

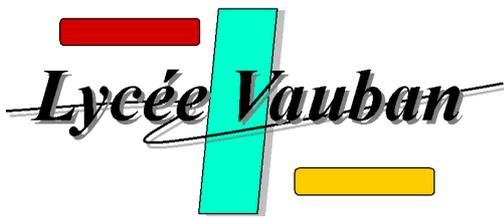
**Les élèves et professeurs de la section
hôtelière du lycée Vauban à AIRE SUR LA LYS
vous accueillent au
RESTAURANT D'APPLICATION**

**Les LUNDI, MARDI, MERCREDI,
JEUDI et VENDREDI de 12h à 14h
et le JEUDI Soir de 19h à 21h30**

LIVRET DES MENUS 2013 – 2014

**Réservez dès
maintenant
au 03.21.95.45.80**





Aire sur la Lys

EDUCATION NATIONALE
Académie de Lille
Lycée Vauban
1 Rue de Bretagne
62120 AIRE SUR LA LYS
Tél. : **03.21.95.45.80**
Fax. : 03.21.95.45.89
<http://www.lyceevauban.net>

L'équipe pédagogique hôtellerie et les élèves vous réserveront le meilleur accueil au sein du secteur hôtelier :

AU RESTAURANT D'APPLICATION

LUNDI, MARDI, MERCREDI, JEUDI et VENDREDI MIDI

(Menu à 10,00 € boissons non comprises)

MARDI et JEUDI SOIR (Menu de 22,00 €, boissons non comprises)

Nous organisons également sur demande, auprès du Chef de Travaux, des manifestations de types **réunions, séminaires, conférences, assemblées générales... couplées ou non avec un repas au sein du secteur hôtelier.**

**VOUS POUVEZ RESERVER DES MAINTENANT
POUR L'ENSEMBLE DES DATES DE L'ANNEE
AU 03.21.95.45.80**

Pour des raisons pédagogiques et législatives, vous voudrez bien vous présenter :

Entre 12 h 00 et 12 h 30 pour le service du midi (Aucun accueil après 12 h 30)

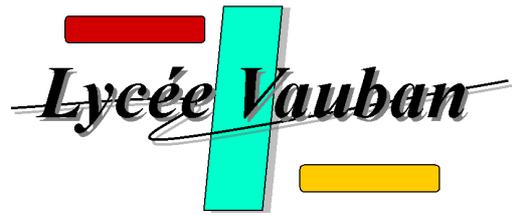
Entre 19 h 00 et 19 h 30 pour le service du soir (Aucun accueil après 19 h 30)

A noter : le service du soir doit impérativement se terminer à 22 heures (Loi concernant le travail des mineurs BO N° 38 du 24 octobre 1996).

Nous vous saurions gré de bien vouloir indiquer systématiquement à la personne chargée des réservations, vos coordonnées (nom, prénom, adresse, n° de téléphone) au : 03. 21. 95. 45. 80 (Les réservations se font uniquement pendant les heures d'ouverture du lycée).

Nous vous informons que certains noms de plats restent volontairement imprécis. Nos référentiels de formation précisent que les élèves doivent travailler à partir d'un panier de denrées et les recettes ne sont pas toujours connues à l'avance.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des impératifs pédagogiques et des approvisionnements. Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations qualitatives, s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.



RESTAURANT D'APPLICATION



MENUS
SEMAINE DEJEUNER
(12h à 14h)

LUNDI MIDI

<p>Lundi 04 novembre</p> <p>Croustillant de légumes sur salade ***</p> <p>Médaille de veau forestière Pommes noisettes Petits pois à la française ***</p> <p>Crème caramel</p>	<p>Lundi 18 novembre</p> <p>Velouté de brocolis aux croûtons ***</p> <p>Sauté de veau Marengo Pomme vapeur, fagots haricots verts ***</p> <p>Tarte feuilletée aux fruits</p>
<p>Lundi 25 novembre</p> <p>Quiche aux oignons et aux lardons ***</p> <p>Aile de raie aux câpres et beurre noisette Riz pilaf et légumes glacés ***</p> <p>Tiramisu</p>	<p>Lundi 02 décembre</p> <p>Œuf poché à la florentine ***</p> <p>Blanquette de dinde aux légumes Pâtes fraîches ***</p> <p>Mousse au chocolat</p>
<p>Lundi 09 décembre</p> <p>Talmouse aux champignons Sauce Bercy ***</p> <p>Osso bucco de dinde milanaise ***</p> <p>Religieuse au café</p>	<p>Lundi 16 décembre</p> <p>Wrap de tartare de saumon sur salade ***</p> <p>Noisettes d'agneau aux airelles Purée céleri et pommes dauphines ***</p> <p>Tarte aux pommes de Maître Pons</p>
<p>Lundi 13 janvier</p> <p>Velouté Du Barry aux croûtons ***</p> <p>Paupiette de poisson arlequin Brocolis et pommes à la boulangère ***</p> <p>Baba au rhum</p>	<p>Lundi 20 janvier</p> <p>Œufs brouillés à la portugaise ***</p> <p>Magret de canard au poivre Pommes fondantes et tomates rôties ***</p> <p>Forêt Noire</p>
<p>Lundi 27 janvier</p> <p>Tarte fine aux sardines et à la tomate au basilic ***</p> <p>Cuisse de lapin à la moutarde Chou rouge braisé et pomme mousseline ***</p> <p>Œufs à la neige</p>	<p>Lundi 03 février</p> <p>Croustillant de crevettes et de volaille à la menthe ***</p> <p>Cassoulet toulousain ***</p> <p>Crêpes fourrées aux amandes</p>

