

	MARDI 4 NOVEMBRE	MERCREDI 5 NOVEMBRE	JEUDI 6 NOVEMBRE	VENDREDI 7 NOVEMBRE
Semaine 45	TCAP <u>Déjeuner - 18 euros</u> Œuf poché à la bourguignonne **** Daube provençale Mousseline de pommes de terre **** Poires pochées aux épices Glace vanille Possibilité de déjeuner également en Brasserie	Déjeuner en Brasserie Formule à 13 euros (menu, 1 verre de vin, 1 café compris) Planche de charcuteries Hachis parmentier Mi-cuit chocolat Glace vanille	Déjeuner en Brasserie Formule à 13 euros (menu, 1 verre de vin, 1 café compris) Potage Saint-Germain Poulet sauté chasseur Pommes cocottes Fondue de tomate Pêches flambées	TCAP Déjeuner - 18 euros Œufs brouillés à la portugaise **** Fricassée de volaille à l'ancienne Carottes glacées **** Ile flottante caramel et pralines roses Possibilité de déjeuner également en Brasserie
	TCCSR1 <u>Dîner - 30 euros</u> Amuse-bouche **** Duo d'huîtres **** Côte de bœuf grillée Garniture de saison **** Dessert à la mandarine Mignardises	FERMÉ	TCCSR2 <u>Dîner - 25 euros</u> Amuse-bouche **** Ceviche de poisson **** Chili con carne **** Ananas rôti, flambé au Rhum/Café Mignardises	BTS <u>Dîner - 35 euros</u> Menu autour du Végétal Légumes et fruits de saison travaillés et à partager!

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)



	MARDI 11 NOVEMBRE	MERCREDI 12 NOVEMBRE	JEUDI 13 NOVEMBRE	VENDREDI 14 NOVEMBRE
Semaine 46	<mark>Férié</mark>	Déjeuner en Brasserie Formule à 13 euros (menu, 1 verre de vin, 1 café compris) Croque-monsieur Panini poulet curry Pommes croquette Brownies	Déjeuner en Brasserie Formule à 13 euros (menu, 1 verre de vin, 1 café compris) Salade paysanne Dame de colin Beurre nantais Légumes à l'anglaise Choux Chantilly	Déjeuner en Brasserie Formule à 13 euros (menu, 1 verre de vin, 1 café compris) Brioche de fruits de mer Escalope de volaille viennoise Gratin de salsifis Banana split
	<mark>Férié</mark>	FERMÉ	TCCSR2 <u>Dîner - 25 euros</u> Amuse-bouche **** Gravlax mariné aux saveurs de l'Est **** Poitrine de cochon fermier confite Mille de feuilles de pomme de terre Fromager à l'aneth **** Pavlova aux fruits rouges Mignardises	BTS <u>Dîner - 35 euros</u> Créativité autour des plats emblématique de l'Italie

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)



	MARDI 18 NOVEMBRE	MERCREDI 19 NOVEMBRE	JEUDI 20 NOVEMBRE	VENDREDI 21 NOVEMBRE
Semaine 47	TCAP <u>Déjeuner - 18 euros</u> Filet de rouget à la plancha Caviar d'aubergine **** Carré d'agneau Maître d'hôtel Pommes paille **** Tarte aux myrtilles	Déjeuner en Brasserie Formule à 13 euros (menu, 1 verre de vin, 1 café compris) Velouté de potimarron Fricassée de volaille à l'ancienne Riz pilaf Bavarois aux fruits de la passion	Déjeuner en Brasserie Formule à 13 euros (menu, 1 verre de vin, 1 café compris) Potage Saint-Germain Poulet sauté chasseur Pommes cocottes Fondue de tomates Pêches flambées	TCAP Déjeuner - 18 euros Crème de moule au potimarron **** Navarin d'agneau Aux pommes, navets, carottes **** Tarte fine aux Figues fraîches Glace pain d'épices
	TCCSR1 <u>Dîner - 30 euros</u> Amuse-bouche **** Saint-Jacques à l'ail noir **** Carré d'agneau rôti Garniture de saison **** Buffet de desserts Mignardises	FERMÉ	TCCSR2 <u>Dîner - 30 euros</u> Amuse-bouche **** Cup cake au saumon **** Carré d'agneau à la Guinness Déclinaison de pommes de terre **** Banofee Mignardises	BTS <u>Dîner - 35 euros</u> Les cuisines du monde. Show cooking!

