



Restaurant d'application L'Atelier

Du lycée professionnel Les Grippeaux
1 Rue Edouard Herriot
79200 Parthenay



MENUS 2020-2021



Horaires d'ouverture

Midi : 12h à 13h30 **Lundi, mardi et vendredi**

Soir : 19h à 21h **Jeudi**

Service réservation : [\(33\) 05.49.64.93.66](tel:330549649366)

Standard du lycée : [\(33\) 05.49.64.07.40](tel:330549640740)

Fax du lycée : [\(33\) 05.49.95.20.57](tel:330549952057)

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	Lundi Déjeuner	Mardi Déjeuner	Jeudi Dîner	Vendredi Déjeuner
	Tarif compris entre 12 € et 15 € (Sauf semaines avec menus de fêtes)			
du 21 au 25 septembre	Ronde de tomate mozzarella au basilic -- Sauté de volaille aux petits légumes Pommes sautées -- Mille-feuille aux poires caramélisées	Melon à l'Italienne -- Filet de rouget à l'écaille de courgettes Pommes Anna et flan de carottes -- Eclairs aux fruits de saison	Carpaccio de saumon à l'aneth -- Jambonnette de volaille aux champignons Jardinière de légumes -- Soupe de pêche au vin doux naturel et sorbet	COMPLET
du 28 septembre au 02 octobre	Éventail de melon et jambon cru -- Truite meunière aux amandes Pommes persillées, Eventail de courgettes -- Tarte aux mirabelles	Tartare de saumon -- Carré d'agneau rôti en croûte de romarin Pommes fondantes, Eventail de courgette et tomate -- Variation sur pâte à choux	Saucisson en broche sauce brune -- Filet de truite fario à la crème de comté Palets de gaude Galette de pomme rösti -- Mousse cassis, coupe de glace plombière Tarte au sucre	COMPLET
du 05 au 09 octobre	Salade automnale -- Pavé de saumon à la fève de tonka Riz arlequin aux petits légumes -- Charlotte aux marrons, sauce anglaise	Feuilleté de fruits de mer -- Blanquette de veau à la vanille Carottes glacées, pomme duchesse -- Éventail de poire au vin rouge sorbet cassis	Thème : Belgique  Salade de hareng à l'aigre doux -- Carbonnade flamande Tatin de chicon braisée Choux de Bruxelles au lard Pommes frites -- Tiramisu, Gaufre, café liégeois	Salade de tomate Antiboise -- Sauté de veau dijonnaise Pâtes au beurre -- Crème caramel
du 12 au 16 octobre	Salade à l'œuf poché et lardons -- Blanquette de veau à l'ancienne Riz pilaf, Mousseline de carotte -- Tarte aux pommes Tatin	Goujonnette de poisson sauce tartare -- Carbonnade flamande Pommes Darphin, Endives braisées -- Vacherin glacé et son coulis	Thème : Allemagne  Würst salade aux pommes de terre -- Filet mignon de porc au vin blanc Choucroute Spätzles -- Forêt Noire, Linzer torte	Salade de tomate et Mozzarella -- Sauté de veau Normande Pâtes au beurre -- Crème brûlée
Vacances de la Toussaint				

Semaine	Lundi Déjeuner	Mardi Déjeuner	Jeudi Dîner	Vendredi Déjeuner
	Tarif compris entre 12 € et 15 € (Sauf semaines avec menus de fêtes)			
du 02 au 06 novembre	Nos élèves étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé. Nous vous prions de nous en excuser 			Crème de potiron - chips de bacon -- Blanquette de veau à l'Ancienne Riz Pilaf -- Crème vanille-café- chocolat
du 09 au 13 novembre				Crème de carottes au parmesan -- Blanquette de volaille à l'ancienne Riz Pilaf -- Crème vanille-café-chocolat
du 16 au 20 novembre				Œufs mimosas -- Poulet rôti Pommes Pont Neuf / Salade de saison -- Pommes au four et au caramel
du 23 au 27 novembre				Terrine de lapin -- 1/2 coquelet rôti et son jus au thym Pommes Pont Neuf / Mesclun de salade -- Piores au vin rouge et son sorbet

