



Restaurant d'application L'Atelier

Du lycée professionnel Les Grippeaux
1 Rue Edouard Herriot
79200 Parthenay



MENUS 2026-2027



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.

Attention, les chèques ne sont plus acceptés

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 14 au 18 septembre		Thème : Saveurs de rentrée Œuf parfait, velouté de maïs, popcorns épicés, champignons poêlés et huile de persil ○○○○ Suprême de volaille, mousseline de potimarron, frites de polenta et jus court au thym ○○○○ Pêche melba revisitée		Thème : On se remet dans le bain ! Moules de Bouchot au Pineau des Charentes façon Marinière ○○○○ Filet de poisson pané (aux céréales), écrasé de pommes de terre aux algues, choux vert fondant et beurre noisette ○○○○ Clafoutis aux figues
Du 21 au 25 septembre				Nos élèves étant en stage, le restaurant sera fermé. Nous vous prions de nous en excuser 
Du 28 septembre au 02 octobre		Thème : Inspiration Italie Cannelloni de courgette au chèvre frais, coulis de tomates ○○○○ Brochette de crevettes impériales flambées et sa bisque, Risotto aux poivrons et tomates confites. ○○○○ Panacotta aux fruits rouges et son crumble aux graines		
Du 05 au 09 octobre	Œuf mimosa au thon ○○○○ Filet de volaille, purée de pommes de terre aux herbes jus réduit ○○○○ Ile Flottante à la pistache		Thème : Inspiration l'Espagne Gaspacho aux légumes du soleil, toast de légumes grillés ○○○○ Encornet snacké, riz façon paella, coquillages, chorizo et son émulsion ○○○○ Crème catalane au raisin, sorbet raisin verveine et tuile dentelle au jus de raisin	
Du 12 au 16 octobre	Œuf mimosa au chorizo ○○○○ Escalope de Dinde, purée de potimarron jus réduit ○○○○ Ile Flottante au caramel au beurre salé	Thème : Inspiration l'Asie Gyozas aux champignons et oignons caramélisés et son bouillon umami ○○○○ Tataki de truite, wok de légumes et sa tuile de riz soufflé. ○○○○ Poire pochée au thé matcha, crémeux et tuile au sésame		
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 02 au 06 novembre	Menu brasserie <u>Entrées :</u> Un classique autour de l'œuf (mimosa, poché, parfait...) ou Un potage chaud ou froid selon la saison (velouté, gaspacho...) <u>Plats :</u> Une viande ou un poisson du moment Trois garnitures au choix Deux sauces maison aux choix <u>Desserts :</u> Tarte du moment ou Chou pâtissier ou Sélection de sorbets et glaces		Thème : Inspiration Baltique Gravelax de truite blinis et crème aux herbes ***** Côte de cochon en croûte de seigle, déclinaison de pommes de terre, champignon et jus de viande ***** Layered rye bread	Thème : La Nouvelle-Aquitaine Œuf parfait aux cèpes et velouté de champignons ***** Thon basquaise, fenouils braisés ***** Dunes blanches du Cap Ferret coulis fraise-estragon
Du 09 au 13 novembre	Menu brasserie <u>Entrées :</u> Un classique autour de l'œuf (mimosa, poché, parfait...) ou Un potage chaud ou froid selon la saison (velouté, gaspacho...) <u>Plats :</u> Une viande ou un poisson du moment Trois garnitures au choix Deux sauces maison aux choix <u>Desserts :</u> Tarte du moment ou Chou pâtissier ou Sélection de sorbets et glaces	Thème : Menu terroir Œuf mollet pané, velouté de champignon et chips de légumes ***** Épaule d'agneau confite pommes grenailles rôties, carottes glacées, échalotes confites et jus corsé ***** Panais rôtis au miel crumble de noisettes émulsion lactée et glace au miel		Thème : La 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 16 au 20 novembre	Menu brasserie <u>Entrées :</u> Un classique autour de l'œuf (mimosa, poché, parfait...) ou Un potage chaud ou froid selon la saison (velouté, gaspacho...) <u>Plats :</u> Une viande ou un poisson du moment Trois garnitures au choix Deux sauces maison aux choix <u>Desserts :</u> Tarte du moment ou Chou pâtissier ou Sélection de sorbets et glaces	Nos élèves étant en stage, le restaurant sera fermé. Nous vous prions de nous en excuser 		Thème : Les Antilles Accras de poisson, sauce chien ***** Colombo de poulet (cuisse), riz créole et purée de patates douces aux épices ***** Bananes flambées au vieux Rhum en salle, blanc-manger coco, sorbet ananas minute
Du 23 au 27 novembre	Menu brasserie <u>Entrées :</u> Un classique autour de l'œuf (mimosa, poché, parfait...) ou Un potage chaud ou froid selon la saison (velouté, gaspacho...) <u>Plats :</u> Une viande ou un poisson du moment Trois garnitures au choix Deux sauces maison aux choix <u>Desserts :</u> Tarte du moment ou Chou pâtissier ou Sélection de sorbets et glaces			Thème : Val de Loire Velouté de courge, Crème de Sainte Maure de Touraine, miel et graines de courges ***** Suprême de volaille au Vouvray, champignons farcis et mousseline de carottes ***** Tarte tatin sorbet pomme-caramel
Semaine	Mardi Déjeuner (Formule à 15 €)	Jeudi Déjeuner (Formule à 18 €)	Jeudi Dîner (Formule à 25 €)	Vendredi Déjeuner (Formule à 18 €)

