








LUNDI 24 FEVRIER	MARDI 25 FEVRIER	MERCREDI 26 FEVRIER	JEUDI 27 FEVRIER	VENDREDI 28 FEVRIER
	<p><b><u>Déjeuner - 18 euros</u></b></p> <p>Crème Dubarry ****</p> <p>Poulet à l'américaine ****</p> <p>Breizh Cup</p>	<p><b><u>Déjeuner - 18 euros</u></b></p> <p>Assortiment de croquettes ****</p> <p>Carbonnade flamande ou Dos de flétan à la bière du Nord ****</p> <p>Gaufre Glace au spéculoos</p>	<p><b><u>Déjeuner - 18 euros</u></b></p> <p>Pressé de poireaux mimosa Vinaigrette safranée ****</p> <p>Gigollette de volaille aux morilles Légumes d'hiver ****</p> <p>Vacherin mangue</p>	<p><b><u>Déjeuner - 18 euros</u></b></p> <p>Quiche lorraine ****</p> <p>Choucroute alsacienne ****</p> <p>Forêt Noire</p>
	<p><b><u>Dîner - 25 euros</u></b></p> <p>Amuse-bouche ****</p> <p>Crème de champignons et œuf parfait Emulsion et copeaux parmigiano ****</p> <p>Magret canard au miel Garnitures de saison ****</p> <p>Profiteroles au chocolat ****</p> <p>Mignardises</p>	<p><b><u>Dîner - 30 euros</u></b></p> <p>Amuse-bouche ****</p> <p>Tarte fine rouget huile basilic verseuse ****</p> <p>Autour du Magret canard Garnitures et sauces libres ****</p> <p>Tarte passion meringuée ****</p> <p>Mignardises</p>		<p><b><u>Dîner - 40 euros</u></b></p> <p><b>La cuisine des grands chefs</b></p> <p><b>Hommage à Monsieur Paul</b></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 3 MARS	MARDI 4 MARS	MERCREDI 5 MARS	JEUDI 6 MARS	VENDREDI 7 MARS
	 <b>Formule à 13 euros en brasserie</b> <b>(Menu, 1 verre de vin, café)</b> Croustade d'œufs brouillés aux champignon *** Magret de canard Sauce au poivre Pommes sarladaise *** Fontainebleau Coulis de fruits	<u><b>Déjeuner - 18 euros</b></u> Pâté lorrain ou tarte flambée **** Mignon de porc au munster Embeurrée de choux **** Dessert autour du macaron de Nancy	<u><b>Déjeuner - 18 euros</b></u> Carpaccio de St jacques Passion, mangue et baies roses **** Filet de dorade Beurre blanc anisé Fenouil braisé Pommes fondantes **** Parfait glacé au café Arlette, Crème fouettée	<u><b>Déjeuner - 18 euros</b></u> Foie gras poêlé Emulsion de topinambour **** Magret de canard Sauce framboise Ecrasé de Vitelotte **** Moelleux aux noix
	<u><b>Dîner - 30 euros</b></u> Amuse-bouche **** Brochette de boudin blanc aux pommes Hollandaise à la moutarde de Meaux **** Entrecôte double Sauce texane Pommes Anna Beignets d'oignons **** Riz au lait sauce caramel Croustillant de riz soufflé **** Mignardises	<u><b>Dîner - 30 euros</b></u> Amuse-bouche **** Tartare de dorade aux agrumes et mangue **** Autour de la Côte de Bœuf Garnitures du moment **** Choux craquants Crème pralinée **** Mignardises		<u><b>Dîner - 40 euros</b></u>  <b>La cuisine à travers les âges</b>  <b>Le moyen âge</b>










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 10 MARS	MARDI 11 MARS	MERCREDI 12 MARS	JEUDI 13 MARS	VENDREDI 14 MARS
		<p><b><u>Déjeuner - 18 euros</u></b></p> <p>Pissaladière ou Feuilleté au Saint-Nectaire **** Entrecôte double au bleu d’Auvergne Garnitures **** Nougat glacé au miel</p>		<p><b><u>Déjeuner - 18 euros</u></b></p> <p>Salade de gésiers **** Jambonnette de pintade aux abricots sec Ballotine de chou Fondue de poireaux aux figes **** Pruneaux flambés Glace vanille</p>
	<p><b><u>Dîner - 30 euros</u></b></p> <p>Amuse-bouche **** Petite lotte aux agrumes Chou vert **** Noisettes de veau Garniture de saison **** Bombe glacée aux fruits exotiques **** Mignardises</p>	<p><b><u>Dîner - 30 euros</u></b></p> <p>Amuse-bouche **** Waterzoï carretet et coquillages Tuile mimolette **** Ballotine de volaille aux langoustines Riz pilaf Flan de légumes **** Ananas flambés Glace rhum raisins **** 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 17 MARS	MARDI 18 MARS	MERCREDI 19 MARS	JEUDI 20 MARS	VENDREDI 21 MARS
				<p><b><u>Déjeuner - 18 euros</u></b></p> <p>Moules farcies gratinées ****</p> <p>Entrecôte double Sauce béarnaise Pommes frites ****</p> <p>Clafoutis aux cerises Coulis</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 24 MARS	MARDI 25 MARS	MERCREDI 26 MARS	JEUDI 27 MARS	VENDREDI 28 MARS
		<p><b><u>Déjeuner - 18 euros</u></b></p> <p>Mille-feuille de sarrasin au tartare de saumon fumé ou Feuilleté à l'andouille de Guéméné *****</p> <p>Cotriade bretonne *****</p> <p>Pomme rôtie Caramel au beurre salé</p>		<p><b><u>Déjeuner - 18 euros</u></b></p> <p>Camembert rôti à la pistache et aux noix Mouillettes de campagne ****</p> <p>Porc fermier vallée d'Auge Carottes glacées ****</p> <p>Teurgoule revisité Caramel au pommeau de Normandie</p>
				<p><b><u>Dîner - 35 euros</u></b></p> <p>Saveur printanière</p> <p>Tout végétal</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 31 MARS	MARDI 1 AVRIL	MERCREDI 2 AVRIL	JEUDI 3 AVRIL	VENDREDI 4 AVRIL
	 <b>Formule à 13 euros</b> <b>en brasserie</b> <b>(Menu, 1 verre de vin, café)</b> Moelleux au sarrasin Tartare de légumes Dulse et Criste marine *** Potée Bretonne *** Far aux fruits caramélisées Sauce caramel au beurre salé Sorbet lait ribot	<b>Déjeuner - 18 euros</b> Asperges blanches au lard **** Jambonnette de poulet à l'estragon Polenta croustillante **** Profiteroles au chocolat	 <b>Formule à 13 euros</b> <b>en brasserie</b> <b>(Menu, 1 verre de vin, café)</b> Bavarois de céleri Crème mousseuse aux herbes *** Spaghetti Napolitaine *** Ile flottante	<b>Déjeuner - 18 euros</b> Asperges sauce mousseline **** Magret de canard Montmorency Champignons Pommes croquettes **** Tarte Bourdaloue
				<b>Dîner - 35 euros</b> <b>Pirate des Caraïbes</b>

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)