<p style="text-align: center;">Lundi 10 février</p> <p style="text-align: center;">Feuilleté aux champignons sur salade ***</p> <p style="text-align: center;">Steak de thon grillé Semoule aux raisins ***</p> <p style="text-align: center;">Crème brûlée</p>	<p style="text-align: center;">Lundi 17 février</p> <p style="text-align: center;">Crème freneuse ***</p> <p style="text-align: center;">Volaille tandoori Riz créole et patates douces ***</p> <p style="text-align: center;">Feuilleté aux poires Coulis de chocolat</p>
<p style="text-align: center;">Lundi 07 avril</p> <p style="text-align: center;">Petit pâté feuilleté Sauce Porto ***</p> <p style="text-align: center;">Onglet grillé sauce marchand de vin Pommes Pont-Neuf ***</p> <p style="text-align: center;">Tarte Tatin et glace vanille</p>	<p style="text-align: center;">Lundi 14 avril</p> <p style="text-align: center;">Œuf poché à la bourguignonne ***</p> <p style="text-align: center;">Pot au feu de canard ***</p> <p style="text-align: center;">Fraisier</p>
<p style="text-align: center;">Lundi 12 mai</p> <p style="text-align: center;">Gaspacho ***</p> <p style="text-align: center;">Brochette de boeuf Ratatouille niçoise et pommes cocottes ***</p> <p style="text-align: center;">Nougat glacé Coulis de framboise</p>	<p style="text-align: center;">Lundi 19 mai</p> <p style="text-align: center;">Tagliatelle aux deux saumons ***</p> <p style="text-align: center;">Fricassée de volaille aux primeurs Pommes Arlie et fenouil braisé ***</p> <p style="text-align: center;">Tiramisu aux fruits rouges</p>
<p style="text-align: center;">Lundi 26 mai</p> <p style="text-align: center;">Salade niçoise ***</p> <p style="text-align: center;">Choucroute</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;">Bavarois aux fraises</p>	<p style="text-align: center;">Lundi 02 juin</p> <p style="text-align: center;">Menu du Marché</p>

MARDI MIDI

<p>Mardi 28 novembre</p> <p>Quiche aux poireaux ***</p> <p>Dos de cabillaud Dugléré Pomme vapeur ***</p> <p>Œufs à la neige Assortiment de petits sablés</p>	<p>Mardi 03 décembre</p> <p>Coquille Ste Cécile ***</p> <p>Waterzoï de volaille Pommes de terre à la boulangère ***</p> <p>Bûche de Noël</p>
<p>Mardi 10 décembre</p> <p>Coquille Ste Cécile ***</p> <p>Waterzoï de volaille Pommes de terre à la boulangère ***</p> <p>Bûche de Noël</p>	<p>Mardi 17 décembre</p> <p>Potage Julienne d'Arblay ***</p> <p>Escalope de volaille à la crème Riz pilaf ***</p> <p>Crème brûlée, cigarettes russes</p>
<p>Mardi 14 janvier</p> <p>Potage Julienne d'Arblay ***</p> <p>Escalope de volaille à la crème Riz pilaf ***</p> <p>Crème brûlée, cigarettes russes</p>	<p>Mardi 21 janvier</p> <p>Petits pâtés feuilletés ***</p> <p>Omelette aux fines herbes Pommes allumettes, salade verte ***</p> <p>Tarte aux pommes</p>
<p>Mardi 28 janvier</p> <p>Allumettes au fromage ***</p> <p>Filet mignon de porc à la bière Pommes frites, choux rouge ***</p> <p>Tarte au chocolat</p>	<p>Mardi 04 février</p> <p>Tarte à l'oignon ***</p> <p>Coquelet rôti au thym Pomme de terre en chemise à la crème de ciboulette Tomate provençale, subric d'épinards ***</p> <p>Génoise, crème anglaise</p>
<p>Mardi 11 février</p> <p>Tarte à l'oignon ***</p> <p>Coquelet rôti au thym Pomme de terre en chemise à la crème de ciboulette Tomate provençale, subric d'épinards ***</p> <p>Génoise, crème anglaise</p>	<p>Mardi 11 mars</p> <p>Beignets de crevette ***</p> <p>Longe de porc rôtie, jus de rôti Tian de légumes, pommes rissolées ***</p> <p>Biscuit roulé framboise</p>