Du 30 novembre au 04 décembre	Menu brasserie <u>Entrées :</u> Un classique autour de l'œuf (mimosa, poché, parfait...) ou Un potage chaud ou froid selon la saison (velouté, gaspacho...) <u>Plats :</u> Une viande ou un poisson du moment Trois garnitures au choix Deux sauces maison aux choix <u>Desserts :</u> Tarte du moment ou Chou pâtissier ou Sélection de sorbets et glaces	Nos élèves étant en stage, 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 07 au 11 décembre Menus de fêtes 	Choux à la Truite fumée crème d'herbes Suprême de pintadeau , Écrasé de pomme de terre, poêlée de champignons, sauce au foie gras - Pommes au four, crème fouettée vanille et glace caramel aux épices de Noël		Cappuccino de châtaigne, noix de St Jacques flambées, chips de lard Suprême de pintade, mousseline de cèleri fumé, légumes d'hiver glacés, sauce forestière Riz au lait au épices de Noël, caramel et riz soufflé	Foie gras au chocolat, pain brioché et chutney de poire Dos de merlu snacké, gnocchis de pomme de terre aux algues, chips de betterave, émulsion aux coquillages Merveilleux vanille-chocolat
Du 14 au 18 décembre Menus de fêtes 	Blinis à la Truite fumée crème d'herbes Gigolette de pintade, purée de pommes de terre au beurre truffé poêlée de champignons sauce aux cèpes Pomme rôtie au miel et aux épices de Noël, crème fouettée, caramel aux agrumes et sorbet pomme		Médallion de foie gras au Pineau des Charente, chutney d'oignons doux, pain brioché Queue de lotte flambée au cognac, risotto de petit épeautre, courge, émulsion armoricaine Poire pochée à la cannelle, crémeux aux marrons, crumble noisette et glace vanille	Gravlax de truite, 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 Excellentes fêtes à tous et rendez-vous en 2027 !!!! 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 11 au 15 janvier	Menu brasserie Entrées : Un classique autour de l'œuf (mimosa, poché, parfait...) ou Un potage chaud ou froid selon la saison (velouté, gaspacho...) Plats : Une viande ou un poisson du moment Trois garnitures au choix Deux sauces maison aux choix Desserts : Tarte du moment ou Chou pâtissier ou Sélection de sorbets et glaces	A Bientôt c'est FERMÉ	Thème : Menu littoral Huîtres gratinées, sabayon safran et topinambours ○○○○ Ballotine de poisson au chou vert, tombé de pe-tsaï et beurre blanc vanillé ○○○○ Sablé aux pommes, mousse légère au fromage frais et glace à la laitue de mer	A Bientôt c'est FERMÉ
Du 18 au 22 janvier	Menu brasserie Entrées : Un classique autour de l'œuf (mimosa, poché, parfait...) ou Un potage chaud ou froid selon la saison (velouté, gaspacho...) Plats : Une viande ou un poisson du moment Trois garnitures au choix Deux sauces maison aux choix Desserts : Tarte du moment ou Chou pâtissier ou Sélection de sorbets et glaces	Thème : Inspiration Amérique latine Ceviche de poisson, leche de tigre ○○○○ Filet de volaille grillé, sauce chimichurri, patate douce et maïs grillé ○○○○ - Le très leche revisité	A Bientôt c'est FERMÉ	A Bientôt c'est FERMÉ
Du 25 au 29 janvier	Nos élèves étant en stage, le restaurant sera fermé. Nous vous prions de nous en excuser 	A Bientôt c'est FERMÉ	Thème : Inspiration Gastro pub Seafood chowder ○○○○ The roast of the day : Carré d'agneau rôti en croute d'herbes, colcannon et jus corsé ○○○○ Banoffee	Epreuve du Bac pro CSR 
Du 01 au 05 février		A Bientôt c'est FERMÉ		Epreuve du Bac pro CSR 
Du 08 au 12 février		A Bientôt c'est FERMÉ		Thème : Corse Soupe de poissons de roche, aioli et croutons ○○○○ Mijoté de veau aux olives et romarin, polenta ○○○○ Fiadone suprêmes et sorbet clémentine
Vacances d'hiver				

