





LUNDI 6 JANVIER	MARDI 7 JANVIER	MERCREDI 8 JANVIER	JEUDI 9 JANVIER	VENREDI 10 JANVIER
	<p><b>Déjeuner - 18 euros</b> Velouté de panais Effiloché de haddock ****</p> <p>Mignon de porc sauté à la moutarde ****</p> <p>Pommes darphin ****</p> <p>Mousse de fruits</p>	<p><b>Déjeuner - 18 euros</b> <b>CCF cuisine</b> Quiche aux pleurotes et magret fumé ****</p> <p>Steak sauté Bercy Pommes Duchesse Légumes glacés ****</p> <p>Sablé breton au pamplemousse</p>	<p><b>Déjeuner - 18 euros</b> Ravioles de langoustines Newburg ****</p> <p>Aiguillette de canard au poivre vert Navets glacés Pommes Arlie ****</p> <p>Tarte tatin CM Crème fouettée</p>	<p><b>Déjeuner - 18 euros</b> Œuf cocotte au lard ****</p> <p>Limande sole meunière Ecrasé de pomme de terre aux algues et à l'andouille ****</p> <p>Pommes rôties au chouchen flambées Glace vanille Caramel au beurre salé</p>
	<p><b>Dîner - 30 euros</b> Amuse-bouche ****</p> <p>Pastilla de pigeon aux dragées ****</p> <p>Dos de Saint pierre Fine semoule Légumes à couscous Bouillon aux épices ****</p> <p>Biscuit amande Oranges sanguines au sirop d'orgeat Sorbet et cristalline menthe ****</p> <p>Mignardises</p>			<p><b>Dîner - 30 euros</b> Amuse-bouche ****</p> <p>Gelée Vodka/Citron Huître pochée dans son jus Bouillon asiatique ****</p> <p>Poulpe marinée puis snackée, Caviar végétal, Pain pita, Pickles de chou rouge, Légumes de saison Ou Effiloché de bœuf, Pickles de légumes de saison, Mesclun, Pommes grenaille, Sauce viande et sauce yaourt aux herbes et épices ****</p> <p>Café gourmand</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 13 JANVIER	MARDI 14 JANVIER	MERCREDI 15 JANVIER	JEUDI 16 JANVIER	VENDREDI 17 JANVIER
	<p><b>Déjeuner - 18 euros</b> St jacques snackées au beurre d'agrumes ****</p> <p>Lieu grillé en papillote Julienne de légumes ****</p> <p>Pomme rôtie flambée au chouchen</p>	<p><b>Déjeuner - 18 euros</b> <b>CCF service et cuisine</b> Fricassée de gambas aux petits légumes ****</p> <p>Pavé de bœuf au poivre Pommes cocotte Légumes de saison ****</p> <p>Tarte Bourdaloue Crème anglaise</p>	<p><b>Déjeuner - 18 euros</b> Assiette de fruits de mer ****</p> <p>Filet mignon à l'andouille de Guéméné Garniture bretonne ****</p> <p>Kouing aman Sorbet lait ribot</p>	<p><b>Déjeuner - 18 euros</b> <b>CCF restaurant</b> Tarte bohémienne Oeuf poché ****</p> <p>Veau Marengo Pommes à l'anglaise ****</p> <p>Brownie aux noix de pécan Crème anglaise</p>
	<p><b>Dîner - 25 euros</b></p> <p>Amuse-bouche ****</p> <p>Raie aux agrumes Poireaux au jus ****</p> <p>Mignon de porc à la moutarde Garniture de saison ****</p> <p>Crème opéra Cigarettes au chocolat et liqueur d'orange ****</p> <p>Mignardises</p>	<p><b>Dîner - 30 euros</b></p> <p>Amuse-bouche ****</p> <p>Œuf parfait crème de morilles ****</p> <p>Magret de canard à l'orange Purée de patate douce Déclinaison de carottes Pommes gaufrettes ****</p> <p>Chariot de pâtisseries ****</p> <p>Mignardises</p>		<p><b>Dîner - 35 euros</b> <b>La table de Mamie</b> Amuse-bouche ****</p> <p>Buffet d'entrées : Œuf mimosa, Terrine de lapin, Bouchée de ris de veau, Terrine de la mer sauce crevettes, Saumon fumé sauce aux herbes ****</p> <p>Gigot d'agneau rôti Jus corsé au thym Gratin dauphinois Légumes de saison Flageolets crème d'ail ****</p> <p>Buffet de tartes variées 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 20 JANVIER	MARDI 21 JANVIER	MERCREDI 22 JANVIER	JEUDI 23 JANVIER	VENDREDI 24 JANVIER
	<p><b>Déjeuner - 18 euros</b> ****</p> <p>Œuf cocotte chorizo ****</p> <p>Cabillaud en croûte d'herbe et noix Sauce mousseline aux algues Courgette en texture ****</p> <p>Crème brûlée</p>	<p><b>Déjeuner - 18 euros</b> <b>CCF service et cuisine</b></p> <p>Tarte à l'oignon et salade croquante ****</p> <p>Entrecôte double grillée Beurre maître d'hôtel Garnitures ****</p> <p>Macaron aux fruits exotiques</p>		<p><b>Déjeuner - 18 euros</b> <b>CCF restaurant</b></p> <p>Velouté poire patate douce ****</p> <p>Poulet sauté basquaise Riz jaune ****</p> <p>Crème brûlée tonka</p>