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)



emaine 48	MARDI 25 NOVEMBRE	MERCREDI 26 NOVEMBRE	JEUDI 27 NOVEMBRE	VENDREDI 28 NOVEMBRE
	TCAP <u>Déjeuner - 18 euros</u> Ravioles de la mer Bouillon **** Pavé de saumon confit Beurre blanc aux algues Pommes persillées **** Ananas rôti aux épices	Déjeuner en Brasserie Formule à 13 euros (menu, 1 verre de vin, 1 café compris) Potage Dubarry Pièce du boucher Sauce au poivre Pommes Paille Poire pochée au vin rouge	Déjeuner en Brasserie Formule à 13 euros (menu, 1 verre de vin, 1 café compris) Salade paysanne Dame de colin Beurre nantais Légumes à l'anglaise Choux Chantilly	Déjeuner en Brasserie Formule à 13 euros (menu, 1 verre de vin, 1 café compris) Taboulé breton Brochette de bœuf Sauce béarnaise Pommes mignonnette Ananas flambé
	FERMÉ	FERMÉ	FERMÉ	BTS <u>Dîner - 35 euros</u> After Work Salé et sucré en réduction et à partager



Semaine 49	MARDI 2 DECEMBRE	MERCREDI 3 DECEMBRE	JEUDI 4 DECEMBRE	VENDREDI 5 DECEMBRE
	TCAP <u>Déjeuner - 18 euros</u> Croustillant de sarrasin, crustacé et artichauts **** Médaillon de porc Sauce au cidre Pommes sautées à crue **** Tarte chocolat Crème anglaise	1CCSR2 <u>Déjeuner - 18 euros</u> Feuilleté de truite au beurre blanc *** Cul de veau à l'angevine Garniture de saison **** Soufflé au Cointreau	Déjeuner en Brasserie Formule à 13 euros (menu, 1 verre de vin, 1 café compris) Œuf Chimay Emincé de bœuf Strogonoff Pommes de terre lyonnaise Bûche glacée	TCAP <u>Déjeuner - 18 euros</u> Velouté de potimarron à l'huile de noisette Chips de lard **** Veau marengo Pommes à l'Anglaise **** Tarte Bourdaloue
	FERMÉ	FERMÉ	FERMÉ	FERMÉ



	MARDI 9 DECEMBRE	MERCREDI 10 DECEMBRE	JEUDI 11 DECEMBRE	VENDREDI 12 DECEMBRE
Semaine 50	TCAP Déjeuner - 18 euros Tartare aux deux saumons **** Quasi de veau Risotto aux champignons **** Choux praliné	1CCSR2 <u>Déjeuner - 18 euros</u> Waterzooï de la mer ***** Carbonnade flamande Chicons au gratin **** Tarte au sucre	1CCSR1 Déjeuner - 18 euros Crème de livarot et pommes **** Estouffade de veau à la Normand Légumes glacés Tagliatelles fraîches **** Trilogie gourmande (Teurgoule, Aumonière de pomme, sorbet Calvados) Possibilité de déjeuner également en Brasserie	TCAP Déjeuner - 18 euros Brochette de Saint Jacques snackées au lard et noisettes Crème de panais **** Steak au Poivre et échalotes confites Pommes dauphine **** Omelette norvégienne Possibilité de déjeuner également en Brasserie
	FERMÉ	FERMÉ	1CCSR2 <u>Dîner à 35 euros boissons comprises</u> Soirée Cassoulet au profit du projet des élèves 1CCSR2	BTS <u>Dîner - 50 euros</u> Repas de NÖEL



Semaine 51	MARDI 16 DECEMBRE	MERCREDI 17 DECEMBRE	JEUDI 18 DECEMBRE	VENDREDI 19 DECEMBRE
	TCAP Déjeuner - 18 euros St Jacques au vin jaune Compotée de pommes **** Médaillon de Biche Sauce grand veneur Poire et mousse de patate douce. **** Pavlova aux fruits	1CCSR2 Déjeuner - 18 euros Cappuccino de lentille à l'œuf mollet Chantilly de lard fumé ****** Carré de porc poêlé Aligot et embeurré de choux ****** Tarte myrtille Glace à la gentiane	ICCSR1 Déjeuner - 18 euros Crème brulée au foie gras Tuile de pain d'épices Condiment aux figues **** Suprême de pintade farci aux champignons Flan de châtaigne et coco de Paimpol Légumes racines Jus corsé **** Entremets ivoire, pistache et abricot Sorbet abricot et romarin	FERMÉ
	TCCSR1 Dîner - 30 euros Amuse-bouche **** Carpaccio de Saint-Jacques **** Feuilleté de ris de veau et langouille **** Dessert tout chocolat Mignardises	TS1 <u>Dîner à 35 euros boissons comprises</u> Soirée Couscous au profit du projet des étudiants TS1	TCCSR2 Dîner - 35 euros Amuse-bouche **** Raviole de homard canadien **** Côte de Bœuf sauce BBQ Rosti de pommes de terre **** Danaimo Mignardises	FERMÉ

Réservation sur le site du lycée : $\underline{\text{https://www.lyceelacloserie.fr/}}$

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