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 mars	Menu brasserie Entrées : Un classique autour de l'œuf (mimosa, poché, parfait...) ou Un potage chaud ou froid selon la saison (velouté, gaspacho...) Plats : Une viande ou un poisson du moment Trois garnitures au choix Deux sauces maison aux choix Desserts : Tarte du moment ou Chou pâtissier ou Sélection de sorbets et glaces	Thème : Inspiration street food Arancini au fromage fumé, ketchup de betterave Burger de volaille panko sauce tartare et potatoes aux herbes Eclair vanille fraise		Thème : La Bourgogne-Franche Comté Gougères au comté, crème aux fines herbes Poulet Gaston Gérard, Purée de pommes de terre Beignets aux pommes, Sorbet au cassis
Du 08 au 12 mars	Menu brasserie Entrées : Un classique autour de l'œuf (mimosa, poché, parfait...) ou Un potage chaud ou froid selon la saison (velouté, gaspacho...) Plats : Une viande ou un poisson du moment Trois garnitures au choix Deux sauces maison aux choix Desserts : Tarte du moment ou Chou pâtissier ou Sélection de sorbets et glaces			Thème : La Normandie Bonbons de carottes, crème de camembert de Normandie Gigot d'agneau, mousseline de choux fleur au beurre noisette, brocoli snacké, jus court. Tarte normande, crème anglaise et sorbet vanille
Du 15 au 19 mars	Menu brasserie Entrées : Un classique autour de l'œuf (mimosa, poché, parfait...) ou Un potage chaud ou froid selon la saison (velouté, gaspacho...) Plats : Une viande ou un poisson du moment Trois garnitures au choix Deux sauces maison aux choix Desserts : Tarte du moment ou Chou pâtissier ou Sélection de sorbets et glaces		Epreuve du Bac pro CSR 	Thème : L'Occitanie Salade Quercynoise (bleu, gésier, huile de noix, magret fumé...) Bourride sétoise Crème brûlée catalane
Du 22 au 26 mars	Menu brasserie Entrées : Un classique autour de l'œuf (mimosa, poché, parfait...) ou Un potage chaud ou froid selon la saison (velouté, gaspacho...) Plats : Une viande ou un poisson du moment Trois garnitures au choix Deux sauces maison aux choix Desserts : Tarte du moment ou Chou pâtissier ou Sélection de sorbets et glaces	Nos élèves étant en stage, le restaurant sera fermé. Nous vous prions de nous en excuser 		Thème : Provence Alpes Côte d'azur Salade provençale Daube à la provençale, pâte fraîche au thym Tarte tropézienne