<p style="text-align: center;">Mardi 18 mars</p> <p style="text-align: center;">Quiche aux poireaux ***</p> <p style="text-align: center;">Suprême de volaille à la normande Pommes fruits -Tagliatelles ***</p> <p style="text-align: center;">Buffet de desserts</p>	<p style="text-align: center;">Mardi 25 mars</p> <p style="text-align: center;">Potage aux sept légumes ***</p> <p style="text-align: center;">Grillade de porc sauce béarnaise Ratatouille riz Créole Concassée de tomates ***</p> <p style="text-align: center;">Tartelettes aux fruits</p>
<p style="text-align: center;">Mardi 01 avril</p> <p style="text-align: center;">Œuf cocotte ***</p> <p style="text-align: center;">Steak sauté Bercy Pommes rissolées, fagot haricots verts ***</p> <p style="text-align: center;">Crêpes fourrées</p>	<p style="text-align: center;">Mardi 08 avril</p> <p style="text-align: center;">Buffet de hors d'œuvres ***</p> <p style="text-align: center;">Brochette de fruits de mer sauce Cardinal Riz Pilaf ***</p> <p style="text-align: center;">Buffet de desserts</p>
<p style="text-align: center;">Mardi 15 avril</p> <p style="text-align: center;">Œufs pochés à la bourguignonne ***</p> <p style="text-align: center;">Pavé de saumon beurre blanc à la ciboulette Petits légumes glacés Flans de légumes ***</p> <p style="text-align: center;">Nid de Pâques</p>	<p style="text-align: center;">Mardi 13 mai</p> <p style="text-align: center;">Buffet de hors d'œuvres ***</p> <p style="text-align: center;">Côte de bœuf grillée Beurre maître d'hôtel Pommes mignonnettes ***</p> <p style="text-align: center;">Buffet de desserts</p>
<p style="text-align: center;">Mardi 20 mai</p> <p style="text-align: center;">Assiette fraîcheur ***</p> <p style="text-align: center;">Goujonnettes de merlan Sauce Tartare Légumes du marché ***</p> <p style="text-align: center;">Moelleux au chocolat et sa crème anglaise</p>	<p style="text-align: center;">Mardi 27 mai</p> <p style="text-align: center;">Menu du Marché</p>
<p style="text-align: center;">Mardi 03 juin</p> <p style="text-align: center;">Menu du Marché</p>	

MERCREDI MIDI

<p>Mercredi 06 novembre</p> <p>Petit pâté feuilleté sauce Porto ***</p> <p>Paupiette de saumon à la normande Riz pilaw Epinards à la crème ***</p> <p>Pot de crème, petits sablés</p>	<p>Mercredi 13 novembre</p> <p>Potage Julienne D'Arblay ***</p> <p>Navarin d'agneau aux légumes provençaux Semoule aux raisins ***</p> <p>Tarte Bourdaloue</p>
<p>Mercredi 20 novembre</p> <p>Croustillant de saumon aux champignons et asperges vertes ***</p> <p>Côte de porc sautée Sauce charcutière Purée de pommes de terre Fagots d'haricots verts, chou vert braisé ***</p> <p>Salambô</p>	<p>Mercredi 27 novembre</p> <p>Grecque de légumes ***</p> <p>Filet de saumon grillé Sauce à la moutarde ancienne Lentilles à la crème Carottes glacées Flan de brocolis ***</p> <p>Mousse au chocolat</p>
<p>Mercredi 4 décembre</p> <p>Soupe de poisson ***</p> <p>Estouffade de bœuf à la provençale Gratin dauphinois Endives braisées ***</p> <p>Ile flottante au caramel</p>	<p>Mercredi 11 décembre</p> <p>Moules marinières ***</p> <p>Poulet grillé Sauce diable Tomate grillée Pommes allumettes ***</p> <p>Bavarois menthe-chocolat</p>
<p>Mercredi 18 décembre</p> <p>Omelette aux fines herbes ***</p> <p>Escalope de veau à la crème et aux champignons Carottes glacées Pommes noisette Fondue de poireaux ***</p> <p>Bûche de Noël</p>	<p>Mercredi 08 janvier</p> <p>Quiche à l'oignon ***</p> <p>Jambonnette de canard aux oranges Gratin dauphinois Flan de potiron ***</p> <p>Riz impératrice</p>
<p>Mercredi 15 janvier</p> <p>Œufs pochés en meurette ***</p> <p>Côte de porc sautée Sauce Robert Purée de pommes de terre ***</p> <p>Framboisier</p>	<p>Mercredi 22 janvier</p> <p>Coquille de poisson à la crème ***</p> <p>Blanquette de veau aux primeurs Riz créole ***</p> <p>Gratin de fruits de saison</p>

