



Restaurant Pédagogique

Restaurant pédagogique du lycée professionnel Les Grippeaux
1 Rue Edouard Herriot
79200 Parthenay



MENUS 2018-2019



Horaires d'ouverture

Midi : 12h à 13h30 **du mardi au vendredi**

Soir : 19h à 21h **le 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.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

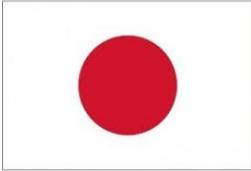
Pour des raisons d'approvisionnement, il se peut que les menus changent au dernier moment. Par avance, nous vous prions de nous en excuser.

Semaine	Mardi Déjeuner	Mercredi Déjeuner	Jeudi Déjeuner (formule entrée/ plat ou plat/dessert)	Jeudi Dîner	Vendredi Déjeuner
Tarifs compris entre 10 € et 15 € (consulter le site de l'établissement)					
du 06 au 09 novembre	Tartare de sandre et truite -- Carré d'agneau rôti en croûte de romarin Pommes fondantes, éventail de courgette et tomate -- Éclair aux fruits frais et coulis	Nos élèves de la classe de 1ère étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé. Nous vous prions de nous en excuser 		Thème : Espagne  Menu élaboré par les élèves	Tomate farcie macédoine de légumes -- Poularde pochée sauce suprême Riz pilaf -- Feuilleté aux poires caramélisées
du 13 au 16 novembre	Feuilleté de fruits de mer -- Blanquette de veau au citron vert Jardinière de légumes, pomme duchesse -- Éventail de poire au vin rouge sorbet cassis		Mixed grill sauce aigre douce Pommes séchées -- Flan de manioc aux parfums d'orchidée	Nos élèves de la classe de 1ère étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé. Nous vous prions de nous en excuser	Salade de gésiers et lardons -- Poulet grillé à l'américaine Pommes Jackson -- Crêpes au sucre
du 20 au 23 novembre	Goujonnette de poisson sauce tartare -- Carbonnade flamande Pomme Darphin, Endives braisées -- Vacherin glacé et son coulis		Pavé de saumon sauce marinière -- Riz arlequin, julienne de légumes -- Coupe de sorbets aux fruits frais		Moules marinières -- Roulé de poularde au beurre de poivron Flan de carotte, lentilles vertes -- Crème caramel
du 27 au 30 novembre	Petit pâté chaud sauce chasseur -- Coquelet rôti au beurre de champignons Compotée de choux rouges aux pommes, marrons, Tatin d'échalions -- Feuilleté aux pommes caramélisées		Filet de cabillaud au coulis de fenouil Quinoa aux petits légumes -- Pets de none et coulis de chocolat chaud	Menu en faveur du SIDACTION  Menu élaboré par les élèves	Salade de gésiers à l'œuf poché -- Tripes à la mode de Caen Pommes persillées -- Choux à la crème

Semaine	Mardi Déjeuner	Mercredi Déjeuner	Jeudi Déjeuner (formule entrée/ plat ou plat/dessert)	Jeudi Diner	Vendredi Déjeuner
Tarifs compris entre 10 € et 15 € (consulter le site de l'établissement)					
du 04 au 07 décembre	Saucisson en brioche, sauce brune -- Pintadeau en cocotte Blinis de pomme de terre, Embeurré de choux vert -- Macarons aux chocolat	Salade Périgourdine au magret de canard fumé -- Pavé de cabillaud à la crème de vanille Semoule aux dés de légumes -- Poire pochée au vin rouge et aux épices, glace vanille Gratin de fruits	Brandade de Morue Nimoise Et ses croûtons -- Poire belle Hélène	Thème : Menu de fête  6 huîtres en duo de chaud et froid -- Chapon de Noël farcie aux fruits sec en cocotte Sauce au Champagne Pommes Dauphine Marrons sautés -- Savarin aux fruits de Noël	Crème de potiron aux chips de chorizo -- Pot au feu Et ses légumes retrouvés -- Mille-feuille au chocolat fin
du 11 au 14 décembre	Huîtres aux échallions -- Coussinet de filet de sole au coulis d'étrilles Risotto aux champignons noirs, paysanne de légumes -- Charlotte aux marrons et parfums d'orchidée	Huîtres, gingembre, combava et coriandre -- Magret de canard au pamplemousse Pommes gaufrettes Légumes du marché fondant -- Mousse au chocolat de ma Vahiné à la vanille de Tahaa	Filet mignon en croûte d'herbes Endives fondante, poire au vin, pomme miette -- Couronne de choux pralinée	Thème : Menu de fête  Gravelax de saumon Norvégien Et ses blinis -- Brochette de lotte et Saint Jacques émulsion au champagne Petits légumes fondants -- Nage d'agrumes, sablés au chocolat	Salade périgourdine au magret de canard fumé -- Truite pochée sauce champagne Riz créole et petits légumes -- Forêt noire aux griottes
du 18 au 21 décembre	Terrine de foie gras au sauternes et salade de bourslette -- Pavé de saumon à la crème de langoustine Jardinière de légumes -- Gourmandise au chocolat	Assiette de poissons fumés et ses toasts -- Pintade rôtie au marsala et suprême de clémentines Risotto Bianco à la chiffonnade de sauge -- Buche revisitée	Burger de bœuf et foie gras Pomme Darphin, salade gourmande -- Bûche pâtissière à l'orange	Thème : Menu de Noël  Foie gras au magnétron -- Cailles rôties au foie gras, sauce à la mangue, pommes Anna et flan de légumes -- Buche glacée	Duo de Gravelax et poissons fumés -- Filet de Kangourou sauce chasseur Pommes aux lardons et champignons sauvages -- Coque de chocolat et griottes
Vacances de Noël					

