


Information importante concernant les menus

Pour des raisons pédagogiques, nos menus sont élaborés à l'avance et les marchandises sont commandées en fonction de leur composition. Nous vous remercions de nous informer de toute allergie ou intolérance alimentaire lors de votre réservation. Nous ferons notre possible pour nous adapter à vos contraintes alimentaires, dans la limite de nos moyens et de notre organisation.

	MARDI 15 SEPTEMBRE	MERCREDI 16 SEPTEMBRE	JEUDI 17 SEPTEMBRE	VENDREDI 18 SEPTEMBRE
Semaine 38	<p><b><u>Déjeuner - 18 euros</u></b></p> <p>Tarte fine au rouget Huile basilic Chips de lard ****</p> <p>Carré d'agneau Jus au thym Tian de légumes Pommes noisette ****</p> <p>Tarte citron meringuée</p>	<p><b><u>Déjeuner - 18 euros</u></b></p> <p>Salade crevettes, bulots, aïoli ****</p> <p>Roti de porc Crème d'ail Coco de Paimpol à la bretonne ****</p> <p>Tartelette chocolat praliné</p>	<p><b><u>Déjeuner - 18 euros</u></b></p> <p>Œuf mollet bohémienne ****</p> <p>Filet de merlan pané Flan de légumes Sauce tartare ****</p> <p>Tiramisu aux prunes</p>	<p><b><u>Déjeuner - 18 euros</u></b></p> <p>Œuf poché Bayonnaise Sauce Hollandaise Chips de jambon de Bayonne ****</p> <p>Contre-filet de bœuf rôti Jus réduit Pommes Amandine ****</p> <p>Salade de fruits de saison Glace verveine maison</p>
	<p><b><u>Dîner - 25 euros</u></b></p> <p>Amuse-bouche ****</p> <p>Scorsonères au vin jaune, noix Emulsion de parmesan Gnocchis ****</p> <p>Filet de dorade grillé Beurre blanc anisé Laitue braisée Pommes fondantes ****</p> <p>Inspiration Forêt Noire végétale Mignardises</p>		<p><b><u>Dîner - 25 euros</u></b></p> <p>Amuse-bouche ****</p> <p>Pressé de Foie Gras aux figues Chutney ****</p> <p>Poulet grillé à l'américaine Sauce diable Pommes paille ****</p> <p>Ananas caramélisé Parfait glacé coco et caramel aux fruits de la passion Mignardises</p>	<p><b><u>Dîner - 30 euros</u></b></p> <p>Amuse-bouche ****</p> <p>Raviole de crabe Bouillon de crustacés ****</p> <p>Epaule d'agneau confite aux épices Risotto croustillant Légumes de saison ****</p> <p>Tarte fine aux pommes flambée Glace spéculos 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 en lien avec les restaurants sur le répondeur du lycée. Merci.

Pour des raisons pédagogiques, nos menus sont élaborés à l'avance et les marchandises sont commandées en fonction de leur composition. Nous vous remercions de nous informer de toute allergie ou intolérance alimentaire lors de votre réservation. Nous ferons notre possible pour nous adapter à vos contraintes alimentaires, dans la limite de nos moyens et de notre organisation.