<p align="center">Mercredi 29 janvier</p> <p align="center">Salade niçoise ***</p> <p align="center">Joue de bœuf braisée aux carottes Pommes fondantes ***</p> <p align="center">Crêpes soufflées à l'orange</p>	<p align="center">Mercredi 05 février</p> <p align="center">Croustade aux champignons et jambon ***</p> <p align="center">Fricassée de volaille à la bière et au pain d'épices Choux rouges braisés Pommes sautées ***</p> <p align="center">Crème brûlée</p>
<p align="center">Mercredi 12 février</p> <p align="center">Tomate monégasque ***</p> <p align="center">Filet de poisson bonne femme Pommes à l'anglaise Etuvée de légumes ***</p> <p align="center">Tarte au citron meringuée</p>	<p align="center">Mercredi 19 février</p> <p align="center">Tarte à l'oignon ***</p> <p align="center">Sauté de porc aux fruits secs Polenta - Salsifis à la polonaise ***</p> <p align="center">Tulipe aux agrumes</p>
<p align="center">Mercredi 09 avril</p> <p align="center">Croustillant au crabe à la parisienne ***</p> <p align="center">Carbonade flamande Pommes à la vapeur Choux de Bruxelles au beurre ***</p> <p align="center">Saint-Honoré</p>	<p align="center">Mercredi 16 avril</p> <p align="center">Velouté aux asperges ***</p> <p align="center">Coquelet grillé à l'américaine Sauce diable Légumes grillés ***</p> <p align="center">Couronne au fromage blanc et fruits rouges</p>
<p align="center">Mercredi 14 mai</p> <p align="center">Crème Dubarry ***</p> <p align="center">Navarin d'agneau aux légumes ***</p> <p align="center">Bavarois aux fruits rouges</p>	<p align="center">Mercredi 21 mai</p> <p align="center">Assiette fraîcheur ***</p> <p align="center">Osso-bucco à la milanaise Spaghetti au beurre ***</p> <p align="center">Vacherin</p>
<p align="center">Mercredi 28 mai</p> <p align="center">Œufs frits à la provençale ***</p> <p align="center">Mixed grill Pommes miettes Epinards à la crème ***</p> <p align="center">Tarte Tatin</p>	<p align="center">Mercredi 02 juin</p> <p align="center">Menu du Marché</p>

JEUDI MIDI (12h à 14h00)

<p>Jeudi 07 novembre</p> <p>Œuf poché sur un velouté Du Barry ***</p> <p>Darne de saumon grillée en croustillant Sauce Choron</p> <p>Flan de légumes et tomates à la Duxelles ***</p> <p>Crêpe Suzette</p>	<p>Jeudi 14 novembre</p> <p>Bavarois d'asperges ***</p> <p>Escalope viennoise Petits pois, pommes cocottes ***</p> <p>Crêpes sucrées</p>
<p>Jeudi 21 novembre</p> <p>Cocktail de crevettes à l'avocat et pamplemousse ***</p> <p>Jambonnette de volaille farcie à la duxelles poêlée Purée de panais Potiron glacé Brocoli ***</p> <p>Tarte Chiboust aux poires comme un mystère Sauce chocolat</p>	<p>Jeudi 28 novembre</p> <p>Veloute Dubarry ***</p> <p>Truite pochée, sauce vin blanc, Pommes à l'anglaise, flan de brocolis ***</p> <p>Plateau de fromages ***</p> <p>Café gourmand</p>
<p>Jeudi 5 décembre</p> <p>Bavarois d'avocat et tartare de saumon fumé et crevettes Jus de tête Salade d'herbe ***</p> <p>Paupiette de merlu, beurre blanc anisé Riz pilaf et légumes glacés ***</p> <p>Variation autour de la crêpe</p>	<p>Jeudi 12 décembre</p> <p>Tarte fine aux filets de rouget ***</p> <p>Poulet grillé à l'américaine ***</p> <p>Choux chantilly</p>
<p>Jeudi 19 décembre</p> <p>Papillote de saumon, beurre blanc ***</p> <p>Râble de lapin aux herbes croûte à la moutarde à l'ancienne Polenta aux légumes glacés ***</p> <p>Panna cotta à la vanille Compotée mangue litchi</p>	<p>Jeudi 09 janvier</p> <p>Allumettes au fromage ***</p> <p>Steak sauté châtelaine Sauce poivre ***</p> <p>Tarte alsacienne</p>
<p>Jeudi 16 janvier</p> <p>Tarte fine à l'andouille Sauce moutarde à l'ancienne ***</p> <p>Poulet grillé à l'américaine Garniture au panier ***</p> <p>Déclinaison de choux</p>	<p>Jeudi 23 janvier</p> <p>Salade façon niçoise ***</p> <p>Poulet sauté chasseur Garniture grand-mère ***</p> <p>Choux à la crème</p>

