

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 3 NOVEMBRE	MERCREDI 4 NOVEMBRE	JEUDI 5 NOVEMBRE	VENDREDI 6 NOVEMBRE
Semaine 45	Formule à 13€ en Brasserie (menu, 1 verre de vin, 1 café compris) Tarte chèvre poireaux **** Volaille milanaise Tagliatelles **** Profiteroles	Déjeuner - 18 euros Œufs brouillés à la portugaise **** Fricassée de volaille à l'ancienne Carottes glacées Pommes à l'Anglaise **** Île flottante caramel Pralines roses	Formule à 13€ en Brasserie (menu, 1 verre de vin, 1 café compris) Quiche lorraine **** Côte de porc charcutière Purée de pommes de terre **** Choux chantilly Sauce chocolat	Déjeuner - 18 euros Crevette panko Sauce mangue piment **** Curry de porc au coco Saveurs d'Inde Riz basmati Purée de lentilles corail **** Panna cotta vanille Pommes poires compotées Caramel beurre salé

CAP Crémier Fromager

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)

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 3 NOVEMBRE	MERCREDI 4 NOVEMBRE	JEUDI 5 NOVEMBRE	VENDREDI 6 NOVEMBRE
Semaine 45	<u>Dîner - 25 euros</u> Amuse-bouche **** Goujonnettes Fish & Chips Sauce tartare **** Mint Lamb **** Douceur exotique (passion, mangue, coco) Mignardises		<u>Dîner - 25 euros</u> Amuse-bouche **** Cappuccino de lentilles à l'œuf mollet Chantilly de lard fumé **** Jambonnette de volaille Vallée D'Auge Légumes de saison **** Sablé breton Pommes confites Glace Sarrazin Mignardises	<u>Dîner - 45 euros</u> « Terre de Vigne » Amuse-bouche **** Saint Jaques snackées Sabayon vin blanc Mousseline de céleri rave, Raisins rôtis, Châtaigne torréfiée, Cœur de poireaux braisés **** Noisettes de chevreuil rôties Sauce pinot noir et coing Mousseline de panais, Coing rôti, Choux de Bruxelles, Croustillant sarrasin <i>Ou</i> Saint Pierre Mousseline et chips de topinambour Emulsion de Champagne **** Poire pochée au vin rouge et aux épices douces Crèmeux chocolat noir Crumble cacao noisette Granité vin rouge Mignardises

CAP Crémier Fromager

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)

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.

Semaine 46	MARDI 10 NOVEMBRE	MERCREDI 11 NOVEMBRE	JEUDI 12 NOVEMBRE	VENDREDI 13 NOVEMBRE
	Formule à 13€ en Brasserie (menu, 1 verre de vin, 1 café compris) Velouté poire et patate douce **** Filet merlan pané Légumes glacés **** Crème brûlée tonka	Férié	Formule à 13€ en Brasserie (menu, 1 verre de vin, 1 café compris) Dartois aux épinards et chèvre **** Filet de merlan pané Légumes glacés **** Poire pochée Sauce chocolat	Déjeuner - 18 euros Quiche aux légumes **** Pièce du boucher Sauce aux poivres Déclinaison de pommes de terre Pleurotes sautées **** Crème brûlée
		Férié	Dîner - 25 euros Amuse-bouche **** Crème de potiron au lard Tuile de Beaufort **** Fricassée de lotte Emulsion d'automne Flan de citrouille **** Crumble sarrasin Mousse de marron Potiron confit Mignardises	Dîner - 35 euros « Route du rhum » Amuse-bouche **** Gambas marinées au citron vert Sauce chien **** Suprême de volaille rôti aux épices Ou Dorade Beurre fruit de la passion Gratin de christophine **** Ananas rôti Savarin crème coco vanille Mignardises

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)

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.

Semaine 47	MARDI 17 NOVEMBRE	MERCREDI 18 NOVEMBRE	JEUDI 19 NOVEMBRE	VENDREDI 20 NOVEMBRE
	Formule à 13€ en Brasserie (menu, 1 verre de vin, 1 café compris) Tarte chèvre poireaux **** Volaille milanaise Tagliatelles **** Profiteroles	<u>Déjeuner - 18 euros</u> Risotto de fruits de mer **** Gibelotte de lapin Moutarde de Meaux Pressé de légumes d'automne **** Bavarois à la poire Biscuit Coulis de myrtille	Formule à 13€ en Brasserie (menu, 1 verre de vin, 1 café compris) Quiche lorraine **** Côte de porc charcutière Purée de pommes de terre **** Choux chantilly Sauce chocolat	<u>Déjeuner - 18 euros</u> Potage julienne Darblay **** Filet mignon de porc fermier au chorizo Semoule aux épices Carottes glacées au cumin **** Bavarois rubanné
	<u>Dîner - 30 euros</u> Amuse-bouche **** Daurade marinée Condiment livèche **** Curry d'agneau Riz Madras Chou-fleur tandoori **** Lassi cardamome, rose et orange Mignardises		<u>Dîner - 30 euros</u> Amuse-bouche **** Cagouilles en cromesquis Purée de topinambour Jus de persil **** Suprême de pintade au vin jaune Pommes amandine ***** Financier pistache Abricot flambé Glace au romarin Mignardises	<u>Dîner - 35 euros</u> « Balade en forêt » Amuse-bouche **** Racines en croûte aromatique **** Dos de chevreuil Jus corsé infusion de sapin Légumes de saison **** Croustillant praliné amande Saveurs de sous-bois Mignardises

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)

