Restaurant d'application L'Atelier

Du lycée professionnel Les Grippeaux
1 Rue Edouard Herriot
79200 Parthenay

MENUS 2025-2026

Horaires d'ouverture
Midi : 12h à 13h30 : **Mardi, jeudi 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.079090u@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 12h15 pour le déjeuner et entre 19h00 et 19h15 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	Mardi Déjeuner (Formule à 15 €)	Jeudi Déjeuner (Formule à 18 €)	Jeudi Dîner (Formule à 25 €)	Vendredi Déjeuner (Formule à 18 €)
Du 15 au 19 septembre		**Thème : Inspiration La France** Salade de chèvre chaud, sablé au thym et vinaigrette aigre-douce °°°°° Filet mignon rôti en croute d'herbes, jus de rôti et tian de légumes. °°°°° Café gourmand :glace du jour-dune blanche-palet dame-mini clafoutis		**Thème : on se remet dans le bain !** Moules de Bouchot au Pineau des Charentes façon Marinière °°°°° Filet de lieu noir panné (aux céréales), écrasé de pommes de terre aux algues, choux vert fondant et beurre noisette °°°°° Clafoutis aux figues
Du 22 au 26 septembre				**Nos élèves étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé.** **Nous vous prions de nous en excuser**
Du 29 septembre au 03 octobre		**Thème : Inspiration la Bistronomie** Ravioles de cèpes et potimarron °°°°° Pavé de lieu pané sauté meunière, choux en embeurrée, câpres et zestes, écrasé de pomme de terre aux algues, beurre noisette. °°°°° Tartelette au citron vert meringuée, glace minute coco, mini cocktail		
Du 06 au 10 octobre	Salade de tomate et mozzarella °°°°° Filet de poulet sauté à la moutarde à l'ancienne Tagliatelles au beurre et ciboulette °°°°° Crème caramel au Cointreau		**Thème : Inspiration l'Espagne** Le gaspacho, tartines de pain à la tomate et jambon sec °°°°° Râble de lapin farci cuit en basse température servi dans l'esprit d'une paella °°°°° Tarte sablée aux amandes (en forme de cœur), flan à l'orange et au safran Mignardises	
Du 13 au 17 octobre	Carpaccio de tomate et Mozzarella °°°°° Aiguillettes de Canard sautées au miel Penne au parmesan °°°°° Crème renversée au Cognac	**Thème : Inspiration les Pays Bas/ Belgique / Luxembourg** Les croquettes de crevettes grises, émulsion au yuzu. °°°°° Waterzoi de poulet à la bière blanche, légumes d'automne °°°°° Entremet au chocolat gianduja, gaufres Liégeoise et sorbet au chocolat noir		
Vacances de la Toussaint				

Semaine	Mardi Déjeuner (Formule à 15 €)	Jeudi Déjeuner (Formule à 18 €)	Jeudi Dîner (Formule à 25 €)	Vendredi Déjeuner (Formule à 18 €)
Du 03 au 07 novembre	Crème de potiron - chips de bacon °°°° Fricassée de veau au paprika Riz composé aux petits légumes °°°° Poêlée de fruits de saison au Pineau des Charentes (glace vanille)			**Thème : Nouvelle Aquitaine** Œuf parfait à la crème de cèpes °°°° Thon basquaise à la plancha, fenouils braisés °°°° Dunes blanches du cap Ferret, Coulis fraise -estragon
Du 10 au 14 novembre		**Thème Inspiration les Pays baltes** Potage à la betterave Pommes de terre, petites quenelles au hareng et aneth. °°°° Côtelette de cochon panée au seigle, crêpes de pommes de terre et champignons sautés, jus de viande. °°°° « Alexander Torte », rhubarbe confite		**Thème : Bretagne** Rillettes de maquereaux et pickles d'oignons de Roscoff °°°° Cocotte de poulet au cidre, haricot ½ sec à la Bretonne °°°° Far Breton aux pruneaux, glace minute au caramel beurre salé
Du 17 au 21 novembre	Les vrais Œufs « mimosas » °°°° Poulet rôti et jus à l'estragon Pommes Pont Neuf / Salade de saison °°°° Poires pochées à la crème de pêche, glace	**Nos élèves étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé.** **Nous vous prions de nous en excuser** 		**Thème : Bourgogne-Franche Comté** Gougères à la crème d'époisses et fines herbes °°°° Le Coq au vin, flan de courge musquée °°°° Beignets aux pommes, Sorbet minute au cassis,
Du 24 au 28 novembre	Œufs mimosa au thon °°°° 1/2 coquelet rôti et jus au thym Pommes allumettes / Mesclun de salade °°°° Poires pochées belle Dijonnaise, sorbet			
Semaine	**Mardi Déjeuner (Formule à 15 €)**	**Jeudi Déjeuner (Formule à 18 €)**	**Jeudi Dîner (Formule à 25 €)**	**Vendredi Déjeuner (Formule à 18 €)**