Semaine	Lundi Déjeuner	Mardi Déjeuner	Jeudi Dîner	Vendredi Déjeuner
	Tarif compris entre 12 € et 15 € (Sauf semaines avec menus de fêtes)			
du 30 novembre au 04 décembre 	Potage cultivateur -- Piccata de veau aux champignons et Porto Palet de polenta, Courgettes sautées -- Coupe de fruits et sorbets	Huîtres au vinaigre d'échalotes -- Filet de poisson au coulis d'étrilles Risotto aux asperges vertes -- Pavlova de la Forêt Noire	Thème : Grande-Bretagne  Goujonnette de poisson sauce tartare -- Pièce de bœuf grillée au poivre vert Jardinière de légumes anciens -- Apple Pie, Cake aux carottes Crumble pommes poires	Terrine de lapin -- 1/2 coquelet rôti et son jus au thym Pommes Pont Neuf / Mesclun de salade -- Piores au vin rouge et son sorbet
du 07 au 11 décembre 	Écrin d'œufs brouillés portugaise -- Cuisse de poulet pochée, sauce moutarde à l'ancienne Quinoa aux petits légumes -- Mousse de fruits et coulis	MENU DE FÊTE : Médaillon de lotte au lard fumé -- Pavé de bœuf aux girolles Pommes Anna -- Crumble à la pomme et épices de Noël	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, biscuits aux amandes, caramel gingembre	MENU DE FÊTE : Saumon fumé et ses toasts maison -- Filet de canard à l'orange Pommes allumettes Fagot de haricots verts -- Ananas rôti et son sorbet
du 14 au 18 décembre 	MENU DE FÊTE : Salade périgourdine au magret de canard fumé -- Pavé de cabillaud à la crème d'huître Semoule aux petits légumes -- Mendiant glacé et coulis de fruits rouges	MENU DE FÊTE : Velouté de choux-fleurs au gingembre -- Dos de cabillaud en crumble de noix Fondue de poireaux au bleu Polenta crémeuse -- Babas au rhum, crémeux châtaigne d'Anne-Sophie Pic	MENU DE FÊTE : Pot au feu de foie gras et légumes mêlés -- Coussinet de sole sauce champagne Subric de légumes Pommes fondantes -- Mille-feuille aux chocolat et griottes	MENU DE FÊTE : Saumon fumé et ses toasts maison -- Filet de pintadeau à l'orange Pommes allumettes Fagot de haricots verts -- Ananas rôti et son sorbet
Vacances de Noël				

Semaine	Lundi Déjeuner	Mardi Déjeuner	Jeudi Dîner	Vendredi Déjeuner
Tarif compris entre 12 € et 15 €				
du 18 au 22 janvier	EPREUVE EXAMEN DU BEP CUISINE 	Eventail d'avocat aux crevettes -- Filet de poisson sauce mousseline Julienne de légumes, riz arlequin -- Tarte aux fruits	Thème : Italie  Tagliatelles aux fruits de mer -- Osso bucco Milanaise Risotto aux cèpes Tomate fleuriste -- Assiette de desserts à l'Italienne	Nos élèves étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé. Nous vous prions de nous en excuser 
du 25 au 29 janvier	EPREUVE EXAMEN DU BEP CSR -- Menu non communiqué Restaurant ouvert 6 tables de 4 couverts à partir de 12h15	Moules farcies au beurre d'escargots -- Entrecôte bio double poêlée sauce Roquefort Légumes de saison -- Tiramisu à l'ananas flambé	Thème : Portugal  Gratin de poisson et fruits de mer -- Poulet grillé Piri Piri Légumes grillés Pommes safranées -- Riz au lait et cannelle Pateis de Nata	
du 01 au 05 février	EPREUVE EXAMEN DU BEP CUISINE 	Feuilleté d'asperges sauce mousseline -- Truite meunière aux amandes Riz pilaf au safran et petits légumes -- Fruits flambés	Thème : Espagne  Tortilla au chorizo, tomate et salade -- Cocido Madrilène Tian de légumes -- Bunuelos sauce chocolat Brioche en pain perdu Soupe d'oranges	
Vacances d'hiver				

