












LUNDI 4 NOVEMBRE	MARDI 5 NOVEMBRE	MERCREDI 6 NOVEMBRE	JEUDI 7 NOVEMBRE	VENREDI 8 NOVEMBRE
	<p>Déjeuner - 18 euros Œuf poché à la Bourguignonne ****</p> <p>Daube Provençale Ecrasée de pomme de terre ****</p> <p>Poire pochée aux épices Glace vanille</p>	 <p>Brasserie ouverte : Formule à 13 euros (menu, 1 verre de vin, 1 café)</p>	<p>Déjeuner - 18 euros Œufs brouillés à la portugaise ****</p> <p>Fricassée de volaille à l'ancienne Carottes glacées Pommes à l'Anglaise ****</p> <p>Île flottante caramel et pralines roses</p>	 <p>Brasserie ouverte : Formule à 13 euros (menu, 1 verre de vin, 1 café)</p>
	<p>Dîner -30 euros Amuse-bouche ****</p> <p>Ceviche de poisson Coquillages de Bretagne ****</p> <p>Morteau et joues de porc confites façon feijoada ****</p> <p>Pavlova aux fruits Coqueret du Pérou Smoothie passion ****</p> <p>Mignardises</p>	<p>Dîner -30 euros Amuse-bouche ****</p> <p>Ceviche de lotte et nachos ****</p> <p>Caille aux noix de Pécan Ocas rôtis Patate douce en 2 textures Mousseline de haricot rouge Sauce vin rouge cacao ****</p> <p>Palette de gourmandise autour du café et du chocolat ****</p> <p>Mignardises</p>		<p>Dîner - 35 euros Retour de chasse Amuse-bouche ****</p> <p>Saint Jacques fumées Pleurotes Manoa Boudin noir ****</p> <p>Pigeon cuit sur le coffre Cuisse en ragoût Jus corsé Légumes de saison ****</p> <p>Café gourmand ****</p> <p>Mignardises</p>






Réservation sur le site du lycée : <https://www.lyceelacloserie.fr/>

ou par téléphone au : 02.96.70.80.70 (ne pas laisser de messages sur le répondeur du lycée en lien avec les restaurants)

LUNDI 11 NOVEMBRE Armistice 1918	MARDI 12 NOVEMBRE	MERCREDI 13 NOVEMBRE	JEUDI 14 NOVEMBRE	VENDREDI 15 NOVEMBRE
	<p><u>Déjeuner - 18 euros</u></p> <p>Œuf parfait Crème de champignons ****</p> <p>Pavé de bœuf sauce aux poivres Pommes noisette Haricots vert persillés ****</p> <p>Tarte fine aux pommes flambée Sauce caramel</p>		<p><u>Déjeuner - 18 euros</u></p> <p>Jalousie saumon et épinards Beurre ciboulette ****</p> <p>Yakitori de volaille Quinoa Mosaïque de légumes croquants ****</p> <p>Cheesecake noix, reine Claude et miel</p>	
		Brasserie ouverte : Formule à 13 euros (menu 1 verre de vin, 1 café)		Brasserie ouverte : Formule à 13 euros (menu 1 verre de vin, 1 café)
	<p><u>Dîner - 25 euros</u></p> <p>Amuse-bouche ****</p> <p>Salade nordique ****</p> <p>Dos de cabillaud à la danoise Emincé de poireaux Pommes vapeur ****</p> <p>Omelette norvégienne ****</p> <p>Mignardises</p>	<p><u>Dîner - 25 euros</u></p> <p>Amuse-bouche ****</p> <p>Gravlax de saumon Crème acidulée à l'aneth Pickles de betteraves ****</p> <p>Carré d'agneau aux aïelles Pommes Hasselback Chou farci sous-bois ****</p> <p>Tartelette aux myrtilles Sorbet aquavit ****</p> <p>Mignardises</p>		








Réservation sur le site du lycée : <https://www.lyceelacloserie.fr/>

ou par téléphone au : 02.96.70.80.70 (ne pas laisser de messages sur le répondeur du lycée en lien avec les restaurants)