Du 01 au 05 décembre	Petits choux au Saumon fumé, crème aigre à l'aneth °°°° Filet de canard snacké aux griottines Purée de patates douces °°°° Pommes au four et caramel au beurre salé	**Nos élèves étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé.** **Nous vous prions de nous en excuser** 		**Thème : Ile-de-France** Potage Saint Germain revisité en cappuccino froid (pois frais) °°°° Escalope de veau Parisienne, pommes dauphines purée de courges °°°° Mille-feuille revisité
	Mardi Déjeuner (Formule à 25 €)	**Jeudi Déjeuner**	**Jeudi Dîner (Formule à 25 €)**	**Vendredi Déjeuner (Formule à 25 €)**
Du 08 au 12 décembre **Menus de fêtes** 	Choux à la Truite fumée crème à l'estragon °°°° Suprême de pintadeau snacké à l'orange Ecrasé de pomme de terre, poêlée de champignons °°°° Pommes au four farcies aux fruits secs, caramel d'épices		Pressé de bœuf au foie gras, gelée au poivre de Timut et estragon °°°° Dos de sandre rôti au lard, dauphin croustillante et effilochée d'endives carmine, jus court et jus de persil °°°° Merveilleux au chocolat, espuma à la pistache et sablé noisette	Foie gras aux épices, « briochette » aux raisins, vert jus réduit °°°° Dos de merlu snacké émulsion aux coquillages, gnocchis de pomme de terre aux algues et chips de cèleri °°°° Choux craquelin vanille, espuma d'anglaise au café
Du 15 au 19 décembre **Menus de fêtes** 	Salade d'Œuf poché, dés de foie gras, magret fumé, noisettes grillées et vinaigrette balsamico °°°° Pavé de saumon à l'unilatéral, jus de coquillages émulsionné et pâtes fraîches °°°° Entremet à la vanille gousse Déclinaison d'ananas		**Thème : Inspiration pays Nordiques** Saumon gravlax glacé à la salamandre, sabayon au kasha et aquavit °°°° Le canard : Hommage à la cuisine de René Redzepi, pommes de terre « Hasselback » Et champignons des bois °°°° Gaufres scandinaves en millefeuille, crème légère au marron et vanille. Meringue au café.	Gravlax de julienne à la betterave, blinis et crème de raifort, feuilles mélangées °°°° Magret de canard, racines glacées, millefeuille de pomme de terre, sauce aigre-douce °°°° Bûche au fromage blanc et fruit d'hiver

Vacances de Noël

Très bonnes fêtes à tous et rendez-vous en 2026 !!!!

Lire la suite pages suivantes…

Semaine	Mardi Déjeuner (Formule à 15 €)	Jeudi Déjeuner (Formule à 18 €)	Jeudi Dîner (Formule à 25 €)	Vendredi Déjeuner (Formule à 18 €)
Du 12 au 16 janvier				Epreuve du Bac pro CSR
Du 19 au 23 janvier	**Nos élèves étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé.** **Nous vous prions de nous en excuser** 	**Thème : Inspiration Amérique Latine** Ceviche de lieu jaune aux aromates °°°° Croquettes de poisson à l'ail doux, Frites de patates douces, flan au maïs et émulsion légèrement pimentée °°°° Quindim Brésilien, sorbet ananas minute et coulis à l'açaie		
Du 26 au 30 janvier		**Thème: Inspiration Gastro pub** Seafood chowder °°°° ***"The roast of the day"*** : carré de bœuf rôti en croute au sel Colcannon, Jus de rôti °°°° Sticky toffee pudding, Irish-coffee		Epreuve du Bac pro CSR
Du 02 au 06 février				