<p style="text-align: center;">Jeudi 30 janvier</p> <p style="text-align: center;">Velouté de moules au curcuma et julienne de légumes ***</p> <p style="text-align: center;">Carré de porc poêlé Flan de légumes ***</p> <p style="text-align: center;">Charlotte aux framboises Coulis de fruits</p>	<p style="text-align: center;">Jeudi 06 février</p> <p style="text-align: center;">Tartare de saumon ***</p> <p style="text-align: center;">Carré de porc poêlé Choisy ***</p> <p style="text-align: center;">Tarte Bourdaloue</p>
<p style="text-align: center;">Jeudi 13 février</p> <p style="text-align: center;">Velouté de petit pois Tartare de saumon au chorizo ***</p> <p style="text-align: center;">Carré de porc poêlé Flan de légumes, panier de légumes ***</p> <p style="text-align: center;">Charlotte aux poires, sauce de chocolat</p>	<p style="text-align: center;">Jeudi 20 février</p> <p style="text-align: center;">Ficelle picarde ***</p> <p style="text-align: center;">Darne de saumon grillé Sauce hollandaise Riz pilaf, petite ratatouille ***</p> <p style="text-align: center;">Tarte chocolat</p>
<p style="text-align: center;">Jeudi 13 mars</p> <p style="text-align: center;">Quiche aux poireaux et aux lardons ***</p> <p style="text-align: center;">Pavé de cabillaud à la normande Pommes à l'anglaise Carottes glacées, flan d'épinard ***</p> <p style="text-align: center;">Poire Belle Hélène</p>	<p style="text-align: center;">Jeudi 20 mars</p> <p style="text-align: center;">Flamiche aux poireaux ***</p> <p style="text-align: center;">Steak sauté Bercy Pommes noisette, légumes glacés ***</p> <p style="text-align: center;">Assiette de fruits</p>
<p style="text-align: center;">Jeudi 27 mars</p> <p style="text-align: center;">Crevettes cocktail ***</p> <p style="text-align: center;">Pavé de cabillaud à la normande Pommes à l'anglaise Concombres glacés Flan d'haricots verts ***</p> <p style="text-align: center;">Tarte aux poires Bourdaloue</p>	<p style="text-align: center;">Jeudi 03 avril</p> <p style="text-align: center;">Assiette de charcuteries ***</p> <p style="text-align: center;">Steak sauté Bercy Pommes noisette et légumes glacés ***</p> <p style="text-align: center;">Tarte alsacienne aux pommes</p>

<p style="text-align: center;">Jeudi 10 avril</p> <p style="text-align: center;">Millefeuille de boudin aux pommes à la moutarde à l'ancienne ***</p> <p style="text-align: center;">Daurade en croûte Sauce hollandaise au citron et ciboulette Parmentier d'huître Déclinaison de légumes ***</p> <p style="text-align: center;">Tarte Tatin</p>	<p style="text-align: center;">Jeudi 17 avril</p> <p style="text-align: center;">Œufs farcis Chimay ***</p> <p style="text-align: center;">Fricassée de volaille Riz pilaf Légumes glacés ***</p> <p style="text-align: center;">Tarte en bande aux fruits</p>
<p style="text-align: center;">Jeudi 15 mai</p> <p style="text-align: center;">Œufs brouillés et asperge en croustade ***</p> <p style="text-align: center;">Navarin primeur ***</p> <p style="text-align: center;">Tarte citron meringuée</p>	<p style="text-align: center;">Jeudi 22 mai</p> <p style="text-align: center;">Saucisson brioché ***</p> <p style="text-align: center;">Épaule d'agneau farcie aux herbes Barigoule d'artichaut Pomme fondante Oignon glacé ***</p> <p style="text-align: center;">Millefeuille de framboise et pistache</p>
<p style="text-align: center;">Jeudi 05 juin</p> <p style="text-align: center;">Melon au porto ***</p> <p style="text-align: center;">Entrecôte double sauce béarnaise Pomme croquette Semoule aux petits pois ***</p> <p style="text-align: center;">Riz à l'impératrice</p>	

