



# Restaurant d'application L'Atelier



du lycée professionnel Les Grippeaux  
1 Rue Edouard Herriot  
79200 Parthenay

## MENUS 2019-2020



### 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.*



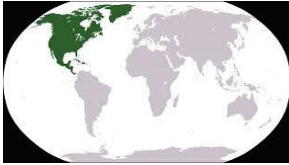
Semaine	Mardi Déjeuner	Mercredi Déjeuner	Jeudi Déjeuner (formule entrée/ plat ou plat/dessert)	Jeudi Dîner	Vendredi Déjeuner
	Tarif compris entre 10 € et 15 €				
du 17 au 20 septembre	Melon à l'Italienne -- Filet de rouget à l'écaille de courgettes Pommes Anna et flan de carottes -- Eclairs aux fruits de saison	Tartare de tomate et féta au basilic -- Jambonnette de volaille aux petits légumes Pommes fondantes -- Mille-feuille aux poires caramélisées	Tomates mozzarella -- Emincé de volaille à la crème Riz Créole -- Banana Split	Saumon cru mariné à l'aneth -- Tajine d'agneau aux herbes folles Semoule parfumée -- Soupe de pêche au vin doux naturel Et sorbet	Concombre à la crème de basilic -- Côte de porc sautée à la Sauce moutarde à l'ancienne Ecrasé de pommes de terre -- Poire Belle-Hélène
du 24 au 27 septembre	<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> 	<b>REPAS CO-PILOTAGE CAMPUS DES METIERS</b>	<b>COMPLET</b>	<b>COMPLET</b>	Verrine d'avocat aux agrumes et crevettes, sauce cocktail -- Filet de poisson sauce à l'oseille Pommes vapeur -- Gratin aux fruits de saison
du 01 au 04 octobre		Salade à l'œuf poché et lardons -- Sauté de veau Marengo Petits pois à la française Mousseline de carotte -- Poire belle Hélène	Assiette de jambon cru -- Sauté de bœuf minute au paprika Pommes de terre sautées à cru Fagot de Haricots Verts à l'ail -- Banana Split	<b>Thème :</b> <b>Bourgogne Franche-Comté</b> Saucisson en brioche sauce vigneronne -- Filet de truite fario à la crème de comté Palets de gaude Galette de pomme rôsti -- Mousse cassis, coupe glacée plombière	Crostini au chèvre et au basilic -- Filet de poisson meunière Riz pilaf / Tomates provençales -- Coupe Jack
du 08 au 11 octobre		<b>COMPLET</b>	<b>COMPLET</b>	<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>	Assiette de poissons fumés et ses toasts -- Médaille de filet mignon à la crème Petits pois à la française -- Gâteau au chocolat
du 15 au 18 octobre		Salade automnale -- Pavé de saumon à la fève de tonka Riz arlequin aux petits légumes Éventail de courgette et tomate -- Charlotte aux marrons, crème anglaise	Œufs mimosas -- Poulet rôti Pommes Pont Neuf / Salade de saison -- Compotée de poires à la crème au chocolat		Verrine Nordique -- Truite meunière Pommes noisettes -- Pêche Melba
		<b>Vacances de la Toussaint</b>			











