



# Restaurant d'application L'Atelier

Du lycée professionnel Les Grippeaux  
1 Rue Edouard Herriot  
79200 Parthenay



## MENUS 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](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 Dîner  | Vendredi Déjeuner   |
|--------------------------------|---|---|--|---|
|                                | <b>Tarif compris entre 13 € et 20 €</b>   |   |  |   |
| du 16<br>au 20 janvier         | <b>EPREUVE EXAMEN Bac pro CSR</b><br><br>Menu à découvrir !   | Saucisson en brioche, sauce au Porto<br>○○○○<br>Carré de porc à l'Orange<br>Pommes forestières<br>○○○○<br>Nougat glacé<br>Crème renversée au caramel beurre salé<br>Cookies   | <b>Thème : Italie</b><br><br>Tagliatelles aux fruits de mer<br>○○○○<br>Piccata de veau au Marsala<br>Risotto aux cèpes<br>Fèves fondues au beurre<br>Tomate fleuriste<br>○○○○<br>Panettone<br>Pana cotta<br>Soufflé glacé à l'orange   | <p><b>Nos élèves<br/>étant en période de formation<br/>en entreprise,<br/>le restaurant sera fermé.</b></p> <p><b>Nous vous prions de nous en<br/>excuser</b></p>  |
| du 23<br>au 27 janvier         | <b>Thème Aquitaine</b><br><br>Ecrin feuilleté aux fruits de mer<br>○○○○<br>Bavette grillée à l'échalote<br>Pommes fondantes<br>Butternut sautée aux épices<br>○○○○<br>Fruits flambés au Pineau des Charentes<br>et Cognac | <b>Thème : Allemagne</b><br><br>La traditionnelle Kartoffelsalat et son hareng à<br>l'huile<br>○○○○<br>Jarret de porc braisé à la bière de Munich<br>Spätzles<br>○○○○<br>Butchy / Gâteau allemand au miel et café et<br>sa boule de glace à la cannelle | <b>EPREUVE EXAMEN Bac pro CSR</b><br><b>Thème : Allemagne</b><br><br>Salade de pomme de terre et cervelas<br>○○○○<br>Poularde hambourgeoise<br>Croquette de pomme de terre<br>Asperges, Navets fondants<br>○○○○<br>Forêt noire aux griottes<br>Poire pochée au Riesling<br>Linzer tôte   |   |
| du 30 janvier<br>au 03 février | <b>Thème Auvergne</b><br><br>Tourte de l'AUBRAC au Saint Nectaire<br>○○○○<br>Pavé de saumon au lard et aux lentilles<br>vertes du PUY<br>Mousse de marrons et verveine<br>○○○○<br>Tarte aux myrtilles<br>Flognarde        | <b>Thème : Grèce</b><br><br>Buffet de légumes à la Grecque<br>○○○○<br>Gigot farci sauce balsamique et basilic<br>Riz à la Grecque<br>○○○○<br>Yaourt à la Grecque au miel / Baklavas /<br>Loukoumades  | <b>EPREUVE EXAMEN Bac pro CSR</b><br><b>Thème : Chef d'oeuvre</b><br><br>Macaron au foie gras,<br>Coquille st Jacques aux petits légumes,<br>huître gratinée<br>○○○○<br>Suprême de pintadeau aux champignons,<br>crêpinette de pieds de porc<br>Chips de céleri, butternut<br>○○○○<br>Fluffy à l'angélique, coque de chocolat aux<br>griottes, parfait glacé aux marrons<br>Mignardise |   |
| <b>Vacances d'hiver</b>        |   |   |  |   |