LUNDI 18 NOVEMBRE	MARDI 19 NOVEMBRE	MERCREDI 20 NOVEMBRE	JEUDI 21 NOVEMBRE	VENREDI 22 NOVEMBRE
	<p>Déjeuner - 18 euros</p> <p>Filet de rouget Caviar d'aubergine ****</p> <p>Côtes d'agneau grillées vert pré ****</p> <p>Aumonière de fruits de saison</p>		<p>Déjeuner - 18 euros</p> <p>Risotto de fruits de mer ****</p> <p>Gibelotte de lapin à la moutarde de Meaux</p> <p>Pressé de légumes d'automne ****</p> <p>Feuillantine aux poires</p>	
	<p>Dîner - 25 euros</p> <p>Amuse-bouche ****</p> <p>Œuf Bénédicte Sauce hollandaise ****</p> <p>Irish stew ****</p> <p>Sticky toffee pudding Glace vanille ****</p> <p>Mignardises</p>	<p>Dîner - 25 euros</p> <p>Amuse-bouche ****</p> <p>Dos de Cabillaud Crème de petits pois à la menthe ****</p> <p>Navarin d'agneau à la Guinness Légumes d'automne ****</p> <p>Cheese cake et lemon curd ****</p> <p>Mignardises</p>		<p>Dîner - 30 euros Brasserie parisienne</p> <p>Amuse-bouche ****</p> <p>Tartare de bœuf ou Gravlax de saumon Crème et blinis ****</p> <p>Sole meunière (pour 2) Garniture ou Magret de canard au poivre vert Garniture ****</p> <p>Buffet de pâtisseries</p>
		Brasserie ouverte : Formule à 13 euros (menu, verre de vin, 1 café)		Brasserie ouverte : Formule à 13 euros (menu, 1 verre de vin, 1 café)







Réservation sur le site du lycée : <https://www.lyceelacloserie.fr/>

ou par téléphone au : 02.96.70.80.70 (ne pas laisser de messages sur le répondeur du lycée en lien avec les restaurants)

LUNDI 25 NOVEMBRE	MARDI 26 NOVEMBRE	MERCREDI 27 NOVEMBRE	JEUDI 28 NOVEMBRE	VENDREDI 29 NOVEMBRE
	<p>Déjeuner - 18 euros</p> <p>Ravioles de crevettes et son bouillon ****</p> <p>Pavé de saumon Beurre blanc aux algues Pommes persillées ****</p> <p>Ananas flambé</p>		<p>Déjeuner - 18 euros</p> <p>Potage ambassadeur ****</p> <p>Blanquette de la mer au safran Riz sauvage Légumes vapeur ****</p> <p>Pruneaux flambés Glace mandarine et nougatine</p>	
				<p>Dîner - 30 euros Bouchon Lyonnais</p> <p>Amuse-bouche ****</p> <p>Quenelle de brochet, Sauce Nantua ou Tartare de veau, Copeaux de salers ****</p> <p>Andouillette à la lyonnaise Garniture ou Sandre rôti Sauce vin rouge Garniture ****</p> <p>Tarte aux pralines Crème mascarpone ****</p> <p>Mignardises</p>







Réservation sur le site du lycée : <https://www.lyceelacloserie.fr/>

ou par téléphone au : 02.96.70.80.70 (ne pas laisser de messages sur le répondeur du lycée en lien avec les restaurants)

LUNDI 2 DECEMBRE	MARDI 3 DECEMBRE	MERCREDI 4 DECEMBRE	JEUDI 5 DECEMBRE	VENDREDI 6 DECEMBRE
		<p><u>Déjeuner - 18 euros</u></p> <p>Velouté de panais au poisson fumé ****</p> <p>Carré d'agneau rôti Jus de rôti Crème d'ail Garniture ****</p> <p>Feuilleté à la mangue</p>	<p><u>Déjeuner - 18 euros</u></p> <p>Crème butternut, pesto et croûtons ****</p> <p>Escalope à la crème Pommes duchesse Courgettes au curcuma ****</p> <p>Tartelette passion meringuée</p>	<p><u>Déjeuner - 18 euros</u></p> <p>Œuf à la bourguignonne ****</p> <p>Bœuf bourguignon Riz aux légumes ****</p> <p>Dessert autour de la poire Coulis de fruits rouges</p>
				<p><u>Dîner - 30 euros</u></p> <p><u>Brasserie Aveyronnaise</u></p> <p>Amuse-bouche ****</p> <p>Fouace salée, saucisse, choux ou Pouny et Salade Aveyronnaise ****</p> <p>Entrecôte double race Aubrac Sauce roquefort, Aligot ou Estofinado aveyronnais ****</p> <p>Buffet de desserts Aveyronnais</p>