Semaine	Lundi Déjeuner	Mardi Déjeuner	Jeudi Dîner	Vendredi Déjeuner
Tarif compris entre 12 € et 15 €				
du 22 au 26 février	EPREUVE EXAMEN DU BEP CSR -- Menu non communiqué Restaurant ouvert 6 tables de 4 couverts à partir de 12h15	Nos élèves étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé. Nous vous prions de nous en excuser 	Thème : Le Poitou-Charentes  Cassolette d'escargots et champignons sauvages -- Petite marmite des pêcheurs Jardinière de légumes, Pommes persillées -- Tarte macaron et fruits frais	Salade aux gésiers et œufs durs -- Poulet sauté Chasseur Polenta, choux fleurs Polonaise -- Banana Split
du 01 au 05 mars	Ficelle picarde et salade -- Curry d'agneau Riz Madras -- Brochette de fruits flambée		Nos élèves étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé. Nous vous prions de nous en excuser 	Mesclun de salade au magret de canard fumé et œufs durs -- Filet de poisson au basilic Pommes vapeur -- Coupe Sundae
du 08 au 12 mars	Moules marinières -- Sauté de veau Marengo Petits pois carottes -- Crêpes flambées aux agrumes		Thème : La Nouvelle Aquitaine  Ecrin feuilleté aux asperges et ris de veau -- Panaché de poissons beurre blanc Julienne de légumes Riz safrané -- Bavaois aux fruits rouges et coulis	Oreille de lièvre au magret de canard fumé et œufs mollets -- Filet de poisson au lait de coco Riz créole -- Pêche Melba
du 15 au 19 mars	Eventail d'avocat aux crevettes -- Escalope de volaille cordon bleu Flan de légumes, Pommes rissolées -- Tarte aux pommes Normande		Nos élèves étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé. Nous vous prions de nous en excuser 	Salade aux gésiers et œufs durs -- Cuisse de poulet sauté Chasseur Polenta, choux fleurs Polonaise -- Banana Split

Semaine	Lundi Déjeuner	Mardi Déjeuner	Jeudi Dîner	Vendredi Déjeuner
	Tarif compris entre 12 € et 15 €			
du 22 au 26 mars	Salade de pomelos et jambon cru -- Darne de saumon Genevoise Ebly aux petits légumes -- Crème brûlée aux parfums d'orchidée	<u>Menu élaboré par les élèves :</u> <u>La Nouvelle Aquitaine</u> 	<u>Thème : La Scandinavie</u>  Gravlax de saumon et ses toasts -- Pavé de renne sauce chasseur Pomme au four crème d'aneth Mousseline de panais -- Tartelette aux myrtilles	Concombre à la crème de Basilic -- Curry d'agneau Riz Madras -- Crème brûlée à la vanille
du 29 mars au 02 avril	Quiche aux légumes et salade -- Bavette à l'échalote Pommes rôties au lard fumé Fagot de haricots verts -- Œufs à la neige en surprise	<u>Menu élaboré par les élèves :</u> <u>L'Alsace</u> 	<u>Thème : La Grèce</u>  Stifado de veau Gombos à la tomate, Briam -- Loukoums Gateaux aux noix Quatre quart à la badiane	Salade du pêcheur -- Sauté de joue de bœuf Bourguignonne Spätzles -- Tiramisu
du 05 au 09 avril	FERIE	<u>Menu élaboré par les élèves :</u> <u>La Bourgogne</u> 	<u>Menu élaboré par les élèves :</u> <u>La Nouvelle Aquitaine</u> 	Assiette de poisson fumé et ses blinis -- Sauté de bœuf au caramel Pommes boulangère -- Mousse au chocolat
Vacances de Printemps				

Semaine	Lundi Déjeuner	Mardi Déjeuner	Jeudi Dîner	Vendredi Déjeuner
Tarif compris entre 12 € et 15 €				
du 26 au 30 avril	Bavaois d'avocat, coulis de tomate -- Pavé de truite de mer grillée au basilic Eventail de courgettes Flan de carotte -- Pithiviers aux poires	EPREUVE EXAMEN DU BAC PRO Cuisine 	Thème : Asie Menu élaboré par les élèves 	Salade de concombre au yaourt -- Goulash hongroise Riz créole -- Crème brûlée aux dés de poires
du 03 au 07 mai	Menu élaboré par les élèves : La Nouvelle Aquitaine 	EPREUVE EXAMEN DU BAC PRO Cuisine 	Thème : Amérique du Sud Menu élaboré par les élèves 	Plaisir du marin -- Sauté de joue de porc aux pruneaux Polenta au parmesan -- Fraises façon Tiramisu
du 10 au 14 mai	Menu du marché 	EPREUVE EXAMEN DU BAC PRO Cuisine 	FERIE	
du 17 au 21 mai	EPREUVE EXAMEN DU BAC PRO Cuisine 	EPREUVE EXAMEN DU BAC PRO Cuisine 	Thème : Amérique du Nord (Epreuve pratique Bac Pro restaurant) 	Menu élaboré par les élèves : Poitou Charentes 

du 24 au 28 mai	FERIE	<u>EPREUVE EXAMEN DU BAC PRO CSR</u> 	(Epreuve pratique Bac Pro restaurant)	<u>Menu élaboré par les élèves :</u> <u>Poitou Charentes</u> 
----------------------------	--------------	--	--	---

Merci encore à tous pour votre fidélité