



LES MENUS du RESTAURANT PÉDAGOGIQUE d' APPLICATION



Janvier – Février
2019



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 au 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 10 janvier

Dîner 25 €

Mise en bouche



Assiette de l'écailleur



Carré de veau fermier aux girolles
Pommes paillasson et rutabaga safrané



Fromages



Éclair des rois



MENU



Vendredi 11 janvier

Déjeuner 15 €

Pounti tradition



Filet mignon au Cantal
Truffade auvergnate



Fromages



Tarte à la tomme



MENU



Mercredi 16 janvier

Déjeuner 18 €

Tourte aux champignons



Magret de canard laqué
Poêlée de légumes anciens



Fromages



Paris-Brest



MENU



Jeudi 17 janvier

Dîner 25€

Mise en bouche



Œuf juste mollet, émulsion de truffe
Croustillant parmesan



Côte de bœuf sauce béarnaise
Variation de pommes de terre



Fromages



Coque chocolatée façon liégeoise



MENU



Mercredi 23 janvier

Déjeuner 19 €

Mousseline océane sauce safranée

Tuile à l'encre de seiche



Carré de porc poêlé sauce aux agrumes

Assortiment de petits légumes glacés au miel

Rattes du Touquet épicées



Fromages



Tarte Tatin authentique

Crème légère au combava



MENU BRETON



Jeudi 24 janvier

Dîner 30 €

Mise en bouche



Raviole aux langoustines

St Jacques rôtie en émulsion de crustacés



Dos de lieu jaune en viennoise

Risotto de légumes



Fromages



Crêpes roulées

Crème au chouchen et sorbet pomme acidulée



MENU



Vendredi 25 janvier

Déjeuner 19 €

Cassolette de fruits de mer



Encornet farci à l'armoricaine



Fromages



Omelette norvégienne



MENU



Mercredi 30 janvier

Déjeuner 19 €

Tarte aux poires et bleu d'Auvergne



Dodine de pintade pochée basse température

Sauce crémeuse aux chanterelles

Duo de pommes fondantes



Fromages



Riz au lait et tartare de fruits exotiques

Sorbet mangue



MENU



Jeudi 31 janvier

Diner 45 €

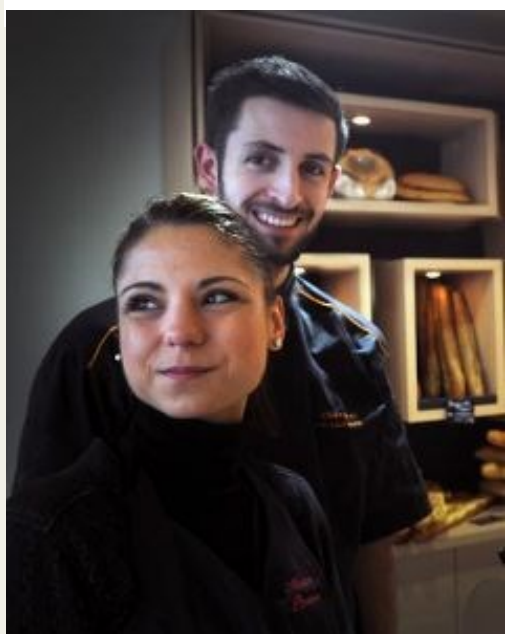
SOIRÉE MULTICHEFS



CHRISTIAN GUYON - HOSTELLERIE St CLÉMENT



CYRIL ATTRAZIC – CHEZ CAMILLOU



QUENTIN PROUMEN – MAISON PROUMEN



RENAUD DARMANIN - AUBERGE de la TOUR



MENU



Vendredi 01 février

Déjeuner 15 €

Tartelette façon César



Comme une brandade de morue



Fromages



Thé ou café gourmand



MENU



NOUVEL AN CHINOIS

Jeudi 07 février

Dîner 28 €

Mise en bouche



Dégustation vietnamienne



Kaeng Phed

Curry rouge de poulet et riz frit



Fraîcheur exotique et tempura de crème glacée



MENU



Vendredi 08 février

Déjeuner 15 €

Quiche océane



Cuisse de canard confite
Pommes de terre sarladaises



Fromages



Crêpes flambées au calvados
Verrine de pommes caramélisées



MENU



Mercredi 13 février

Déjeuner 35 €

Mise en bouche



Trio de St Jacques sautées au beurre vanillé
Timbale de pommes de terre crème herbacée et œufs de saumon



Ris de veau braisés au café et à l'orange
Ravioles de petits légumes



Fromages



Entremets passion - coco



∞ ∞
MENU
∞ ∞



Jeudi 14 février
Dîner 35 €

Mise en bouche



Potée de homard en bisque onctueuse



Pigeon de nos éleveurs aux cèpes à partager

Duo de purées et légumes glacés



Fromages



Déclaration d'amour

∞ ∞
MENU
∞ ∞

Vendredi 15 février
Déjeuner 19€

Ravioles de crevettes sauce américaine



Filet de rouget émulsion au beurre safrané

Tagliatelles de légumes



Fromages



Douceur au chocolat

