



LES MENUS du RESTAURANT PÉDAGOGIQUE d' APPLICATION



Mars à Mai 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

Cette 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.

HORAIRES :

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 35€

Dîner hors boissons: tarifs modulables de 25 à 50€

Repas enfant : 10€

Règlement possible en carte bancaire, les tickets restaurant sont acceptés

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.

Nos amis les animaux ne sont pas acceptés sauf accompagnement de personnes malvoyantes.

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

Les dons sont acceptés en numéraire uniquement et uniquement aux heures d'ouverture du restaurant.

❧
MENU



Jeudi 7 mars

SOIRÉE CINÉMA

Dîner 25 €

En scène !



Zoom sur coquillages gratinés



**Feuilleton de Veau
Les légumes en films**



Fromages



Les effets spéciaux du Pâtissier



MENU



Vendredi 8 mars

Déjeuner 15 €

Salade du Mareyeur



**Notre burger gourmet
Assortiment de pommes de terre**



Fromages



**Cœur coulant au chocolat
Glace croquante**

∞ ∞
MENU
∞ ∞

La Carte

Mardi 12 mai
Dîner 19 €

« Semaine à la carte »
Le restaurant vous propose une carte
Trois entrées, trois plats, trois desserts au choix
Le café est compris

∞ ∞
MENU
∞ ∞

La Carte

Mercredi 13 mai
Déjeuner 19 €

« Semaine à la carte »
Le restaurant vous propose une carte
Trois entrées, trois plats, trois desserts au choix
Le café est compris

∞ ∞
MENU
∞ ∞

La Carte

Mercredi 13 mai
Dîner 19 €

« Semaine à la carte »
Le restaurant vous propose une carte
Trois entrées, trois plats, trois desserts au choix
Le café est compris

∞ ∞
MENU
∞ ∞

La Carte

Jeudi 14 mars
Dîner 19 €

« Semaine à la carte »
Le restaurant vous propose une carte
Trois entrées, trois plats, trois desserts au choix
Le café est compris

∞ ∞
MENU
∞ ∞

La Carte

Vendredi 15 mars
Déjeuner 19 €

« Semaine à la carte »
Le restaurant vous propose une carte
Trois entrées, trois plats, trois desserts au choix
Le café est compris

Jeudi 21 mars
Restaurant Fermé

Vendredi 22 mars
Restaurant Fermé



MENU



Jeudi 28 mars

Dîner 25 €

SOIRÉE NORDIQUE

Mise en bouche



Palette de poissons fumés



Kalops (Ragoût de bœuf à la scandinave)

Pommes de terre à la suédoise



Fromages



Omelette norvégienne



MENU



Vendredi 29 mars

Déjeuner 15 €

Soupe de poissons et rouille



Carré de porc poêlé

Pommes au four



Fromages



Sablé poire amandine



MENU



Jeudi 4 avril

Dîner 25 €

Mise en bouche



Bouchée à la reine revisitée



Salmis de canette

Millefeuille de légumes



Fromages



Saint Honoré

Vendredi 5 avril

Restaurant fermé

Semaine du 8 au 12 avril

Notre Restaurant est fermé pour cause de travaux

CONGÉS de PRINTEMPS



MENU



Jeudi 2 mai

Dîner 25 €

SOIRÉE CANTAL

Repas surprise

Mise en valeur des produits et producteurs locaux



MENU



Vendredi 3 mai

Déjeuner 15 €

Œuf en deux cuissons

Fricassée de champignons



Darne de saumon grillée, beurre aux agrumes

Ragoût de fèves



Fromages



Retour des îles



MENU



Jeudi 9 mai

Dîner 25 €

Mise en bouche



Chaud-froid d'asperges blanches et vertes



Blanquette de lotte aux petits légumes



Fromages



Tarte aux fruits rouges



MENU



Vendredi 10 mai

Déjeuner 15 €

Fritto misto de poissons

Assortiment de sauces



Magret de canard pommes dauphine



Millefeuille



MENU



Jeudi 16 mai

Dîner 25 €

Mise en bouche



Petits farçous



Carré d'agneau en croûte d'herbes

Tian provençal



Fromages



Brioche aux fruits confits et crème anisée



MENU



Vendredi 17 mai

Déjeuner 15 €

Gaspacho andalou



Brochette de bœuf grillée

Pommes paille et tomates confites



Fromages



Savarin aux fruits rouges