Semaine	Mardi Déjeuner	Mercredi Déjeuner	Jeudi Déjeuner (formule entrée/ plat ou plat/dessert)	Jeudi Dîner	Vendredi Déjeuner
Tarifs compris entre 10 € et 15 € (consulter le site de l'établissement)					
du 22 au 25 janvier	Tartare de poisson aux condiments -- Filet de saumon sauce mousseline Julienne de légumes, riz arlequin -- Tarte au citron	EPREUVE EXAMEN DU BEP CUISINE 	Filet de truite grillé sauce vierge Flan de carotte, pommes vitelottes -- Choux Chantilly	Thème : Belgique  Menu élaboré par les élèves	
du 29 janvier au 01 février	Croustillant d'œufs brouillés au saumon fumé -- Poularde poêlée à l'orange Pomme à la crème, Tartelette de poireaux -- Crêpes soufflées aux pommes	Menu pour Diplôme Intermédiaire CSR Menu non communiqué 6 tables de 4 couverts à partir de 12h15	<p>Nos élèves de la classe de 2nde étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé.</p> <p>Nous vous prions de nous en excuser</p> 	Thème : Les îles du Pacifique  Menu élaboré par les élèves	<p>Nos élèves de la classe de 2nde étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé.</p> <p>Nous vous prions de nous en excuser</p> 
du 05 au 08 février	Eventail d'agrumes aux crevettes -- Entrecôte de bœuf pour deux, sauce choron Panaché de légumes retrouvés -- Mousse de fruits et coulis	EPREUVE EXAMEN DU BEP CUISINE 		Thème : La Scandinavie  Menu élaboré par les élèves	
du 12 au 15 février	Gambas flambées aux Whisky -- Duo de saumon et saumon à la crème d'huîtres Polenta crémeuse, duo de courgette et tomate -- Gratin de fruits	Menu pour Diplôme Intermédiaire CSR Menu non communiqué 6 tables de 4 couverts à partir de 12h15		Thème : Saint Valentin  Menu élaboré par les élèves	
Vacances d'hiver					

Semaine	Mardi Déjeuner	Mercredi Déjeuner	Jeudi Déjeuner (formule entrée/ plat ou plat/dessert)	Jeudi Dîner	Vendredi Déjeuner
Tarifs compris entre 10 € et 15 € (consulter le site de l'établissement)					
du 05 au 08 mars	<p>Nos élèves de la classe de Terminale étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé. Nous vous prions de nous en excuser</p> 	<p>Thème : La Nouvelle Aquitaine</p>  <p>Menu élaboré par les élèves</p>	<p>Ouf mollet en habit de saumon fumé -- Fricassée de lapereau à la moutarde Spätzles -- Tarte aux poires Bourdaloue</p>	<p>Thème : L'Irlande</p>  <p>Menu élaboré par les élèves</p>	
du 12 au 15 mars		<p>Thème : Provence Alpes Côtes d'Azur</p>  <p>Menu élaboré par les élèves</p>	<p>Piccata de volaille sauce Bercy Petits pois à la française, pomme Anna -- Brioche en pain perdu</p>	<p>Thème : USA</p>  <p>Menu élaboré par les élèves</p>	<p>Potage julienne D'Arblay -- Sauté de veau Marengo Choux de Bruxelles, pomme cocotte -- Tarte minute au pommes</p>
du 19 au 22 mars		<p>Thème : La Normandie</p>  <p>Menu élaboré par les élèves</p>	<p>Jambon de Vendée grillé, sauce brune Pomme rôtie à la crème, haricot beurre -- Carpaccio d'ananas</p>	<p>Nos élèves de la classe de Terminale étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé. Nous vous prions de nous en excuser</p> 	<p>Croustillants d'œufs brouillés portugaise -- Poulet sauté chasseur Polenta, Choux fleur polonaise -- Tarte aux pommes</p>
du 26 au 29 mars		<p>Thème : La Corse</p>  <p>Menu élaboré par les élèves</p>	<p>Matelote de poisson vigneronne Tagliatelles aux petits légumes -- Brochette de fruits flambés</p>		<p>Omelette plate espagnole -- Magret de canard au miel Gnocchis à la romaine, courgette sautée -- Profiteroles au chocolat</p>