Semaine	Mardi Déjeuner	Mercredi Déjeuner	Jeudi Déjeuner (formule entrée/ plat ou plat/dessert)	Jeudi Dîner	Vendredi Déjeuner
<b>Tarifs compris entre 10 € et 15 €</b>					
du 05 au 08 novembre	Crevettes panées au parmesan, sauce tomate maison -- Colombo des Antilles -- Tarte Tatin aux poires caramélisées	<b>Nos élèves de la classe de 1ère étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé.</b>  <b>Nous vous prions de nous en excuser</b> 	Salade du pêcheur -- Joue de bœuf Bourguignonne Spätzles -- Salade d'agrumes au miel et aux épices	<b>Thème : Belgique</b>   Menu élaboré par les élèves	  Crème de potion -chips de bacon Blanquette de veau à l'Ancienne Riz Pilaf Crème vanille-café- chocolat
du 12 au 15 novembre	Croquettes poissons Et crevettes sauce Wasabi -- Patates douces farcies au bœuf épicé -- Mousse au chocolat et crème cacaoitée		Quiche Lorraine -- Côte de veau sautée marchand de vin Jardinière de légumes -- Paires pochées au vin rouge et aux épices	<b>Thème : l'Allemagne</b>   Menu élaboré par les élèves	Salade d'oranges Et crevettes flambées au Cointreau -- Côte de porc marinée au miel et aux épices / Riz pilaf -- Tarte des sœurs Tatin aux bananes caramélisées
du 19 au 22 novembre	Crème de cresson citronnée parfumée aux œufs de truite -- Rôti de veau à la Provençale Et ses légumes -- Mille feuilles aux fruits		Crudités variées -- Spaghetti et son choix de sauce : Bolognaise ou Carbonara -- Mousse au chocolat	<b>Nos élèves de la classe de 1ère étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé.</b>  <b>Nous vous prions de nous en excuser</b> 	
du 26 au 29 novembre	Smorrebrod Danoises -- Rouget en écaille à la façon de M. Paul -- Sachertorte Viennois		Patate douce façon œuf cocotte -- Cuisse de lapin à la moutarde Légumes de saison -- <b>Poire pochée au thé</b>	<b>Nous vous prions de nous en excuser</b>  	Salade d'oranges et crevettes flambées au Cointreau -- Ragoût de bœuf caramélisé Et sa purée au Parmesan -- Crème dessert au caramel et citron vert

Semaine	Mardi Déjeuner	Mercredi Déjeuner	Jeudi Déjeuner (formule entrée/ plat ou plat/dessert)	Jeudi Dîner	Vendredi Déjeuner
<b>Tarifs compris entre 10 € et 15 €</b>					
du 03 au 06 décembre	Potage St Germain aux croûtons -- Filet de dinde à la façon Thanksgiving -- Tartelette au citron meringuée	Cassolette du cantonnier -- Filet de canard à l'orange Pommes sèches Fagot de haricots verts -- Tarte minute aux pommes, glace vanille	Quiche aux épinards et à la feta -- Filet de poisson sur fondue de poireaux Pommes vapeur -- Brochette banane et ananas au rhum et aux épices, glace vanille	Petite marmite aux petits légumes -- Pavé de bœuf grillé au poivre vert Pommes Darphin Endives braisées -- Couronne de choux pralinée	Roulade d'omelette au saumon fumé -- Tajine de poulet aux olives -- Verrine de la Forêt Noire
du 10 au 13 décembre <b>Thème : Menu de fête</b> 	MENU DE FÊTE : Saumon fumé et ses blinis maison -- Tournedos sauté à l'huile de truffes Garniture Châtelaine -- Délice aux trois chocolats	MENU DE FÊTE : Salade périgourdine Au magret de canard fumé -- Pavé de cabillaud à la crème d'huîtres Semoule aux petits légumes -- Mendiant glacé et coulis de fruits rouges	MENU DE FÊTE : Soupe de patates douces, gingembre et oranges -- Noix de St Jacques et lard grillé à la crème de safran Riz arlequin -- Pain de glace aux bonbons de fleurs	MENU DE FÊTE : Assiette d'huîtres aux échalions -- Filet de poularde au beurre de truffe Galette de pomme de terre Petits légumes fondants -- Mousse d'agrumes, biscuit aux amandes, caramel gingembre	MENU DE FÊTE : Gravlax de saumon et ses toasts -- Petite marmite de bœuf au foie gras / Légumes de saison au bouillon -- Gâteau au Rhum et à l'ananas des îles
du 17 au 20 décembre <b>Thème : Menu de fête</b> 	MENU DE FÊTE : Feuilleté de moules au curry -- Magret de canard au miel et vinaigre balsamique Légumes de saison -- Saint Honoré à la vanille	MENU DE FÊTE : Terrine de foie gras au Sauternes, salade de boursette -- Médaillon de saumon à la crème de langoustine Jardinière de légumes anciens -- Bûche glacée et coulis	MENU DE FÊTE : Soupe à la VGE -- Curry de lotte au gingembre et ses pommes persillées -- Dessert comme un Cake Pop	MENU DE FÊTE : Pot au feu de foie gras et légumes mêlés -- Coussinet de filet de sole au champagne Subric de légumes Pommes fondantes -- Mille-feuille au chocolat et griottes	MENU DE FÊTE : Huîtres au vinaigre d'échalote -- Saumon au beurre d'épices douces Oignons confits au jus de mandarine Riz Créole -- Dessert Panna Cotta sauce Carambar
<b>Vacances de Noël</b>					