VENDREDI MIDI

<p>Vendredi 29 novembre</p> <p>Assiette fraîcheur ***</p> <p>Blanquette de veau fermière Pommes de terre « en robe des champs » Jardinière de légumes ***</p> <p>Tarte aux pommes à l'alsacienne</p>	<p>Vendredi 06 décembre</p> <p>Friand aux fromages ***</p> <p>Blanquette de veau fermière Pommes de terre « en robe des champs » Jardinière de légumes ***</p> <p>Crème brûlée</p>
<p>Vendredi 13 décembre</p> <p>Terrines de rillettes et pains de campagne ***</p> <p>Waterzoï de volaille Pommes de terre à la boulangère ***</p> <p>Plateau de fromages régionaux ***</p> <p>Bûche de Noël</p>	<p>Vendredi 20 décembre</p> <p>Quiche aux oignons ou Terrines de rillettes et pains de campagne ***</p> <p>Waterzoï de volaille Pommes de terre à la boulangère ***</p> <p>Plateau de fromages régionaux ***</p> <p>Bûche de Noël ou Brioche perdue et mousse au chocolat</p>
<p>Vendredi 10 janvier</p> <p>Œufs mollets florentine ou quiche aux poireaux ***</p> <p>Côte de porc charcutière Pomme purée Fagot haricots verts ***</p> <p>Œufs à la neige Assortiment de petits sablés</p>	<p>Vendredi 17 janvier</p> <p>Œufs farcis Chimay ***</p> <p>Moules à la marinière Pommes allumette ***</p> <p>Crumble</p>
<p>Vendredi 24 janvier</p> <p>Flammekueche ***</p> <p>Poulet rôti Pomme Pont-Neuf et Ratatouille ***</p> <p>Beignets de pommes</p>	<p>Vendredi 31 janvier</p> <p>Feuilleté d'œufs brouillés à la portugaise ***</p> <p>Estouffade de bœuf à la bourguignonne Pommes fondantes Tomate à la provençale ***</p> <p>Moelleux au chocolat</p>
<p>Vendredi 07 février</p> <p>Quiche aux poireaux ***</p> <p>Escalope de volaille viennoise Pommes rissolées Carottes glacées Petits pois à la française ***</p> <p>Œufs à la neige Assortiment de petits sablés</p>	<p>Vendredi 14 février</p> <p>Crème Du Barry ***</p> <p>Coquelet rôti au thym Pomme de terre en chemise à la crème de ciboulette Tomate Provençale Subric d'épinards ***</p> <p>Choux à la crème</p>

<p style="text-align: center;">Vendredi 14 mars</p> <p style="text-align: center;">Potage Saint-Germain aux croûtons ***</p> <p style="text-align: center;">Darne de saumon grillée beurre maître d'hôtel, Pommes persillées, julienne de légumes ***</p> <p style="text-align: center;">Buffet d'entremets</p>	<p style="text-align: center;">Vendredi 21 mars</p> <p style="text-align: center;">Buffet de hors d'œuvres ***</p> <p style="text-align: center;">Suprême de volaille à la normande Pommes fruits sautées - Tagliatelle ***</p> <p style="text-align: center;">Buffet de desserts</p>
<p style="text-align: center;">Vendredi 28 mars</p> <p style="text-align: center;">Potage aux sept légumes ***</p> <p style="text-align: center;">Grillade de porc sauce béarnaise Ratatouille Riz Créole et concassée de tomates ***</p> <p style="text-align: center;">Forêt noire</p>	
<p style="text-align: center;">Vendredi 04 avril</p> <p style="text-align: center;">Ficelle picarde ***</p> <p style="text-align: center;">Fricassée de volaille à l'ancienne Riz pilaw Tomate à la provençale ***</p> <p style="text-align: center;">Tarte Tatin</p>	<p style="text-align: center;">Vendredi 11 avril</p> <p style="text-align: center;">Buffet de hors d'œuvres ***</p> <p style="text-align: center;">Brochette de fruits de mer Sauce Cardinal Riz Pilaw ***</p> <p style="text-align: center;">Buffet de desserts</p>
<p style="text-align: center;">Vendredi 18 avril</p> <p style="text-align: center;">Brochette Marinière ***</p> <p style="text-align: center;">Pavé de saumon beurre blanc ciboulette Petits légumes glacés Flan de légumes ***</p> <p style="text-align: center;">Nid de Pâques</p>	<p style="text-align: center;">Vendredi 16 mai</p> <p style="text-align: center;">Buffet de hors d'œuvres ***</p> <p style="text-align: center;">Côte de bœuf beurre Maître d'hôtel Pommes mignonnettes ***</p> <p style="text-align: center;">Buffet de desserts</p>
<p style="text-align: center;">Vendredi 23 mai</p> <p style="text-align: center;">Melon au Porto ***</p> <p style="text-align: center;">Coquelet rôti au thym Pomme de terre en chemise à la crème de ciboulette Tomate Provençale Subric d'épinards ***</p> <p style="text-align: center;">Coupe fraise Melba</p>	<p style="text-align: center;">Vendredi 06 juin</p> <p style="text-align: center;">Goujonnettes de merlan Sauce Tartare ***</p> <p style="text-align: center;">Steak Bercy ou steak tartare Gratin dauphinois Bouquetière de légumes ***</p> <p style="text-align: center;">Moelleux au chocolat et sa crème anglaise</p>

RESTAURANT D'APPLICATION



**MENUS DU
JEUDI Soir
(19h à 21h30)**

JEUDI SOIR (19h à 21h30)

