



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](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.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 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 arômes 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				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	<p>Salade de la mer</p> <p>Sauté de joue de bœuf au vin de Loire, lentilles Beluga du Berry</p> <p>Mousse au chocolat lacté</p>		<p>Thème : Inspiration Maghreb</p> <p>Soupe froide de courgette-poivrons à la marocaine</p> <p>Pastilla de caille aux fruits secs et citron confit</p> <p>Thé à la menthe gourmand</p>	<p>Epreuve du Bac pro CSR</p> 
Du 02 au 06 mars	<p>Salade d'Œuf poché et Jambon speck, noisettes grillées et vinaigrette xérès</p> <p>Filet de poisson du jour et crème crustacé, Boulgour en pilaf</p> <p>Déclinaison d'ananas</p>	<p>Thème : Inspiration Grec</p> <p>Assiette retour d'Athènes</p> <p>Epaule d'agneau de longue cuisson façon « moussaka », salade de pourpier Et huile d'olive</p> <p>Gâteau façon rezzani semoule et citron, glace yaourt -menthe</p>		<p>Thème : Les Antilles</p> <p>Accras de poisson, sauce chien</p> <p>Colombo de poulet, riz créole et purée de patates douces aux épices</p> <p>Bananes flambées au vieux Rhum, blanc-manger coco, sorbet ananas minute</p>
Du 09 au 13 mars	<p>Assiette de poissons fumés</p> <p>Sauté de bœuf à la bière ambrée, lentilles vertes du Puy en Velay</p> <p>Mousse au chocolat noir « caraïbe »</p>		<p>SOIREE PARISIENNE</p> <p>Menu à découvrir, au fil de l'histoire...</p>	<p>Thème : La Normandie</p> <p>Bonbons de carottes, crème de camembert de Normandie AOP aux herbes Ou Huîtres normandes (12)</p> <p>Noix de St Jacques snackées et andouille de Vire, mouseline de choux fleur au beurre noisette, jus court</p> <p>Tarte normande, crème anglaise</p>

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			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	<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> 		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 brûlée 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	<p>Salade de printemps</p> <p>Blanquette d'agneau aux légumes nouveaux</p> <p>Tulipe de sorbet et glace</p>		<p>Epreuve du Bac pro CSR</p> 	<p>Thème : Pays de la Loire</p> <p>Crème de lentilles vertes du Berry, espuma au fromage de chèvre-miel</p> <p>Filet de sandre poché au beurre blanc, asperges</p> <p>Tarte tatin crème glacé tonka</p>
Du 27 avril au 01 mai	 <p>Thème : Nouvelle Aquitaine</p> <p>Créé par les élèves</p>			
Du 04 au 08 mai	 <p>Thème : Nouvelle Aquitaine</p> <p>Créé par les élèves</p>			
Du 11 au 15 mai	 <p>Thème : Bretagne</p> <p>Créé par les élèves</p>		<p>JEUDI DE L'ASCENSION</p> 	
Du 18 au 22 mai	 <p>Thème : Bretagne</p> <p>Créé par les élèves</p>	 <p>Thème : Inspiration La France</p> <p>Créé par les élèves</p>	<p>Epreuve du Bac pro CSR</p> 	 <p>Thème : La Nouvelle-Aquitaine</p> <p>Créé par les élèves</p>

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

Merci encore à tous pour votre fidélité