Semaine	Mardi Déjeuner	Mercredi Déjeuner	Jeudi Déjeuner (formule entrée/ plat ou plat/dessert)	Jeudi Dîner	Vendredi Déjeuner
<b>Tarifs compris entre 10 € et 15 €</b>					
du 21 au 24 janvier	Aumônières aux champignons et fromage -- Pièce de boeuf Stroganoff Pommes allumettes -- Tartelette mojito au citron meringué	EPREUVE EXAMEN DU BEP CUISINE  	Soupe 4C : carotte, curry, coriandre et lait de coco -- Cuisse de poulet Basquaise et son riz créole -- Fruit flambé	<b>Thème : Grande Bretagne</b>    Menu élaboré par les élèves	
du 28 au 31 janvier	Croustillant de chèvre aux épinards -- Mousse de poisson au saumon fumé Pommes vapeur -- Gratin de fruits et son sabayon moelleux	<b>Menu pour BEP CSR</b>  Menu non communiqué 6 tables de 4 couverts à partir de 12h15	Tarte au thon et à la tomate -- Cuisse de poulet sauté chasseur Pommes noisettes -- Poire pochée au thé	<b>Thème : La Scandinavie</b>   <b>Scandinavie</b>  Menu élaboré par les élèves	Croque Hawaïen -- Blanquette de veau à l'ancienne Riz pilaf -- Génoise aux suprêmes de pamplemousse
du 04 au 07 février	Petit pâté chaud sauce chasseur -- Coquelet rôti à la fleur de thym Choux rouges Polonaise Ecrasé de Pommes de terre -- Eventail de poire au vin rouge et son sorbet cassis	EPREUVE EXAMEN DU BEP CUISINE  	<b>Nos élèves de la classe de 2<sup>de</sup> étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé.</b>  <b>Nous vous prions de nous en excuser</b>  	<b>Thème : Italie</b>    Menu élaboré par les élèves	<b>Nos élèves de la classe de 2<sup>de</sup> étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé.</b>  <b>Nous vous prions de nous en excuser</b>  
du 11 au 14 février	Goujonnette de poisson sauce Tartare -- Carbonade flamande Pommes allumettes et endives braisées -- Eclairs aux fruits et son coulis	<b>Menu pour BEP CSR</b>  Menu non communiqué 6 tables de 4 couverts à partir de 12h15		<b>Thème : Saint Valentin</b>   <b>Saint Valentin</b> Menu élaboré par les élèves	
du 18 au 21 février	Tartare de saumon -- Carré d'agneau rôti aux primeurs -- Tarte au citron meringuée	<b>Thème : Picardie</b>  Flamiche aux poireaux -- Filet de cabillaud aux coques et au Maroilles -- Poire en croûte de feuilletage		<b>Thème : Portugal</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
<b>Tarifs compris entre 10 € et 15 €</b>					
du 10 au 13 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 : L'Auvergne</b></p> <p>Salade de lentilles aux lardons -- Potée auvergnate -- Fouace et crème glacée aux marrons</p>	<p>Potage Cultivateur -- Sauté d'agneau au curry Riz Madras -- Brochette banane et ananas au rhum et aux épices, glace vanille</p>	<p><b>Thème : Espagne</b></p>  <p>Menu élaboré par les élèves</p>	
du 17 au 20 mars		<p><b>Thème : Menu provençal</b></p> <p>Soupe de poissons -- Estouffade de bœuf aux olives Tian de légumes Pommes rôties -- Tarte au citron</p>	<p>Potage Julienne d'Arblay -- Sauté de veau Marengo Pommes vapeur -- Dame blanche au sabayon</p>	<p><b>Thème : Val de Loire</b></p>  <p>Menu élaboré par les élèves</p>	<p>Salade d'oranges et crevettes flambées au Cointreau -- Poulet sauté Chasseur Polenta, choux fleurs Polonaise -- Tarte aux pommes sur compote</p>
du 24 au 27 mars		<p><b>Thème : L'Alsace</b></p>  <p>Flammekueche -- Choucroute de poissons -- Forêt Noire</p>	<p>Salade du printemps à l'œuf poché -- Panaché de poissons aux petits légumes -- Gratin de pommes flambées au calvados</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>Verrine d'avocat aux agrumes Et crevettes, sauce cocktail -- Filet de poisson au basilic Panaché de légumes -- Mille feuilles aux fraises</p>
du 31 mars au 03 avril		<p><b>Thème : La Bretagne</b></p>  <p>Salade de fruits de mer -- Cotriade Pommes persillées -- Crêpes soufflées aux pommes</p>	<p>Salade Niçoise -- Tajine de volaille Semoule composée -- Fruit flambé</p>		<p>Verrine Nordique -- Pavé de bœuf sauce au poivre Pommes rissolées aux champignons -- Variations de pâte à chou</p>