Jeudi 14 novembre

Tartare de merlu et saumon fumé
Crème de topinambours parfumée à l'huile de
noisette

Filet de bar à la bordelaise et quenelles de truites
Pommes à la sarladaise
Flan de maïs au poivron
Asperges vertes au magret fumé
ou
Côte de bœuf grillée
Sauce vin rouge et os à moelle
Pommes croquettes
Flan de champignons
Tatin d'oignon

Assiette gourmande

Jeudi 21 novembre

Tarte fine de cabillaud
à la glace de viande

Carré d'agneau persillé
Pommes Pont-neuf, flan de choucroute et
Eventail de courgettes
ou
Salmis de pigeon
Aumônière de chou et lard
Champignons sautés
Pomme Anna

Assiette gourmande

Jeudi 28 novembre

Cœur de saumon croustillant à la feuille de shiso
Légumes croquants au gingembre
Taboulé de chou-fleur

Carré de veau en croûte d'herbes
Pommes fondantes à la bourgeoise
Laitue braisée
Potimarron glacé

Déclinaison autour de l'ananas

Jeudi 05 décembre

Dartois de saumon et lotte
Sauce safran

Sole meunière, Risotto crémeux
Tomates confites et
Flan d'épinard
ou
Darne de saumon pochée
Sauce Maltaise
Pommes persillées
Endives meunières
Fèves glacées

Assiette gourmande

Jeudi 12 décembre

Court fumet de poissons
aux saveurs nordiques

Fondant de pigeon au foie gras
Navet fondant aux dattes
Embeurré de chou
Betterave glacée dans son jus

Assiette gourmande

Jeudi 19 décembre

Bisque maison
Ravioles de crustacés

Canon d'agneau farci en croûte
Flan de carotte
Asperges vertes et champignons farcis

Assiette gourmande

<p style="text-align: center;">Jeudi 09 janvier 2014</p> <p style="text-align: center;">Cabillaud et marinière de coquillage au lait de coco Ecrasée de pomme de terre au pamplemousse rose Caviar de citron et huile de curry ***</p> <p style="text-align: center;">Filets aux saveurs de l'Orient : Canard, champignons noirs, poulet au cajou, Porc au caramel et gingembre Curry de patate douce Confit de mangue acidulée Galette de haricots rouges au sésame Ou Canon d'agneau aux herbes laquées au citron Déclinaison de carottes Dôme moelleux de chou-fleur ***</p> <p style="text-align: center;">Assiette gourmande</p>	<p style="text-align: center;">Jeudi 16 janvier</p> <p style="text-align: center;">Fricassée d'asperges vertes et ris de veau ***</p> <p style="text-align: center;">Sole meunière Risotto façon paëlla Tomates confites ou Bar en croûte au beurre d'aneth Flan de courgette Fond d'artichaut farci de champignon Et tomate étuvée ***</p> <p style="text-align: center;">Assiette gourmande</p>
<p style="text-align: center;">Jeudi 23 janvier</p> <p style="text-align: center;">Tartine de pied de cochon au foie gras, raisins et champignons acidulés, sur mesclun ***</p> <p style="text-align: center;">Sole sautée meunière sur condiment de citron Compression de blettes aux amandes Risotto crémeux Ou Côte de bœuf grillée Sauce Choron Pommes croquettes aux pistaches Tomate farcie à la duxelles Concombre glacé à la menthe ***</p> <p style="text-align: center;">Assiette gourmande</p>	<p style="text-align: center;">Jeudi 30 janvier</p> <p style="text-align: center;">Huitres chaudes au sabayon de Champagne ***</p> <p style="text-align: center;">Tournedos Rossini, Crosnes et pleurotes sautés Rosace de pomme de terre ou Côte de bœuf grillée Sauce marchand de vin Pommes croquettes Gratin à la provençale ***</p> <p style="text-align: center;">Assiette gourmande</p>
<p style="text-align: center;">Jeudi 06 février</p> <p style="text-align: center;">Escargots sur un fondant d'ail Velouté de lentilles, huile de persil ***</p> <p style="text-align: center;">Carré d'agneau en croûte Cannelloni de courgette au caviar d'aubergine et aux condiments Tomate au basilic Pomme de terre et artichaut confit à l'ail Ou Déclinaison de filets de poisson Millefeuille de pommes de terre aux oignons et lard Tomate cerise au thym Flan de brocoli ***</p> <p style="text-align: center;">Assiette gourmande</p>	<p style="text-align: center;">Jeudi 13 février</p> <p style="text-align: center;">Petite chartreuse de Saint Jacques aux courgettes ***</p> <p style="text-align: center;">Magret de canard sauce Périgourdine, Pommes Lorette Flan de légumes ou Poulet grillé à l'américaine Garnitures grillées ***</p> <p style="text-align: center;">Assiette gourmande</p>