Vacances d'hiver

Lire la suite pages suivantes…

Semaine	Mardi Déjeuner (Formule à 15 €)	Jeudi Déjeuner (Formule à 18 €)	Jeudi Dîner (Formule à 25 €)	Vendredi Déjeuner (Formule à 18 €)
Du 23 au 27 février	Salade de la mer °°°° Sauté de joue de bœuf au vin de Loire, lentilles Beluga du Berry °°°° Mousse au chocolat lacté		**Thème : Inspiration Maghreb** Soupe froide de courgette-poivrons à la marocaine °°°° Pastilla de caille aux fruits secs et citron confit °°°° Thé à la menthe gourmand	**Thème : Auvergne-Rhône alpes** Raviole façon Dauphiné °°°° Suprême de volaille en basse température aux champignons, jus corsé gratin dauphinois °°°° Tartelette à la myrtille et crème glacée sarriette
Du 02 au 06 mars	Salade d'Œuf poché et Jambon speck, noisettes grillées et vinaigrette xérès °°°° Filet de poisson du jour et crème crustacé, Boulgour en pilaf °°°° Déclinaison d'ananas	**Thème : Inspiration Grec** Assiette retour d'Athènes °°°° Epaule d'agneau de longue cuisson façon « moussaka », salade de pourpier Et huile d'olive °°°° Gâteau façon rezzani semoule et citron, glace yaourt -menthe		**Thème : Les Antilles** Accras de poisson, sauce chien °°°° Colombo de poulet, riz créole et purée de patates douces aux épices °°°° Bananes flambées au vieux Rhum, blanc-manger coco, sorbet ananas minute
Du 09 au 13 mars	Assiette de poissons fumés °°°° Sauté de bœuf à la bière ambrée, lentilles vertes du Puy en Velay °°°° Mousse au chocolat noir « caraïbe »		**SOIREE PARISIENNE** ***Menu à découvrir, au fil de l'histoire…***	**Thème : La Normandie** Bonbons de carottes, crème de camembert de Normandie AOP aux herbes Ou Huîtres normandes (12) °°°° Noix de St Jacques snackées et andouille de Vire, mousseline de choux fleur au beurre noisette, jus court °°°° Tarte normande, crème anglaise

Semaine	Mardi Déjeuner (Formule à 15 €)	Jeudi Déjeuner (Formule à 18 €)	Jeudi Dîner (Formule à 25 €)	Vendredi Déjeuner (Formule à 18 €)
Du 16 au 20 mars	Fromage de chèvre, salade aigre-douce °°°° Choucroute de la mer, beurre blanc au carvi °°°° Fraises façon Tiramisu	**Nos élèves étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé. Nous vous prions de nous en excuser** 		**Thème : Haut-de-France** Ficelle picarde °°°° Carbonade flamande, chicons °°°° Gaufres de Lille à la Chantilly, sorbet rhubarbe
Du 23 au 27 mars	Chèvre rôti au miel, mesclun °°°° Choucroute de poissons, beurre blanc au genièvre °°°° Assiettes de fraises au sabayon, pistaches torréfiées			**REPAS SOLIDAIRE** **(Sous réserve de l'opération « La Tablée des chefs)** **Uniquement sur invitation**
Du 30 mars au 03 avril	Salade de printemps °°°° Blanquette de sot l'y laisse aux petits légumes °°°° Tuile de sorbet et glace du moment			**Thème : L'Occitanie** Salade Quercynoise (bleu, gésier, huile de noix, magret fumé...) °°°° Bourride sétoise °°°° Crème brulée catalane

Vacances de Printemps

Lire la suite pages suivantes…

Semaine	Mardi Déjeuner (Formule à 15 €)	Jeudi Déjeuner (Formule à 18 €)	Jeudi Dîner (Formule à 25 €)	Vendredi Déjeuner (Formule à 18 €)
Du 20 au 24 avril	Salade de printemps °°°° Blanquette d'agneau aux légumes nouveaux °°°° Tulipe de sorbet et glace		Epreuve du Bac pro CSR 	**Thème : Pays de la Loire** Crème de lentilles vertes du Berry, espuma au fromage de chèvre-miel °°°° Filet de sandre poché au beurre blanc, asperges °°°° Tarte tatin crème glacé tonka
Du 27 avril au 01 mai	 **Thème : Nouvelle Aquitaine** **Créé par les élèves**			
Du 04 au 08 mai	 **Thème : Nouvelle Aquitaine** **Créé par les élèves**			
Du 11 au 15 mai	 **Thème : Bretagne** **Créé par les élèves**	**JEUDI DE L'ASCENSION** 		
Du 18 au 22 mai	 **Thème : Bretagne** **Créé par les élèves**	 **Thème : Inspiration La France** **Créé par les élèves**	Epreuve du Bac pro CSR 	 **Thème : La Nouvelle-Aquitaine** **Créé par les élèves**

Semaine	Mardi Déjeuner (Formule à 15 €)	Jeudi Déjeuner (Formule à 18 €)	Jeudi Dîner (Formule à 25 €)	Vendredi Déjeuner (Formule à 18 €)
Du 25 au 29 mai	 **Thème : Région PACA** Créé par les élèves			
Du 01 au 05 juin	 **Thème : Région PACA** Créé par les élèves			

Merci encore à tous pour votre fidélité