



LES MENUS du RESTAURANT PÉDAGOGIQUE d' APPLICATION



Novembre – Décembre
2018



lycée professionnel
RAYMOND CORTAT



55, avenue Jean CHANAL

BP 527 15005 AURILLAC CEDEX

04 71 45 60 60

Menus Consultables sur www.lycee-cortat.fr

LE MOT DU PROVISEUR

Madame, Monsieur,

Vous trouverez dans ce livret les menus du restaurant d'application du lycée des Métiers Raymond CORTAT.

Les menus proposés sont préparés et servis par les élèves de classes de Baccalauréat Professionnel et de CAP.

Nous pouvons répondre aux besoins des entreprises souhaitant effectuer des sessions de formation de leurs personnels dans nos salles spécialisées et qui pourront la prolonger par un moment de convivialité dans notre restaurant.

C'est avec grand plaisir que nous vous accueillons, à très bientôt.

Avec mes meilleurs sentiments

Le Proviseur

Isabelle MARTY-NAVARRÉ

En cette nouvelle année scolaire, le lycée Raymond Cortat fait « peau neuve », clôtures, rénovation des façades. L'accès aux parking sera de ce fait limité, quelques places vous seront toutefois réservées.

Nous vous demandons de nous excuser pour les désagréments que vous pourriez rencontrer.

Notre restaurant vous accueille aux jours et heures suivantes :

- Mercredi et vendredi pour déjeuner
- Jeudi pour dîner

Le midi :

Début du service ⇔ 12h15 – 12h30 Fin du service ⇔ 14h – 14h15

Le soir :

Début du service ⇔ 19h30 – 20h Fin du service ⇔ 22h00

Les horaires indiqués sont établis en fonction de nécessités pédagogiques impératives. Ils permettent au restaurant de conserver son caractère de lieu de formation dans le respect du code du travail.

Nous vous remercions de bien vouloir les respecter

Les repas servis font l'objet de cours programmés. L'ensemble des prestations fournies répond à des objectifs pédagogiques précis correspondant aux différents diplômes préparés.

Le nombre maximum de couverts par table est limité : se renseigner au moment de la réservation.

Les menus prévus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

TARIFS :

Déjeuner hors boissons: 15 €

Déjeuners spécifiques : tarifs modulables de 15 à 30€

Dîner hors boissons: tarifs modulables de 25 à 50€

Repas enfant : 10€

Apéritifs, Vins, eaux minérales, gazeuses et boissons chaudes en sus, nous disposons maintenant d'une carte des cafés et des thés avec des produits haut de gamme.

Dans la mesure des disponibilités et pour des groupes au-delà de 20 personnes nous pouvons vous proposer des prix forfaitaires (contacter le lycée)

RÉSERVATIONS :

Au **04 71 45 60 78** vous serez accueillis par des élèves :

- Les mercredi et vendredi de 10h à 15h
- Le jeudi de 17h30 à 22h

En dehors de ces horaires au **04 71 45 60 60** vous serez accueillis par le personnel du lycée.

L'accès au restaurant d'Application se fait uniquement sur réservation, dans la limite des places disponibles.

Pour répondre à des besoins impératifs des réservations peuvent être annulées, vous serez informés, bien évidemment de ces situations.

RÈGLEMENTATION :

Le fonctionnement du restaurant pédagogique suit les directives de la note de service 95 249 du Bulletin Officiel n° 43 du 23 novembre 1995 : « 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, en effet, les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc pas correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés



MENU



Jeudi 08 novembre

Dîner 25€

Mise en bouche



Canneloni de ris de veau, sauce aux cèpes et morilles

Émulsion de truffes de chine



Filet de lieu jaune, diagonale de légumes glacés



Fromages



Crèmeux chocolat aux framboises



MENU



Vendredi 09 novembre

Déjeuner 15 €

Beignets de crevettes sauce tartare



Blanquette de volaille à l'ancienne

Riz pilaf



Fromages



Éclair façon Paris-Brest


MENU


Mercredi 14 novembre
Déjeuner 18 €

TOUR de France DES RÉGIONS : CHAMPAGNE - ARDENNES

Médailon de volaille sur lit de lentilles roses de Reims
Sauce truffée



Andouillette AAAAA à la moutarde
Crèmeux de pommes de terre et chou croquant



Fromages



Charlotte poire aux biscuits roses de Reims


MENU


Vendredi 16 novembre
Déjeuner 15 €

Quiche lorraine



Rumsteak sauce au bleu d'Auvergne
Pommes Pont Neuf



Fromages



Profiteroles



MENU



Mercredi 21 novembre

Déjeuner 15 €

MENU SO BRITISH

Mixed platters for two : cheddar stick, tempura prawns, onion rings, garlic bread, pickles, mint and duck wrap



Fish and chips



Salted caramel cake

Cheese cake



MENU



Jeudi 22 novembre

Dîner 25€

MENU ESPAGNOL

Mise en bouche



Déclinaison de tapas



Zarzuela andalouse



Fromages



Assortiment de mignardises ibériques


MENU



Vendredi 23 novembre
Déjeuner 15 €

Salade autour du canard



Pavé de cabillaud, viennoise et beurre citronné
Purée de patates douces



Fromages



Tartelette pur chocolat


MENU



Mercredi 28 novembre
Déjeuner 19 €

MENU LYONNAIS

Assiette de charcuteries lyonnaises



Poulet aux écrevisses et gratin dauphinois



Fromages



Tartelette aux noix de Grenoble, sorbet châtaignes de l'Ardèche et
croquant aux fruits secs


MENU



Jeudi 29 novembre

Dîner 28 €

Mise en bouche



Calamar farci, sauce Américaine



Tournedos de bœuf, sauce vigneronne

Suppli de risotto, Légumes d'Automne



Fromages



Choux craquelins aux essences d'agrumes


MENU



Vendredi 30 novembre

Déjeuner 15 €

Mouclade façon charentaise



Veau Marengo, garniture grand'mère

Pommes cocottes



Fromages



Crumble aux poires et coings

Glace à la crème fraîche d'Isigny



MENU



Jeudi 06 décembre

Dîner 25€

Mise en bouche



Œuf coulant, émulsion de légumes oubliés



Magret de canard rôti, sauce bigarade et crémeux polenta



Fromages



La Tarte tatin déstructurée



MENU



Vendredi 07 décembre

Déjeuner 15€

Mousseline de potiron, chips de lard



Poulet fermier rôti, jus tradition

Gratin du Forez



Fromages



Mousse de fromage blanc

Coulis de fruits rouges et crumble

∞ ∞
MENU FESTIF MER
∞ ∞



Mercredi 12 décembre
Déjeuner 30€

Huitre chaude au sabayon de champagne
❖
Tartare de mangue, lieu jaune et gambas
Piment cheveux d'ange
❖
Délice de Saint-Jacques et saumon sauvage
Cassolette de légumes de saison
❖
Fromages
❖
Trilogie gourmande

∞ ∞
MENU FESTIF TERRE
∞ ∞



Mercredi 19 décembre
Déjeuner 28€

Velouté de potiron et marrons
Raviole de foie gras
❖
Œuf mollet croustillant, petits cèpes et leur crème
❖
Pigeon en deux cuissons
Gourmandise de patate douce et variance de légumes
❖
Fromages
❖
Assiette gourmande festive

∞ ∞
MENU FESTIF



Jeudi 20 décembre

Dîner 30€

Mise en bouche



Foie gras de canard poêlé, sauce miellée et chutney figues

Pommes et raisins secs



Canon de chapon fermier et légumes anciens



Fromages



Bûchette exotique, insert passion et dacquoise coco



MENU FESTIF



Vendredi 21 décembre

Déjeuner 28€

Mise en bouche



Saumon en gravlax

Blinis et petits légumes acidulés



Pintade fermière façon Lapeyrade

Légumes d'hiver glacés au miel



Fromages



Bûche de Noël au praliné et aux amandes