











LUNDI 21 AVRIL Lundi de Pâques	MARDI 22 AVRIL	MERCREDI 23 AVRIL	JEUDI 24 AVRIL	VENDREDI 25 AVRIL
	<p>Déjeuner - 18 euros CCF</p> <p>Salade de poissons fumés ****</p> <p>Escalope de dinde sauce forestière Pommes boulangères ****</p> <p>Tarte chocolat</p>	<p>Déjeuner - 18 euros</p> <p>Cannelloni aux épinards Et saumon fumé ****</p> <p>Coquelet grillé à l'américaine ****</p> <p>Tiramisu aux fraises</p>	<p>Déjeuner - 18 euros CCF</p> <p>Salade baltique ****</p> <p>Poulet à l'estragon Haricots verts persillés ****</p> <p>Tarte pomme banane Granola Crème fouettée</p>	<p>Déjeuner - 18 euros</p> <p>Mi- cuit de maquereau aux agrumes ****</p> <p>Coquelet sur le coffre Cuisse confite Légumes printaniers ****</p> <p>Bavarois ou Charlotte</p>
	<p>Dîner - 30 euros</p> <p>Amuse-bouche ****</p> <p>Parisienne de saumon au coulis de betterave rouge ****</p> <p>Côte de bœuf grillée Sauce Choron Pommes grenaille Garniture créative ****</p> <p>Brioche perdue Confiture de gariguettes Glace au fromage blanc ****</p> <p>Mignardises</p>	<p>Dîner - 35 euros</p> <p>Amuse-bouche ****</p> <p>Ravioles de crustacés Bouillon Thaï ****</p> <p>Magret de canard Sauce aigre douce Wok de légumes Chips de patate douce ****</p> <p>Autour de la fraise ****</p> <p>Mignardises</p>		<p>Dîner - 35 euros</p> <p>Maître Corbeau (Cuisine fromagère)</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 28 AVRIL	MARDI 29 AVRIL	MERCREDI 30 AVRIL	JEUDI 1 MAI Fête du travail	VENDREDI 2 MAI
	<p><u>Déjeuner - 18 euros</u></p> <p>Avocat aux Crevettes ****</p> <p>Côte de porc charcutière Petits légumes ****</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p><u>Déjeuner - 18 euros</u></p> <p>Tartelette croustillante aux petits pois et magret fumé ****</p> <p>Osso bucco printanier ****</p> <p>Tartelette au pomelo</p>		
	<p><u>Dîner - 40 euros</u> <u>Inspiration Guy Savoy</u></p> <p>Amuse-Bouche autour de l'huître et du foie gras ****</p> <p>Velouté d'artichaut Brioche feuilletée au beurre de truffe ****</p> <p>Côtelettes d'agneau en douceur printanière ****</p> <p>Sélection de fromages affinés ****</p> <p>Fraises et rhubarbe en harmonie gourmande ****</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 5 MAI	MARDI 6 MAI	MERCREDI 7 MAI	JEUDI 8 MAI Victoire 1945	VENDREDI 9 MAI
<p>2MHR2</p> <p>Suprême de volaille rôtie Purée de légumes *** Pâtisserie</p>	<p>Déjeuner - 18 euros</p> <p>Tartare de tomates **** Magret de canard sauce framboise Ecrasé de vitelotte **** Moelleux chocolat Crème anglaise</p>			
	<p>Dîner - 30 euros</p> <p>Amuse-bouche **** Asperges blanches sauce mousseline **** Pintade sur canapé **** Pavlova aux fruits rouges **** 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 12 MAI	MARDI 13 MAI	MERCREDI 14 MAI	JEUDI 15 MAI	VENDREDI 16 MAI
	<p><u>Déjeuner - 18 euros</u></p> <p>Tomate en gelée Jus vert ****</p> <p>Côte de veau printanière Pommes mignonnettes ****</p> <p>Assiette de fruits frais et son coulis</p>	<p><u>Déjeuner - 18 euros</u></p> <p>Tarte fine de sardines Tian de légumes *****</p> <p>Côte de veau double rôtie Jus court Garniture de saison *****</p> <p>Tartelette à la rhubarbe</p>	<p><u>Déjeuner - 18 euros</u></p> <p>Tartare de dorade aux Agrumes ****</p> <p>Canon d'agneau Garniture provençale ****</p> <p>Soupe de fruits rouges Sorbet fraise rhubarbe</p>	<p><u>Déjeuner - 18 euros</u></p> <p>Tahitienne de poissons ****</p> <p>Zourite Pois rouges ****</p> <p>Flan coco</p>
	<p><u>Dîner - 35 euros</u></p> <p>Amuse-bouche ****</p> <p>Gambas flambées Espuma de bisque ****</p> <p>Sole meunière Pommes grenaille ****</p> <p>Tiramisu dressé en salle ****</p> <p>Mignardises</p>	<p><u>Dîner - 35 euros</u></p> <p>Amuse-bouche ****</p> <p>Risotto aux coquillages ****</p> <p>Pigeonneau en 2 cuissons Ravioles végétales Mousseline de céleri Jus corsé ****</p> <p>Cheesecake au citron ****</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 19 MAI	MARDI 20 MAI	MERCREDI 21 MAI	JEUDI 22 MAI	VENDREDI 23 MAI
<p>2MHR1</p> <p>Intervention THEATRE Pas de Service</p>	<p>Déjeuner - 18 euros Salade nordique **** Pièce du boucher Sauce au poivre Garniture **** Tarte au chocolat blanc et aux framboises</p>	<p>Déjeuner - 18 euros Goujonnettes de poisson Sauce tartare Pickles de légumes **** Médaille de veau Zingara Garnitures **** Tartelette aux fruits rouges Glace maison</p>	<p>Déjeuner - 18 euros Chartreuse d'asperges Coulis green zébra **** Pavé de lieu jaune Sauce hollandaise Riz thaï **** Sablé breton aux fraises Crème glacée verveine citronnelle</p>	<p>Déjeuner - 18 euros Accras sauce chien **** Poulet curry coco Purée de patate douce **** Carpaccio d'ananas au thé vert et citron vert</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 26 MAI	MARDI 27 MAI	MERCREDI 28 MAI	JEUDI 29 MAI Ascension	VENDREDI 30 MAI
	<p><u>Déjeuner - 18 euros</u> Œuf parfait Emulsion de maïs Crackers aux graines ****</p> <p>Carré d'agneau basse température Gratin dauphinois ****</p> <p>Riz au lait cuit Caramel normand</p>	<p><u>Déjeuner - 18 euros</u> Maquereau mariné et fumé Glace aux petits pois *****</p> <p>Côte de veau aux asperges *****</p> <p>Dessert autour de la fraise</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)