








Semaine 10	MARDI 3 MARS	MERCREDI 4 MARS	JEUDI 5 MARS	VENDREDI 6 MARS
	TCAP 	1CCSR2 <u>Déjeuner - 18 euros</u> Risotto de fruits de mer façon paëlla **** Epaule d'agneau lentement braisée Gâteau de pommes de terre **** Millefeuille vanille Glace caramel	1CCSR1 <u>Déjeuner - 18 euros</u> Huîtres gratinées aux poireaux et vin blanc **** Médaillons de lotte rôties au lard Risotto aux herbes **** Millefeuille à la vanille Caramel au beurre salé	TCAP <u>Déjeuner - 18 euros</u> Assiette d'huîtres **** Filet de dorade au beurre blanc anisé Laitues braisées Pommes fondantes **** Tarte chocolat Crème Anglaise à la menthe
				BTS Plats signature de Grands Chefs <u>Dîner - 40 euros</u> <i>Amuse-bouche</i> Filet de sole Fernand Point **** Pomme de ris de veau croustillante façon Robuchon **** Tarte au citron ou Dessert autour de l'ananas <i>Mignardises</i>



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 10 MARS	MERCREDI 11 MARS	JEUDI 12 MARS	VENDREDI 13 MARS
Semaine 11		TCAP <u>Déjeuner - 18 euros</u> Velouté de potimarron, éclats de noisette et sa tuile de lard **** Magret de canard Sauce forestière Garniture de saison **** Mousse à l'orange Dentelle	1CCSR2 <u>Déjeuner - 18 euros</u> Tielle sétoise **** Cassolette de poissons façon bouillabaisse **** Tarte au citron		TCAP <u>Déjeuner - 18 euros</u> Crème d'avocat et crevette en kadaïf **** Steak Sauce au bleu Trilogie de purée Pommes gaufrettes **** Choux craquants au praliné
		1CCSR2 Soirée Paëlla au profit du projet des élèves 30 euros tout compris			BTS Bouillon parisien <u>Dîner - 35 euros</u> <i>Amuse-bouche</i> Poireaux vinaigrette revisités **** Côte de bœuf grillée Garniture **** Pavlova aux fruits exotiques <i>Mignardises</i>

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)

Semaine 12	MARDI 17 MARS	MERCREDI 18 MARS	JEUDI 19 MARS	VENDREDI 20 MARS
		<p>1CCSR2 <u>Déjeuner - 18 euros</u> Fricassée de poissons à la bourguignonne **** Contrefilet rôti Sauce béarnaise Pommes dauphine **** Poires pochées au vin rouge</p>	<p>1CCSR1 <u>Déjeuner - 18 euros</u> Pissaladière **** Carré d'agneau rôti au citron de Menton et olives de Nyons Légumes primeurs **** Fiadone de Brocciu Confiture de fenouil</p>	
				<p>BTS Un produit, deux propositions <u>Dîner - 35 euros</u> <i>Amuse-bouche</i> Tartare de thon Ou Tataki de thon **** Carré de veau rôti Ou Effiloché de veau **** Choix de dessert à la poire <i>Mignardises</i></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)

Semaine 13	MARDI 24 MARS	MERCREDI 25 MARS	JEUDI 26 MARS	VENDREDI 27 MARS
		1CCSR2 <u>Déjeuner - 18 euros</u> Tartare de saumon **** Côte de veau double en cocotte Jus aux aromates Garniture de printemps **** Tatin traditionnelle flambée	1CCSR1 <u>Déjeuner - 18 euros</u> Consommé de bœuf façon soupe VGE **** Côte de bœuf Sauce Béarnaise, Pommes Pont-Neuf **** Pavlova de fruits frais Coulis de fruits	
	TCCSR1 <u>Dîner - 25 euros</u> <i>Amuse-bouche</i> **** Asperges sautées, lard fumé **** Joints de porc à la bière bretonne **** Tarte tatin <i>Mignardises</i>		TCCSR2 <u>Dîner - 25 euros</u> <i>Amuse-bouche</i> **** Tartare de saumon exotique, crackers **** Ballotine de volaille aux fruits secs Poireaux en texture **** Tartelette citron meringuée <i>Mignardises</i>	BTS Grandes brasseries parisiennes <u>Dîner - 35 euros</u> <i>Amuse-bouche</i> Œuf mollet frit en kadaïf jus aux morilles Ou Tartare de bœuf **** Sole meunière Ou Paleron de bœuf grillé **** Baba au rhum ou Paris Brest <i>Mignardises</i>


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)

Semaine 14	MARDI 31 MARS	MERCREDI 1 AVRIL	JEUDI 2 AVRIL	VENDREDI 3 AVRIL
		1CCSR2 <u>Déjeuner - 18 euros</u> Croustillant de maquereau mariné Houmous et sauce vierge **** Filet de porc grillé laqué au miel Légumes grillés **** Bavarois aux fruits rouges	1CCSR1 <u>Déjeuner - 18 euros</u> Brouillade d'œufs aux morilles **** Carré de veau poêlé Choisy **** Sablé Breton Crème légère Pommes caramélisées	BTS/1PSR <u>Déjeuner - 25 euros</u> <i>Amuse-bouche</i> Duo de noix de Saint Jacques et gambas au curry noir et lait de coco **** Filet d'églefin façon Bonne Femme Garnitures du moment **** Buffet de gourmandises <i>Mignardises</i>
	TCCSR1 <u>Dîner - 25 euros</u> <i>Amuse-bouche</i> **** Croustade d'œuf mollet **** Autour du magret de canard **** Tarte au chocolat <i>Mignardises</i>		TCCSR2 <u>Dîner - 25 euros</u> <i>Amuse-bouche</i> **** Tartare de tomate et foccacia **** Jambonnette de volaille terre et mer Risotto aux champignons **** Tarte café liégeois <i>Mignardises</i>	

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)

Semaine 15	MARDI 7 AVRIL	MERCREDI 8 AVRIL	JEUDI 9 AVRIL	VENDREDI 10 AVRIL
		1CCSR2 <u>Déjeuner - 18 euros</u> Feuilleté d'asperges Sauce mousseline **** Magret de canard en croûte de pistache Polenta crémeuse Jus au café **** Fraises melba	1CCSR1 <u>Déjeuner - 18 euros</u> Tartare de légumes iodés aux crevettes **** Carré de porc Artichauts et champignons **** Assiette tout chocolat	
	TCCSR1 <u>Dîner - 25 euros</u> <i>Amuse-bouche</i> **** Œuf poché bourguignonne **** Autour du pavé de bœuf **** Tarte Bourdaloue <i>Mignardises</i>		TCCSR2 <u>Dîner - 25 euros</u> <i>Amuse-bouche</i> **** Melon à l'italienne **** Paupiette de veau basquaise Tagliatelles fraîches **** Profiteroles <i>Mignardises</i>	

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)