Réservation sur le site du lycée : <https://www.lyceelacloserie.fr/>

ou par téléphone au : 02.96.70.80.70 (ne pas laisser de messages sur le répondeur du lycée en lien avec les restaurants)

LUNDI 9 DECEMBRE	MARDI 10 DECEMBRE	MERCREDI 11 DECEMBRE	JEUDI 12 DECEMBRE	VENREDI 13 DECEMBRE
	<p><u>Déjeuner - 18 euros</u></p> <p>Tartare aux 2 saumons ****</p> <p>Quasi de veau Risotto aux champignons ****</p> <p>Choux pralinés</p>	<p><u>Déjeuner - 18 euros</u></p> <p>Filet de sabre noir Crosnes sautés ****</p> <p>Magret de canard sauté Pommes croustillantes Légumes glacés ****</p> <p>Ananas rôti à la vanille</p>	 <p>Brasserie ouverte : Formule à 13 euros (menu, 1 verre de vin, 1 café)</p>	<p><u>Déjeuner - 18 euros</u></p> <p>Aumonière croquante à la pomme et au Saint Nectaire ****</p> <p>Petit salé aux lentilles du Puy ****</p> <p>Flognarde aux pommes Miel d'auvergne</p>
				<p><u>Dîner - 50 euros</u> <u>Noël en Bretagne</u></p> <p>Amuse-bouche ****</p> <p>Homard en trois façons ****</p> <p>Rouget farci saveur de Noël Garniture ****</p> <p>Soufflé Grand-Marnier Glace et gel d'orange ****</p> <p>Mignardises</p>

Réservation sur le site du lycée : <https://www.lyceelacloserie.fr/>

ou par téléphone au : 02.96.70.80.70 (ne pas laisser de messages sur le répondeur du lycée en lien avec les restaurants)

LUNDI 16 DECEMBRE	MARDI 17 DECEMBRE	MERCREDI 18 DECEMBRE	JEUDI 19 DECEMBRE	VENDREDI 20 DECEMBRE
	<p>Déjeuner - 25 euros</p> <p>St Jacques au vin jaune Pommes poêlées ****</p> <p>Médaille de biche Grand Veneur Poire Ecrasé de patate douce ****</p> <p>Pavlova aux fruits</p>	<p>Déjeuner - 25 euros</p> <p>Raviole d'araignée de mer Bouillon aromatique ****</p> <p>Filet de pintade au foie gras Fricassée de champignons ****</p> <p>Dessert tout chocolat</p>	<p>Déjeuner - 25 euros</p> <p>Gambas flambées à l'anis ****</p> <p>Civet de marcassin Poire au vin Légumes d'hiver ****</p> <p>Brochette de fruits flambés Coulis de fruits rouges</p>	 <p>Fin des cours à 12 heures</p>
			<p>Dîner - 50 euros</p> <p>Amuse-bouche ****</p> <p>Foie gras poêlé Oignon rôti, croûton aillé Jeunes pousses ****</p> <p>Bar en croûte de charbon végétal Garniture ****</p> <p>Pavlova aux fruits exotiques ****</p> <p>Mignardises</p>	 <p>Fin des cours à 12 heures</p>

Réservation sur le site du lycée : <https://www.lyceelacloserie.fr/>

ou par téléphone au : 02.96.70.80.70 (ne pas laisser de messages sur le répondeur du lycée en lien avec les restaurants)