	MARDI 22 SEPTEMBRE	MERCREDI 23 SEPTEMBRE	JEUDI 24 SEPTEMBRE	VENDREDI 25 SEPTEMBRE
Semaine 39	<p><b><u>Déjeuner - 18 euros</u></b></p> <p>Tartelette d'œuf bayonnaise Sauce Hollandaise Chips de jambon de Bayonne ****</p> <p>Carré d'agneau en croûte moderne à l'ossau-iraty Déclinaison de pommes de terre ****</p> <p>Pruneaux flambés Glace pruneaux Armagnac</p>		<p><b><u>Déjeuner - 18 euros</u></b></p> <p>Assiette de fruits de mer ****</p> <p>Carré de porc au cidre Mousseline de chou-fleur Cocos de Paimpol ****</p> <p>Sablé breton Sorbet au lait ribot Pommes caramélisées</p>	
	<p><b><u>Dîner - 25 euros</u></b></p> <p>Amuse-bouche ****</p> <p>Tartare de chinchard aux aromates ****</p> <p>Rognons de veau Sauce Madère Purée Légumes de saison ou Ballotine de volaille au citron Semoule Ratatouille ****</p> <p>Dessert autour de la pêche Mignardises</p>		<p><b><u>Dîner - 25 euros</u></b></p> <p>Amuse-bouche ****</p> <p>Pastillas de crevettes aux pommes, épinards, épices douces *****</p> <p>Bar Entier Rôti Galette de pommes de terre Emulsion de noisette *****</p> <p>Petit sablé Breton au Safran Mangue confite Coulis pêche-framboise Mignardises</p>	<p><b><u>Dîner - 30 euros</u></b></p> <p>Amuse-bouche ****</p> <p>Tourte parisienne Salade croquante ****</p> <p>Bar rôti à l'orange Fenouil braisé ****</p> <p>Sabayon de figes Croustillant noisette Glace vanille 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 en lien avec les restaurants sur le répondeur du lycée. Merci.

Information importante concernant les menus




Pour des raisons pédagogiques, nos menus sont élaborés à l'avance et les marchandises sont commandées en fonction de leur composition. Nous vous remercions de nous informer de toute allergie ou intolérance alimentaire lors de votre réservation. Nous ferons notre possible pour nous adapter à vos contraintes alimentaires, dans la limite de nos moyens et de notre organisation.

	MARDI 29 SEPTEMBRE	MERCREDI 30 SEPTEMBRE	JEUDI 1er OCTOBRE	VENDREDI 2 OCTOBRE
Semaine 40	<p><b><u>Déjeuner - 18 euros</u></b></p> <p>Marmite Dieppoise ****</p> <p>Porc fermier Vallée d'Auge Pommes braisées Carottes glacées ****</p> <p>Assiette gourmande : Aumônière de poire Tarte Normande Riz au lait</p>		<p><b><u>Déjeuner - 18 euros</u></b></p> <p>Dos de lieu jaune en écailles de pommes de terre Andouille de Vire Pommeau de Normandie ****</p> <p>Volaille Vallée d'Auge Petits légumes ****</p> <p>Douillon aux poires Crème anglaise</p>	
	<p><b><u>Dîner - 25 euros</u></b></p> <p>Amuse-bouche ****</p> <p>Choux mozzarella, tomate Gaspacho au pimenton ****</p> <p>Filet de Poulet farci Pommes Darphin Courgettes grillées Sauce vigneronne ****</p> <p>Tiramisu Mignardises</p>		<p><b><u>Dîner - 30 euros</u></b></p> <p>Amuse-bouche ****</p> <p>Raviole de Saint Jacques Fine feuille de cacahuète Tagliatelles de céleri à la passion ****</p> <p>Côte de bœuf grillée Sauce choron Pommes pont-neuf Légumes glacés ****</p> <p>Tarte citron meringué Mignardises</p>	<p><b><u>Dîner - 30 euros</u></b></p> <p>Amuse-bouche ****</p> <p>Oeuf parfait crémeux au foie gras Tuile de parmesan ****</p> <p>Magret de canard farci aux champignons Gâteau de pommes de terre Légumes rôtis ****</p> <p>Poire pochée au safran Biscuit aux épices Sabayon vanille safran 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 en lien avec les restaurants sur le répondeur du lycée. Merci.

Pour des raisons pédagogiques, nos menus sont élaborés à l'avance et les marchandises sont commandées en fonction de leur composition. Nous vous remercions de nous informer de toute allergie ou intolérance alimentaire lors de votre réservation. Nous ferons notre possible pour nous adapter à vos contraintes alimentaires, dans la limite de nos moyens et de notre organisation.