Semaine	Mardi Déjeuner	Mercredi Déjeuner	Jeudi Déjeuner (formule entrée/ plat ou plat/dessert)	Jeudi Dîner	Vendredi Déjeuner
Tarifs compris entre 10 € et 15 € (consulter le site de l'établissement)					
du 02 au 05 avril	<p>Tartelette aux légumes et œufs pochés sauce soubise -- Pavé de sandre en écaille de courgette Julienne de légumes, pommes fondantes -- Mendiant glacé et son coulis</p>	<p>Thème Les Régions d'Outre-Mer</p>  <p>Menu élaboré par les élèves</p>	<p>Rougaille saucisse Riz aux grains -- Pêche melba</p>	<p>Thème : Japon</p>  <p>Menu élaboré par les élèves</p>	<p>Gnocchis à la parisienne -- Tomate farcie ménagère Semoule aux petits légumes -- Choux à la crème</p>
du 09 au 12 avril	<p>Gâteaux d'omelette aux crevettes roses -- Pavé de saumon sauce Genevoise Riz arlequin, flan de légumes -- Mousse de choco-passion et coulis</p>	<p>Thème L'Occitanie</p>  <p>Menu élaboré par les élèves</p>	<p>Escalope de volaille cordon bleu Poêlée de légumes nouveaux -- Œufs à la neige en surprise</p>	<p>Thème : La Chine</p>  <p>Menu élaboré par les élèves</p>	<p>Buffet de crudités -- Pavé de bœuf au poivre vert Pommes rissolées aux champignons -- Mousse de fruit et coulis</p>
Vacances de Printemps					

Semaine	Mardi Déjeuner	Mercredi Déjeuner	Jeudi Déjeuner (formule entrée/ plat ou plat/dessert)	Jeudi Dîner	Vendredi Déjeuner
	Tarifs compris entre 10 € et 15 € (consulter le site de l'établissement)				
du 30 avril au 03 mai	<p>Thème : La Nouvelle Aquitaine</p> <p>Salade gourmande -- Jambonnette de volaille braisée au pineau des Charentes Bouquetière de légumes -- Délice Limousin</p>	<p>FERIE</p> 		<p>EPREUVE EXAMEN DU BAC PRO Commercialisation et services en restauration</p> <p>Menu non communiqué</p> <p>Tables de 2 ou 4 couverts uniquement</p>	<p>Thème : La Nouvelle Aquitaine</p>  <p>Menu élaboré par les élèves</p>
du 07 au 10 mai		<p>FERIE</p> 	<p>Petit ragoût aux herbes fraîches Printanières de légumes -- Mille-feuille aux fruits, sauce caramel</p>	<p>EPREUVE EXAMEN DU BAC PRO Commercialisation et services en restauration</p> <p>Menu non communiqué</p> <p>Tables de 2 ou 4 couverts uniquement</p>	<p>Salade passion à l'œuf poché -- Panaché de poissons aux petits légumes Taboulé aux petits légumes -- Mille-feuille aux fraises</p>
Du 14 au 17 mai	<p>EPREUVE EXAMEN DU BAC PRO Cuisine</p> 	<p>Thème Pays de la Loire</p>  <p>Menu élaboré par les élèves</p>			<p>Tajine de volaille Semoule composée -- Fraises melba</p>
du 21 au 24 mai		<p>EPREUVE EXAMEN DU BAC PRO Cuisine</p> 	<p>Thème : Le Poitou-Charentes</p>  <p>Menu élaboré par les élèves</p>	<p>EPREUVE EXAMEN DU BAC PRO CSR et Cuisine</p> 	<p>Asperge sauce mousseline -- Filet de poisson au basilic Panaché de légumes -- Tarte feuilletée en bande</p>

Semaine	Mardi Déjeuner	Mercredi Déjeuner	Jeudi Déjeuner (formule entrée/ plat ou plat/dessert)	Jeudi Diner
	Tarifs compris entre 10 € et 15 € (consulter le site de l'établissement)			
du 28 au 31 mai	EPREUVE EXAMEN DU BAC PRO Cuisine 	EPREUVE EXAMEN DU BAC PRO CSR 	FERIE 	

Merci encore à tous pour votre fidélité