	<p><b>Dîner - 30 euros</b></p> <p>Amuse-bouche ****</p> <p>Consommé de volaille brunoise et foie gras ****</p> <p>Timbale de Rognons et ris de veau aux morilles Garnitures d'hiver ****</p> <p>Mont Blanc CM ****</p> <p>Mignardises</p>	<p><b>Dîner - 30 euros</b></p> <p>Amuse-bouche ****</p> <p>Saumon fumé maison Blinis ****</p> <p>Côte bœuf Assortiment de sauces Déclinaison de pommes de terre ****</p> <p>Chariot de pâtisseries ****</p> <p>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 27 JANVIER	MARDI 28 JANVIER	MERCREDI 29 JANVIER	JEUDI 30 JANVIER	VENDREDI 31 JANVIER
	<p><b>Déjeuner - 18 euros</b></p> <p>Tartare de thon Vinaigrette aux herbes ****</p> <p>Pavé de Julienne au beurre nantais Légumes oubliés ****</p> <p>Moelleux aux deux chocolats</p>	<p><b>Déjeuner - 18 euros</b></p> <p>Quenelle de cabillaud au paprika fumé ****</p> <p>Magret de canard au poivre vert Pommes Darphin Légumes rôtis ****</p> <p>Poire pochée à la vanille Financier Pruneaux flambés Glace à l'Armagnac</p>	<p><b>Déjeuner - 18 euros</b></p> <p>Œuf poché Toupinel ****</p> <p>Daurade rôtie à l'orientale Sauce vierge Boulgour ****</p> <p>Tarte feuilletée exotique</p>	<p><b>Déjeuner - 18 euros</b></p> <p>Crème de pâtisson ****</p> <p>Saumon beurre nantais Fondue de poireau Pommes à l'anglaise ****</p> <p>Tarte tatin glace vanille</p>
	<p><b>Dîner - 35 euros</b></p> <p>Amuse-bouche ****</p> <p>Homard et langoustines à l'armoricaine ****</p> <p>Epaule d'agneau confite Cèleri façon risotto Ail en chemise et oignon de Roscoff en pickles ****</p> <p>Cheese cake citron framboise Emulsion limonade</p> <p>Mignardises</p>	<p><b>Dîner - 30 euros</b></p> <p>Amuse-bouche ****</p> <p>Ravioles de langoustines sauce crustacés ****</p> <p>Filet de poisson de nos côtes Beurre blanc aux algues Garnitures du moment ****</p> <p>Chariot de pâtisseries ****</p> <p>Mignardises</p>		<p><b>Dîner - 35 euros</b></p> <p><b>Buffet du monde</b> <b>Scandinavie</b> Amuse-bouche ****</p> <p>Gravlax de saumon, Pomme de terre Hasselback, Boulette végétarienne, Soupe de poisson, Gratin de macaroni finlandais ****</p> <p>Ragoût de bœuf et polenta gratinée au fromage, Poisson en croûte et pommes de terre vapeur au beurre à l'aneth ****</p> <p>Tuile de flocon d'avoine, Gâteau finlandais, Brioche fourrée à la pâte d'amande</p> <p>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 3 FEVRIER	MARDI 4 FEVRIER	MERCREDI 5 FEVRIER	JEUDI 6 FEVRIER	VENDREDI 7 FEVRIER
	<p><b>Déjeuner - 18 euros</b></p> <p>Ceviche de dorade ****</p> <p>Carré de porc et son jus Racines glacées au miel ****</p> <p>Tarte tatin Crème fouettée</p>	<p><b>Déjeuner - 18 euros</b></p> <p>Œuf mollet frit en Kadaïf Shitakés sautés ****</p> <p>Déclinaison autour du lapin et légumes anciens ****</p> <p>Tartelette au citron meringué</p>	<p><b>Déjeuner - 18 euros</b></p> <p>Potage parmentier haddock ****</p> <p>Pavé de bœuf Béarnaise Gratin dauphinois Tomates confites ****</p> <p>Crêpes Suzette</p>	<p><b>Déjeuner - 18 euros</b></p> <p>Mousseline de poisson Sauce Nantua ****</p> <p>Carré de veau rôti Gratin dauphinois ****</p> <p>Tartelette aux noix</p>
	<p><b>Dîner - 30 euros</b> <b>CCF restaurant et cuisine</b></p> <p>Amuse-bouche ****</p> <p>Œuf mollet à la crème de langoustine safranée ****</p> <p>Canon d'agneau Jus parfumé Garniture créative ****</p> <p>Tulipe de fruits de saison Chantilly Crème anglaise vanille ****</p> <p>Mignardises</p>	<p><b>Dîner - 30 euros</b> <b>CCF restaurant et cuisine</b></p> <p>Amuse-bouche ****</p> <p>Œuf à la bourguignonne ****</p> <p>Autour du Carré d'agneau Garnitures et sauces libres ****</p> <p>Tarte orange meringuée ****</p> <p>Mignardises</p>		<p><b>Dîner - 35 euros</b> <b>Buffet de monde</b> <b>Amérique latine</b></p> <p>Voyage culinaire pour découvrir des spécialités des pays suivants : Chili, Mexique, Argentine, Pérou</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)