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 24 NOVEMBRE	MERCREDI 25 NOVEMBRE	JEUDI 26 NOVEMBRE	VENDREDI 27 NOVEMBRE
Semaine 48	Formule à 13€ en Brasserie (menu, 1 verre de vin, 1 café compris) Velouté poire et patate douce **** Filet merlan pané Légumes glacés **** Crème brûlée tonka	Déjeuner - 18 euros Potage ambassadeur **** Blanquette de la mer au safran Riz sauvage Légumes vapeur **** Pruneaux flambés Glace mandarine Nougatine	Formule à 13€ en Brasserie (menu, 1 verre de vin, 1 café compris) Dartois aux épinards et chèvre **** Filet de merlan pané Légumes glacés **** Poire pochée Sauce chocolat	Déjeuner - 18 euros Quiche saumon épinard chorizo **** Filet de dorade Beurre blanc au pastis Fenouil confit Risotto safrané Huile aux herbes **** Fruits pommes pruneaux flambés
				Dîner - 35 euros « Monochrome » Amuse-bouche **** Ravioles de champignons au safran **** Pigeon cuit sur le coffre Cuisse en croustilles **** Palette chromatique sucrée Mignardises

CAP Crémier Fromager

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)

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 1er DECEMBRE	MERCREDI 2 DECEMBRE	JEUDI 3 DECEMBRE	VENDREDI 4 DECEMBRE
Semaine 49	<u>Déjeuner - 18 euros</u> Saumon aux lentilles du Puy Beurre aillé **** Feuille de chou farci façon potée **** Choux craquant framboise Glace de cerises noires et miel	<u>Déjeuner - 18 euros</u> Crème butternut Pesto Croûtons **** Escalope à la crème Pommes duchesse Courgettes au curcuma **** Tartelette passion meringuée	<u>Déjeuner - 18 euros</u> Filet de truite Lentilles vertes du Puy Lard croustillant **** Joue de bœuf braisée Aligot Chou farci **** Arlette Mousseline à la gentiane Glace pruneau à l'Armagnac	<u>Déjeuner - 18 euros</u> Velouté Dubarry **** Escalope de volaille à l'estragon Déclinaison de pommes de terre Carottes glacées **** Tarte Bourdaloue
				<u>Dîner - 35 euros</u> « Ecosse » Amuse-bouche **** Saint Jacques poêlées Emulsion de Whisky Purée de panais, Chanterelle, Chips d'avoine **** Agneau en ragoût, carottes glacées, Mousseline de céleri, Pommes de terre fondantes **** Cranachan revisité Shortbread écossais Mignardises

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)

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 8 DECEMBRE	MERCREDI 9 DECEMBRE	JEUDI 10 DECEMBRE	VENDREDI 11 DECEMBRE
Semaine 50	<u>Déjeuner - 18 euros</u> Sandre sur lit de légumes Mousseline de céleri Girolles **** Cul de veau à l'angevine Mogettes Carottes étuvées **** Tarte Tatin Glace vanille	<u>Déjeuner - 18 euros</u> St Jacques au lard Noisettes Crème de panais **** Suprême de volaille forestière **** Chariot de Desserts	<u>Déjeuner - 18 euros</u> Salade de fromages de chèvre **** Cul de veau poêlé à l'angevine Pommes fondantes **** Tarte Tatin Crème fouettée	<u>Déjeuner - 18 euros</u> Velouté de potimarron, châtaigne, champignon St Jacques snackées Chips de sarrasin **** Poulet sauté chasseur Pommes noisette et gaufrettes Mousseline de céleri **** Café gourmand
				<u>Dîner - 50 euros</u> « Cabaret » Spectacle en 8 scènes Le double bain Les fantaisies du rideau rouge Qui l'eu crue ! La tête à l'envers Est-il aussi doux qu'on le dit ? La valse des eaux douces et des plumes Le rideau noir Le grand final

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)

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 DECEMBRE	MERCREDI 16 DECEMBRE	JEUDI 17 DECEMBRE	VENDREDI 18 DECEMBRE
Semaine 51	<u>Déjeuner - 25 euros</u> Foie gras chutney de mangue **** Pintade aux Morilles Mousseline de panais Carottes glacées Chips de topinambour **** Chariot de pâtisseries	<u>Déjeuner - 25 euros</u> Gambas flambées à l'anis **** Civet de marcassin Poire au vin Légumes d'hiver *** Brochette de fruits flambés Coulis de fruits rouges	<u>Déjeuner - 25 euros</u> Amuse-bouche **** Foie gras mi-cuit **** Pavé d'autruche Sauce Grand Veneur Légumes de saison **** Bûche contemporaine	<u>Déjeuner - 25 euros</u> Ravioles de crustacés Bouillon Thai **** Magret de canard à l'orange Mousseline de patate douce Carottes glacées Pommes gaufrettes **** Poire pochée au vin rouge, et aux épices
	<u>Dîner - 30 euros</u> Amuse-bouche **** Velouté de moules au safran Tapioca soufflé **** Demi pigeon farci au foie gras Tatin de navets Potimarron rôti aux herbes **** Mont-Blanc Sorbet romarin et Chartreuse Mignardises	<u>Dîner - 50 euros</u> <u>Dîner au profit du voyage à Lyon</u> Amuse-bouche **** Déclinaison de Saint Jacques Brioche au homard **** Suprême de pintade farci aux morilles Jus corsé de volaille **** Brie truffé **** Finger au chocolat Glace au Champagne Mignardises	<u>Dîner - 35 euros</u> Amuse-bouche **** Foie gras de canard au porto Chutney de poire **** Suprême de volaille farcie Garniture de saison **** Chariot de fromages **** Dans l'esprit d'une Pavlova exotique Mignardises	<i>Bonnes fêtes de fin d'année</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 en lien avec les restaurants sur le répondeur du lycée)