Semaine	Mardi Déjeuner (Formule à 15 €)	Jeudi Déjeuner (Formule à 18 €)	Jeudi Dîner (Formule à 25 €)	Vendredi Déjeuner (Formule à 18 €)
Du 29 mars Au 02 avril	Menu brasserie Entrées : Un classique autour de l'œuf (mimosa, poché, parfait...) ou Un potage chaud ou froid selon la saison (velouté, gaspacho...) Plats : Une viande ou un poisson du moment Trois garnitures au choix Deux sauces maison aux choix Desserts : Tarte du moment ou Chou pâtissier ou Sélection de sorbets et glaces	Nos élèves étant en stage, le restaurant sera fermé. Nous vous prions de nous en excuser 		Thème : Haut-de-France Ficelle picarde Carbonade flamande, chicons Gaufres à la Chantilly, sorbet rhubarbe
Du 05 au 09 avril	Menu brasserie Entrées : Un classique autour de l'œuf (mimosa, poché, parfait...) ou Un potage chaud ou froid selon la saison (velouté, gaspacho...) Plats : Une viande ou un poisson du moment Trois garnitures au choix Deux sauces maison aux choix Desserts : Tarte du moment ou Chou pâtissier ou Sélection de sorbets et glaces			Thème : Auvergne-Rhône-Alpes Raviole façon Dauphiné Suprême de volaille en basse température aux champignons, jus corsé et gratin dauphinois Tartelette à la myrtille et crème glacée verveine

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 26 au 30 avril	Menu brasserie Entrées : Un classique autour de l'œuf (mimosa, poché, parfait...) ou Un potage chaud ou froid selon la saison (velouté, gaspacho...) Plats : Une viande ou un poisson du moment Trois garnitures au choix Deux sauces maison aux choix Desserts : Tarte du moment ou Chou pâtissier ou Sélection de sorbets et glaces			Thème : La Réunion Samoussa de légumes printaniers Rougail saucisses, riz créole Mousse de banane à la cannelle, gâteau moelleux à la coco
Du 03 au 07 mai	Menu brasserie Entrées : Un classique autour de l'œuf (mimosa, poché, parfait...) ou Un potage chaud ou froid selon la saison (velouté, gaspacho...) Plats : Une viande ou un poisson du moment Trois garnitures au choix Deux sauces maison aux choix Desserts : Tarte du moment ou Chou pâtissier ou Sélection de sorbets et glaces			
Du 10 au 14 mai	Menu brasserie Entrées : Un classique autour de l'œuf (mimosa, poché, parfait...) ou Un potage chaud ou froid selon la saison (velouté, gaspacho...) Plats : Une viande ou un poisson du moment Trois garnitures au choix Deux sauces maison aux choix Desserts : Tarte du moment ou Chou pâtissier ou Sélection de sorbets et glaces		Epreuve du Bac pro CSR 	Thème : Les pays de la Loire Salade de mâche Nantaise (Curé nantais, Pommes, Noix, Lardons grillés, Vinaigrette au vinaigre de cidre) Filet de poisson poché beurre blanc Nantais, risotto aux asperges Crêmet d'Anjou coulis fruits rouges
Du 17 au 21 mai	Menu brasserie Entrées : Un classique autour de l'œuf (mimosa, poché, parfait...) ou Un potage chaud ou froid selon la saison (velouté, gaspacho...) Plats : Une viande ou un poisson du moment Trois garnitures au choix Deux sauces maison aux choix Desserts : Tarte du moment ou Chou pâtissier ou Sélection de sorbets et glaces		Thème : Inspiration Orientale Labné aux herbes fraîches, pita et légumes printaniers Tajine aux olives et citron confit, gigolette de volaille farcie Namoura aux fruits rouges, glace au yaourt	 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 24 au 28 mai	Menu brasserie Entrées : Un classique autour de l'œuf (mimosa, poché, parfait...) ou Un potage chaud ou froid selon la saison (velouté, gaspacho...) Plats : Une viande ou un poisson du moment Trois garnitures au choix Deux sauces maison aux choix Desserts : Tarte du moment ou Chou pâtissier ou Sélection de sorbets et glaces			
Du 31 mai au 04 juin	Menu brasserie Entrées : Un classique autour de l'œuf (mimosa, poché, parfait...) ou Un potage chaud ou froid selon la saison (velouté, gaspacho...) Plats : Une viande ou un poisson du moment Trois garnitures au choix Deux sauces maison aux choix Desserts : Tarte du moment ou Chou pâtissier ou Sélection de sorbets et glaces			

Merci encore à tous pour votre fidélité



