



# 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](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.


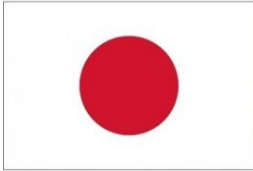


L'accueil de la clientèle s'effectue entre 12h00 et 12h30 pour le déjeuner et entre 19h00 et 19h30 pour le dîner.












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	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 -- Médaille de saumon sauce mousseline Julienne de légumes, riz arlequin -- Tarte au citron	EPREUVE EXAMEN DU BEP CUISINE  	Potage parisien -- Brandade de morue -- Choux Chantilly	<b>Thème : Belgique</b>   Menu élaboré par les élèves	
du 29 janvier au 01 février	Terrine de saumon sauce verte -- Carré de porc braisé à l'orange Pomme à la crème, Tartelette de poireaux -- Crêpes soufflées aux pommes	<b>Menu pour Diplôme Intermédiaire CSR</b>  Menu non communiqué 6 tables de 4 couverts à partir de 12h15	<p><b>Nos élèves de la classe de 2nde étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé.</b></p> <p><b>Nous vous prions de nous en excuser</b></p> 	<b>Thème : Les îles du Pacifique</b>   Menu élaboré par les élèves	<p><b>Nos élèves de la classe de 2nde étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé.</b></p> <p><b>Nous vous prions de nous en excuser</b></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  		<b>Thème : La Scandinavie</b>   Menu élaboré par les élèves	
du 12 au 15 février	Gambas flambées aux Whisky -- Duo de sandre et saumon à la crème d'huîtres Polenta crémeuse, duo de courgette et tomate -- Gratin de fruits	<b>Menu pour Diplôme Intermédiaire CSR</b>  Menu non communiqué 6 tables de 4 couverts à partir de 12h15		<b>Thème : Saint Valentin</b>   Menu élaboré par les élèves	
<b>Vacances d'hiver</b>					

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><b>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</b></p> 	<p><b>Thème : La Nouvelle Aquitaine</b></p>  <p>Menu élaboré par les élèves</p>	<p>Oeuf mollet en habit de saumon fumé -- Fricassée de lapereau à la moutarde Spätzles -- Tarte aux poires Bourdaloue</p>	<p><b>Thème : L'Irlande</b></p>  <p>Menu élaboré par les élèves</p>	
du 12 au 15 mars		<p><b>Thème : Provence Alpes Côtes d'Azur</b></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><b>Thème : USA</b></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><b>Thème : La Normandie</b></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><b>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</b></p> 	<p>Croustillants d'œufs brouillés portugaise -- Poulet sauté chasseur Polenta, Choux fleur polonaise -- Tarte aux pommes</p>
du 26 au 29 mars		<p><b>Thème : La Corse</b></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 poché sauce soubise -- Pavé de sandre en écaille de courgette Julienne de légumes, pommes fondantes -- Mendiant glacé et son coulis</p>	<p><b>Thème Les Régions d'Outre-Mer</b></p>  <p>Menu élaboré par les élèves</p>	<p>Rougaille saucisse Riz aux grains -- Pêche melba</p>	<p><b>Thème : Japon</b></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>Escalope de volaille cordon bleu Poêlée de légumes nouveaux -- Œufs à la neige en surprise</p>	<p><b>Thème : La Chine</b></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>
<b>Vacances de Printemps</b>					

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><b>Thème : La Nouvelle Aquitaine</b></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><b>Thème : La Nouvelle Aquitaine</b></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><b>Thème Pays de la Loire</b></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><b>Thème : Le Poitou-Charentes</b></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