

**Mardi 7 novembre**

Potage Parmentier  
Escalope de dinde à la crème  
Spaghettis au beurre  
Pommes caramélisées,  
chantilly

**Vendredi 10 novembre**

Velouté de potiron  
châtaignes caramélisées  
Blanquette veau au lait de  
coco  
Purée de patate douce  
Ananas flambé

**Mardi 14 novembre**

Assiette de cochonnaille  
Entrecôte grillée beurre  
maître d'hôtel  
Poêlée de champignons  
Tarte aux pommes

**Mardi 5 décembre**

Quiche lorraine  
Truite meunière  
Riz pilaf  
Salade de fruits

**Mardi 12 décembre**

Potage Parmentier  
Blanquette de veau  
Trilogie de purée  
Cocktail Florida

**Mardi 9 janvier**

Assiette de moules gratinées  
Dos de cabillaud au beurre  
safrané  
Rizotto  
Salade de fruits exotiques

**Vendredi 12 janvier**

Terrine du chasseur  
Sauté de cerf sauce grand  
veneur  
Gratin dauphinois  
Crème chiboust sur agrumes

**Mardi 16 janvier**

Salade de mâche et son  
chèvre chaud  
Choux farci  
Timbale de riz  
Ananas frais

**Vendredi 19 janvier**

Tortillas  
Gardianne de taureau  
Riz camarguais  
Crème catalane

**Mardi 23 janvier**

Potage de lentilles corail au  
curry et sa chips de bacon  
Palette de porc à la diable  
Endives braisées  
Crème renversée

**Vendredi 26 janvier**

Buffet d'entrées  
Caille farcie  
Pommes boulangères  
Eclair au citron

**Mardi 30 janvier**

St Marcellin rôti et son  
mesclun  
Pot au feu  
Sablé crémeux aux agrumes

**Jeudi 1 février**

Salade d'endives  
Gibelotte de lapin  
Salsifis et purée de  
topinambour  
Crêpe flambée

**Vendredi 2 février**

Assiette de fruits de mer  
Encornet farci  
Timbale de riz  
Mousse aux deux chocolats

**Jeudi 8 février**

Velouté Dubarry  
Sole meunière  
Légumes glacés  
Savarin

**Vendredi 9 février**

Salade dauphinoise  
Navarin d'agneau  
Semoule aux raisins secs  
Œuf à la neige

Service à partir de 12 h 15

**Menu à 12 € :**

**Entrée + Plat + Dessert**

**Menu à 14 € :**

**Entrée + Plat + Fromage + Dessert**

(Boissons non comprises)

*En fonction d'impératifs d'approvisionnement ou  
pédagogiques, les menus sont susceptibles d'être modifiés  
en dernière minute.*

Dans le cadre de nos activités pédagogiques :

Réception

Repas de famille

Buffets

Salles de réunions.

L'équipe pédagogique et les élèves du restaurant  
d'application vous remercient de votre visite.

Document réalisé par la classe de  
1<sup>ère</sup> Gestion Administration.

Restaurant d'application

*La Fourchette  
Et la Plume*

Lycée Le Bréda

10 Boulevard Jules Ferry

38580 Allevard

☎ Restaurant : 04.76.45.91.93

☎ Lycée : 04.76.45.00.18

Mail : [secretariat@lycee-lebreda.fr](mailto:secretariat@lycee-lebreda.fr)

[www.lycee-lebreda.fr](http://www.lycee-lebreda.fr)

LYCÉE DES MÉTIERS  
**Le Bréda**  
ALLEVARD