



# Restaurant d'application L'Atelier

Du lycée professionnel Les Grippeaux  
1 Rue Edouard Herriot  
79200 Parthenay



## MENUS 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](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	Lundi Déjeuner	Mardi Déjeuner	Jeudi Dîner	Vendredi Déjeuner
	<b>Tarif compris entre 12 € et 15 €</b>			
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	<b>Thème : Italie</b>    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  <b>Restaurant ouvert</b>  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	<b>Thème : Portugal</b>    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	<b>Thème : Espagne</b>    Tortilla au chorizo, tomate et salade -- Cocido Madrilène Tian de légumes -- Bunuelos sauce chocolat Brioche en pain perdu Soupe d'oranges	
<b>Vacances d'hiver</b>				

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

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 -- Dame 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	<b>FERIE</b>		<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	Bavarois 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 	<b>Thème : Asie</b> 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	<b>Menu élaboré par les élèves :</b> <u>La Nouvelle Aquitaine</u> 	EPREUVE EXAMEN DU BAC PRO Cuisine 	<b>Thème : Amérique du Sud</b> 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	<b>Menu du marché</b> 	EPREUVE EXAMEN DU BAC PRO Cuisine 	<b>FERIE</b>	
du 17 au 21 mai	EPREUVE EXAMEN DU BAC PRO Cuisine 	EPREUVE EXAMEN DU BAC PRO Cuisine 	<b>Thème : Amérique du Nord</b> <b>(Epreuve pratique Bac Pro restaurant)</b> 	<b>Menu élaboré par les élèves :</b> <b>Poitou Charentes</b> 

du 24  
au 28 mai

FERIE

EPREUVE EXAMEN DU BAC PRO CSR



(Epreuve pratique Bac Pro restaurant)

Menu élaboré par les élèves :  
Poitou Charentes



Merci encore à tous pour votre fidélité