



# LES MENUS du RESTAURANT PÉDAGOGIQUE d'APPLICATION



*Octobre*  
**2019**



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](http://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, Dîner hors boissons: tarifs modulables de 25 à 50 €

Repas enfant : 10 €

### 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**  


***Mercredi 09 Octobre***  
***Déjeuner 15 €***

Mise en bouche



La carotte dans tous ses états



Osso buco à la Milanaise, gaufre de pommes de terre



Fromages



Cigare croquant à la figue d'automne

  
**MENU**  


***Vendredi 11 Octobre***  
***Déjeuner 15 €***

Mise en bouche



La trilogie de M Seguin, jeunes pousses et vinaigrette au miel



Suprême de volaille façon vallée d'Auge, écrasé de pommes de terre



Fromages



Tartelette aux pommes, glace vanille

  
**MENU**  


***Mercredi 16 Octobre***  
***Déjeuner 15 €***

Mise en bouche



Royale de potimarron, moules de Bouchot



Joue de bœuf façon Bourguignonne



Fromages



Mini entremet façon forêt-noire

  
**MENU**  


***Vendredi 18 Octobre***  
***Déjeuner 15 €***

Mise en bouche



Beignets de crevette, sauce tartare



Blanquette de volaille à l'ancienne, riz Pilaf



Fromages



Profiteroles

**CONGÉS de TOUSSAINT**