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

| Semaine                  | Lundi Déjeuner   | Mardi Déjeuner   | Jeudi Dîner   | Vendredi Déjeuner   |
|--------------------------|--|--|---|---|
|                          | Tarif compris entre 13 € et 20 €   |  |   |   |
| du 20 mars<br>au 24 mars | Potage cultivateur<br>○○○○<br>Poularde pochée sauce suprême<br>Riz arlequin<br>○○○○<br>Choux chantilly   | Nos élèves<br>étant en période de formation en<br>entreprise,<br>le restaurant sera fermé.<br>Nous vous prions de nous en<br>excuser<br> | Thème : Portugal<br> | Assiette de poisson fumé et ses blinis<br>○○○○<br>Sauté de bœuf au caramel<br>Pommes boulangères<br>*○○○○<br>Mousse au chocolat |
| du 27<br>au 31 mars      | Cassolette du cantonnier<br>○○○○<br>Coquelet grillé à la moutarde<br>Légumes grillés<br>Pommes sèches<br>○○○○<br>Soupe d'orange à la menthe et sorbet      | Thème : USA<br>Mousse de maïs et son œuf poché frit en<br>cocotte<br>○○○○<br>Avocat chicken burger et ses french fries<br>○○○○<br>Cheesecake Oreo  | Thème : La Grèce<br> | Salade de concombre au yaourt<br>○○○○<br>Goulash hongroise<br>Riz créole<br>○○○○<br>Crème brûlée aux dés de poires              |
| du 03<br>au 07 avril     | Assiette d'huîtres aux échaliens<br>○○○○<br>Pavé de cabillaud, crème de crustacés<br>Buttemut<br>Epinards Elisabeth<br>○○○○<br>Tarte aux abricots amandine | Thème : La Grèce<br>Tzatziki de concombre a la grecque<br>○○○○<br>Magret de canard sauce aux olives<br>Pommes de terre croustillantes, halloumi et<br>yaourt grec<br>*○○○○<br>Milopita / champignon glacé / crème vanille  |                     | Plaisir du marin<br>○○○○<br>Sauté de joue de porc aux pruneaux<br>Polenta au parmesan<br>○○○○<br>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<br>au 28 avril | Quiche aux petits légumes et salade<br>○○○○<br>Filet de poisson bonne femme<br>Petits légumes de saison<br>○○○○<br>Carpaccio d'ananas sauce caramel | Salade de gésiers et lardons à l'œuf poché<br>○○○○<br>Cuisse de canette braisée aux cerises<br>Purée de céleri et ses chips<br>○○○○<br>Ile flottante / crème brûlée / soupe de fraises<br>au gingembre  | <b>Thème : Afrique du Nord</b><br>Sardines grillées<br>○○○○<br>Tajine de poulet au citron<br>Légumes confits<br>○○○○<br>Brick au miel et aux abricots<br>Loukoums<br>Soupe d'orange au thé | Salade Terre & Mer<br>○○○○<br>Araignée de porc aux abricots<br>Semoule aux légumes<br>○○○○<br>Tartelette aux fraises |
| du 01<br>au 05 mai   | <b>FETE DU 1<sup>ER</sup> MAI</b><br>                              | EPREUVE EXAMEN DU BAC PRO Cuisine<br>   | EPREUVE EXAMEN DU BAC PRO<br>RESTAURANT  | <b>Thème : Poitou-Charentes</b><br>Menu élaboré par nos élèves   |
| du 08<br>au 12 mai   | <b>FETE DU 8 MAI</b><br>   | EPREUVE EXAMEN DU BAC PRO Cuisine<br>   | EPREUVE EXAMEN DU BAC PRO<br>RESTAURANT  | <b>Thème : Poitou-Charentes</b><br>Menu élaboré par nos élèves   |
| du 15<br>au 19 mai   | Omelette plate espagnole<br>○○○○<br>Sauté d'agneau au curry et lait de coco<br>Riz Madras<br>○○○○<br>Meringue glacée dame blanche                   | EPREUVE EXAMEN DU BAC PRO Cuisine<br>  | <b>JEUDI DE L'ASCENSION</b><br>  |  |
| du 22<br>au 26 mai   |    | Soupe de melon et jambon de Parme<br>croustillant<br>○○○○<br>Pavé de saumon à la vanille des îles<br>Riz Arlequin & Carottes glacées<br>○○○○<br>Crêpes soufflées à l'orange / Verrine à la<br>mousse de fraises /<br>Entremet à la noix de Coco | <b>Thème : Poitou-Charentes</b><br>Menu du marché<br>Elaboré par nos élèves  |                                 |

**Merci encore à tous pour votre fidélité**