	MARDI 6 OCTOBRE	MERCREDI 7 OCTOBRE	JEUDI 8 OCTOBRE	VENDREDI 9 OCTOBRE
Semaine 41	<p><b><u>Déjeuner - 25 euros</u></b>  <b>Menu saveur-savante</b>            Saint Jacques snackées            Émulsion d'andouille            Chips de sarrasin            Mousseline choux fleur Gelée de cidre            ****            Volaille aux langoustines            Sauce crustacés            Coco de Paimpol Pommes gaufrettes            ****            Traou mad            Déclinaison de pommes            Glace vanille maison Sauce salidou</p>		<p><b><u>Déjeuner - 18 euros</u></b>  <b>Le Grand Repas</b>            Panna cotta de chou-fleur            Chips de jambon de pays            ****            Filet de lieu noir            Jus de volaille            Andouille de Guéméné            Ecrasée de pommes de terre            ****            Crêpe            Gâteau de riz</p>	
	<p><b><u>Dîner - 25 euros</u></b>            Amuse-bouche            ****            Mezze            ****            Kebab (viande marinée cuite à la broche)            Légumes grillés variés            Sauces et condiments            ****            Muttabaq            (fromage frais sucré cuit dans une pâte filo)            Sorbet menthe            Mignardises</p>		<p><b><u>Dîner - 18 euros</u></b>  <b>Le Grand Repas</b>            Panna cotta de chou-fleur            Chips de jambon de pays            ****            Filet de lieu noir            Jus de volaille            Andouille de Guéméné            Ecrasée de pommes de terre            ****            Crêpe            Gâteau de riz</p>	<p><b><u>Dîner - 30 euros</u></b>            Amuse-bouche            ****            Lotte à l'américaine            Risotto de Sarrazin            ****            Rognons de veau Baugé            Girolles            Syphon pommes de terre            Légumes de saison            ****            Buffet de desserts            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 en lien avec les restaurants sur le répondeur du lycée. Merci.

Pour des raisons pédagogiques, nos menus sont élaborés à l'avance et les marchandises sont commandées en fonction de leur composition. Nous vous remercions de nous informer de toute allergie ou intolérance alimentaire lors de votre réservation. Nous ferons notre possible pour nous adapter à vos contraintes alimentaires. dans la limite de nos moyens et de notre organisation.

	MARDI 13 OCTOBRE	MERCREDI 14 OCTOBRE	JEUDI 15 OCTOBRE	VENDREDI 16 OCTOBRE
Semaine 42	<p><b><u>Déjeuner - 18 euros</u></b></p> <p>Waterzoi de carrelet et coquillages Tuile mimolette ****</p> <p>Carbonnade flamande Pommes à l'Anglaise Carottes glacées ****</p> <p>Tarte chocolat chicorée Glace vanille Sauce chocolat</p>	<p><b><u>Déjeuner - 18 euros</u></b></p> <p>Quiche au thon et brocoli ****</p> <p>Fricassée de volaille Pommes fruits sautées Salsifis persillés ****</p> <p>Salade de fruits Infusion verveine</p>	<p><b><u>Déjeuner - 18 euros</u></b></p> <p>Œuf poché au maroilles, cumin, mesclun ****</p> <p>Carbonnade flamande Chicon braisé Pommes gaufrette ****</p> <p>Tarte au sucre Chantilly Bêtises de Cambrai</p>	
	<p><b><u>Dîner - 30 euros</u></b></p> <p>Amuse-bouche ****</p> <p>Saumon Gravlax ****</p> <p>Magret au miel Fondant de céleri rôti Purée de courge fumée Jus corsé ****</p> <p>Mousse au chocolat Ganache café Tuile vanille Glace café Mignardises</p>		<p><b><u>Dîner - 30 euros</u></b></p> <p>Amuse-bouche ****</p> <p>Œuf poché en meurette Chips de lard ****</p> <p>Fricassée de ris et rognon de veau Petits légumes à la française ****</p> <p>Buffet de desserts : Paris-Brest, Tarte tatin Mille-feuilles Mignardises</p>	<p><b><u>Dîner boissons comprises</u></b> <b><u>40 euros</u></b></p> <p>Au profit du voyage à Lyon - SIRHA</p> <p><b>Thème : Bouchon Lyonnais</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 en lien avec les restaurants sur le répondeur du lycée. Merci.