Semaine	Mardi Déjeuner	Mercredi Déjeuner	Jeudi Déjeuner (formule entrée/ plat ou plat/dessert)	Jeudi Dîner	Vendredi Déjeuner
<b>Tarifs compris entre 10 € et 15 €</b>					
du 07 au 10 avril	<p>Makis au saumon fumé et fromage frais -- Paupiette de veau aux champignons à la Cyril Lignac -- Panna cotta à la fraise et à la verveine</p>	<p><b>Thème : Le Poitou-Charentes</b></p>  <p>Menu élaboré par les élèves</p>	<p>Courgettes pizzas -- Cordon bleu maison Fagot de haricots verts Tomates provençales -- Poires pochées au vin rouge et aux épices</p>	<p><b>Thème : La Grèce</b></p>  <p>Menu élaboré par les élèves</p>	<p>Verrine d'avocat aux agrumes et crevettes, sauce cocktail -- Jambonnette de volaille farcie Sauce Forestière Pommes purée -- Banana Split</p>
du 14 au 17 avril	<p>Palourde gratinée au kari gosse -- Grenadin de veau aux langoustines -- Mousse à la framboise et mascarpone</p>	<p>Feuilleté, d'asperges sauce mousseline -- Sauté de cabri à l'ail vert Printanière de légumes -- Mousse de fruits et coulis</p>	<p>Omelette plate à l'Espagnole -- Fricassée de volaille au citron vert Riz Créole -- Poire pochée au thé</p>	<p><b>Thème : Amérique du Nord</b> (Ou épreuve pratique Bac Pro restaurant)</p>  <p>Menu élaboré par les élèves</p>	<p>Salade d'oranges Et crevettes flambées au Cointreau -- Bavette sautée à l'échalote Pommes Pont Neuf -- Tarte aux fraises</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 05 au 08 mai	EPREUVE EXAMEN DU BAC PRO Cuisine 	Menu du marché 	 MENU SURPRISE Menu élaboré par les élèves	<b>Thème : Amérique du Sud</b> (Ou épreuve pratique Bac pro restaurant)  Menu élaboré par les élèves	 <b>8 mai 1945</b>
du 12 au 15 mai	EPREUVE EXAMEN DU BAC PRO Cuisine 	Menu du marché 	 MENU SURPRISE Menu élaboré par les élèves	<b>Thème : Asie</b> (Ou épreuve pratique Bac pro restaurant)  Menu élaboré par les élèves	 MENU SURPRISE Menu élaboré par les élèves

Merci encore à tous pour votre fidélité