Jeudi 20 février

Ravioles d'écrevisse à l'estragon et quenelles de brochet

Tombée d'épinard

Bisque d'une américaine

Magret laqué au vinaigre balsamique et coing

Pomme amandine

Méli-mélo de légumes

Ou

Filet de daurade aux citrons confits, olives noires et coques

Côte de bette blanche et verte aux pignons et aux anchois

Pommes duchesse aux crevettes et ciboulette

Assiette gourmande

Jeudi 13 mars

Soirée à thème

La Provence

Rougets farcis aux agrumes

Canon d'agneau en croûte,

Tagliatelles de légumes

Polenta

Déclinaison de fromages de Provence travaillés

Assiette gourmande

Jeudi 20 mars

Soirée à thème
L'Alsace-Lorraine

Filet de Sandre au Riesling et cuisses de grenouilles frites

Sorbet à la mirabelle à la fleur de bière

Magret de canard aux myrtilles,

Choucroute

Fricassée de champignons

Plateau de fromages d'Alsace- Lorraine

Assiette gourmande

Jeudi 27 mars

Soirée à thème
La Bourgogne

Œuf poché en meurette

Civet de lapereau à la bourguignonne

Tagliatelles

et tomates confites

Plateau de fromages de Bourgogne affinés

Assiette gourmande

<p style="text-align: center;">Jeudi 03 avril</p> <p style="text-align: center;"><u>Soirée à thème</u> <u>La Bretagne</u></p> <p>Assiette dégustation de fruits de mer ***</p> <p>Cotriade de poissons et de coquillages ***</p> <p>Sorbet pommes et lambic ***</p> <p>Filet mignon de porc à l'hydromel Compressé de pomme de terre à l'andouillette de Guéméné Haricots blancs de Paimpol à la crème Flan de chou-fleur ***</p> <p>Assiette de fromages de Bretagne ***</p> <p>Far breton, sabayon au cidre et crêpe flambée</p>	<p style="text-align: center;">Jeudi 10 avril</p> <p>Croustillant de langoustines Coulis de crustacés ***</p> <p>Pavé de bœuf, sauce poivre Polenta croustillante Légumes sautés en sauce ou Carré d'agneau persillé Légumes primeurs parfumés aux herbes ***</p> <p>Assiette gourmande</p>
<p style="text-align: center;">Jeudi 17 avril</p> <p>Rouget barbet, fregola sarda Jus d'une bouillabaisse ***</p> <p>Suprême de pintadeau farci aux ris de veau Sauce au Porto Millefeuille de légumes à la provençale Pomme tartiflette Purée de betterave acidulée Ou Pavé de rumsteak sauce au choix Pomme dauphine Fondant de carotte Endive caramélisée ***</p> <p>Assiette gourmande</p>	<p style="text-align: center;">Jeudi 15 mai</p> <p>Dartois aux fruits de mer Sauce hollandaise ***</p> <p>Selle d'agneau farcie rôtie en croûte de sésame et de pistache Tian de courgettes et de tomates Grenailles au romarin Asperges vertes au lard Ou Dos de bar sur un duxelles de champignons et aux morilles Asperges vertes Gnocchi de pomme de terre au parmesan Tomate cerise jus de viande ***</p> <p>Assiette gourmande</p>
<p style="text-align: center;">Jeudi 22 mai</p> <p>Croustade soufflée aux cuisses de grenouille ***</p> <p>Suprême de barbue en écailles Sauce vin blanc Purée trois légumes ou Carré de veau poêlé Choisy pommes tournées ***</p> <p>Assiette gourmande</p>	<p style="text-align: center;">Jeudi 05 juin Menu « bien-être »</p> <p>Croûte de noisette et fricassé de champignon, Coulis de pimprenelle ***</p> <p>Mignon de veau aux sucs de Pouilly, Lasagnes de carottes aux graines de carvi Purée écrasée de vitelottes ***</p> <p>Assiette presque gourmande</p>

Plan d'accès et stationnement

L'accès au restaurant peut se faire soit par le parking du lycée soit par le parking municipal en passant par la porte se situant au bout du parking à proximité de la salle de sports et du terrain de football.



Nous vous informons que les menus proposés se trouvent sur notre site Internet :

<http://www.lyceevauban.net>

Nous espérons avoir le plaisir de vous rencontrer pour passer d'agréables moments au sein de la section hôtellerie.

Pôle Sportif

EPS 5H au Bac
Section Sportive Régionale
Badminton
Section Sportive Lutte

Pôle International

Classes Transplantées
Internationales
Echanges Internationaux
Langues euro
Voyages

Orientation Active

Mini stage découverte métier
ou formation (3/an/niveau)
Démarche entrepreneuriale

Pédagogie de Projet

Suivi Individualisé de
l'élève
Accompagnements
personnalisés originaux

Pôle Professionnel

Hôtellerie
Restauration
Gestion Administration