crème aigre-douce à l'aneth °°°° Filet de canard à la bergamote Pommes gaufrettes °°°° Pommes au four et caramel au beurre salé	Thème : DOM TOM Acras de morue, sauce "chien" °°°° Filet de Canard à la vanille petit gâteau de patate douce au colombo. °°°° Fruits exotiques Entremet ananas gelée coco-passion		

Semaine	Lundi Déjeuner	Mardi Déjeuner	Jeudi Dîner	Vendredi Déjeuner
	Tarif compris entre 15 € et 20 €			
du 04 au 08 décembre **Menus de fêtes** 	Choux à la Truite de mer façon gravelax, crème aigrelette à l'estragon °°°° Suprême de pintadeau à l'orange Pommes paille °°°° Pommes au four farcies aux fruits secs, caramel d'épices	Duo de saumon en tartare dés de pommes granny Smith °°°° Pavé de cerf sauce grand Veneur Légumes oubliés rôtis °°°° Pavlova de Noël		Huîtres à la parisienne °°°° St Jacques snackée, crème de langoustine Fondue de poireaux °°°° Soufflé au choco
du 11 au 15 décembre **Menus de fêtes** 	S alade d'Œuf poché et magret fumé, noisettes grillées °°°° Filet de poisson du jour et crème de coquillages, Tagliatelles °°°° Déclinaison d'ananas		Pressé de foie gras au chenin et salade de boursette °°°° Dos de sandre rôti au lard Pomme Darphin Effilochée d'endive, Jus court. °°°° Petit entremet chocolat mandarine Gelade d'agrumes aux épices	Assiette de poissons fumés et blinis °°°° Choucroute de poissons, beurre blanc °°°° Choux craquelin vanille
du 18 au 22 décembre **Menus de fêtes** 	Salade d'œuf poché au saumon fumé, pesto de ciboulette °°°° Filet de poisson du jour façon bonne-femme, Fetuccini °°°° Déclinaison d'ananas		Médaillon de saumon Emulsion aux algues °°°° Noix de saint jacques dorées au foie gras,Risotto aux champignons et légumes °°°° Coque de chocolat aux griottes Mendiant glacé fruits rouges Mousse chocolat blanc à l'Amande	Poisson gravlax et sa mousseline de céleri °°°° Gigot d'agneau rôti et ses marrons sautés au beurre et glacés au jus d'agneau °°°° La bûche

Vacances de Noël

Très bonnes fêtes à tous et rendez-vous en 2024 !!!!

Lire la suite pages suivantes…

Semaine	Lundi Déjeuner	Mardi Déjeuner	Jeudi Dîner	Vendredi Déjeuner
	Tarif compris entre 15 € et 20 €			
du 22 au 26 janvier	Salade d'hiver autour de la mâche °°°° Rôti de Bœuf et jus au poivre pommes paillasson au chèvre °°°° Tarte aux poires amandine	Thème : Anglo-saxon GASTRO PUB Velouté de potimarron aux châtaignes °°°° Carré d'agneau au miel et gingembre Pommes fondantes °°°° Lemon Curd / Brownies aux pépites de chocolat / Crumble aux poires		
du 29 janvier au 02 février	**Nos élèves étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé. Nous vous prions de nous en excuser** 		Thème : Allemagne Salade de pomme de terre et cervelas comme un tartare °°°° Poularde hambourgeoise Croquette de pomme de terre Asperges, Navets fondants °°°° Forêt noire aux griottes Poire pochée au Riesling	**EPREUVE EXAMEN Bac pro CSR** Menu à découvrir !
du 05 au 09 février		Thème : Grèce Légumes à la Grecque (buffet) °°°° Gigot farci, son jus court à l'origan, Riz à la Grecque °°°° Yaourt à la Grecque au miel /Baklavas / Loukoumades		
du 12 au 16 février			Thème : Espagne _Tortilla au chorizo, petite tartine à la tomate °°°° Cocido madrilène Légumes grillés confits °°°° Bunuelos sauce chocolat Petit pain perdu de brioche, Soupe d'orange à la cannelle	**EPREUVE EXAMEN Bac pro CSR** Menu à découvrir !

Vacances d'hiver

Lire la suite pages suivantes…

Semaine	Lundi Déjeuner	Mardi Déjeuner	Jeudi Dîner	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	**Nos élèves étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé. Nous vous prions de nous en excuser** 	**Nos élèves étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé. Nous vous prions de nous en excuser** 	Thème : Normandie Camembert rôti au calvados °°°° Poulet Vallée d'Auge °°°° Tatin de pomme et crème d'Isigny montée
du 11 au 15 mars	Assiette de poissons fumés °°°° Sauté de bœuf à la bière, lentilles belouga °°°° Mousse au chocolat noir « caraïbe »			Thème : Haut de France Coleslaw °°°° Carbonade flamande, endives braisées, pdt écrasée °°°° Tarte au sucre
du 18 au 22 mars	Chèvre rôti au miel, mesclun °°°° Choucroute de poissons, beurre blanc au genièvre °°°° Coupe de fraises au sabayon, pistaches torréfiées			Thème : Antilles Accras de morue °°°° Curry d'agneau °°°° Tulipe de fruits et sorbets exotiques
du 25 au 29 mars	Brick de chèvre, salade aigre-douce °°°° Choucroute de la mer, beurre blanc au carvi °°°° Fraises façon Tiramisu			Thème : Occitanie Fougasses aux tomates confites, olives et anchois de collioure °°°° Brandade de morue nîmoise °°°° Pastis de pommes flambées

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

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 : Nouvelle Aquitaine Purée fine de haricots Tarbais et effilochée de canard confit, salade roquette °°°° Pièce de bœuf (entrecôte double) Parthenaise sauce Bordelaise, pommes sarladaises °°°° Tarte chocolat au piment d'Espelette		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 	JEUDI DE L'ASCENSION 	
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	**Lundi de Pentecôte**		**EPREUVE BAC RESTAURANT 4 CANDIDATS**	
du 27 au 31 mai			**EPREUVE BAC RESTAURANT 3 CANDIDATS**	

Merci encore à tous pour votre fidélité