

RESTAURANT D'APPLICATION

LA FOURCHETTE ET LA PLUME

MARDI
MENU 13 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Heure d'arrivée entre 12h00 et 12h15
Fin de service 14h00

Préparation et service par les élèves de 1^{ère} Année
CAP Cuisine et Service

JEUDI & VENDREDI
MENU 15 €

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT

Heure d'arrivée entre 12h00 et 12h15
Fin de service 14h00

Préparation et service par les élèves de 2^{ème} Année
CAP Cuisine et Service



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

RESTAURANT D'APPLICATION

LA FOURCHETTE ET LA PLUME

Lycée Le Bréda
10 Boulevard Jules Ferry
38580 Allevard

04.76.45.00.18

secretariat@lycee-lebreda.fr

www.lycee-lebreda.fr



LYCÉE DES MÉTIERS
Le Bréda
ALLEVARD



RESTAURANT D'APPLICATION

LA FOURCHETTE ET LA PLUME



*Le restaurant est ouvert au
public en période scolaire*



LYCÉE DES MÉTIERS
Le Bréda
ALLEVARD

Mardi 19 mars

Cocktail Florida
Navarin d'agneau printanier
Flan pâtissier

Jeudi 21 mars

Omelette roulée aux fines herbes
Curry de volaille
Semoule aux légumes
Banana split

Vendredi 22 mars

Gougeonnette de sole sur lit de salade
& sauce tartare
Médailles de porc grillés à la plancha
& crème moutarde
Petits pois à la française
Moelleux au chocolat et sa crème anglaise

Jeudi 28 mars

Rouleaux de printemps
Tartare de Bœuf
Pommes frites
Pavlova aux fruits

Vendredi 29 mars

Ficelles Picardes
Filet de Loup beurre citronné
Courgettes & riz
Fraise Melba



Jeudi 4 avril

Assiette Maraichère
Truite aux amandes
Flan de courgettes pommes vapeur
Charlotte aux Fraises

Vendredi 5 avril

Avocat Crevettes sauce Cocktail
Gibelotte de lapin
Polenta crémeuse
Pudding diplomate coulis fruits rouges

Mardi 30 avril

Melon à l'italienne
Papillote de poissons & beurre nantais
Riz créole & julienne de légumes
Crème renversée au Caramel

Jeudi 2 mai

Quiche Lorraine
Moules marinières
Pommes allumettes
Banane Flambée

Vendredi 3 mai

Salade Prima Vera
Contrefilet rôti au bleu du Vercors
Jardinière de légumes
Cheesecake citron - spéculoos

Mardi 7 mai

Melon au Porto
Burger maison
Pommes allumettes
Crème brûlée à la Chartreuse

Mardi 14 mai

Assiette de crudités
Côte de bœuf grillée & beurre maitre d'hôtel
Méli-mélo de légumes
Tiramisu

Jeudi 16 mai

Tempura crevettes
Onglet grillé à l'échalote confite
Pommes croquettes
Chocolat Liégeois

Vendredi 17 mai

Melon à l'italienne
Dos de cabillaud sauce citron vert
Gratin de ravioles
Sablé breton et crémeux d'agrumes

Jeudi 23 mai

Melon Porto
Carré d'agneau rôti aux primeurs
Fruits condé sauce Abricot

