

Restaurant d'Application

LA FOURCHETTE ET LA PLUME



Menu à 12 € :

Entrée + Plat + Dessert

Menu à 14 € :

Entré + Plat + Fromage + Dessert

(Boissons non comprises)

Service à partir de 12 h 15

Dans le cadre de nos activités pédagogiques :
réception, repas de famille, buffets, salles de réunions...

N'hésitez pas à nous appeler.

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

Lycée Le Bréda
10 boulevard Jules Ferry
38580 Allevard
Restaurant : 04.76.45.91.93
Lycée : 04.76.45.00.18



Document réalisé par la classe
de 1ère BAC Pro Gestion Administration

BON APPETIT

Jeudi 13 septembre

Melon au porto
Bavette à l'échalote caramélisée
Ratatouille
Tarte aux myrtilles

Vendredi 14 septembre

Tarte à l'oignon
Côtelettes d'agneau panées
Flan de poivron
Coupe glacée et sa chantilly

Jeudi 20 septembre

Melon rafraîchi
Mignon de porc façon normande
Pomme Macaire à l'estragon
Sablé breton crémeux à la framboise

Vendredi 21 septembre

Melon à l'italienne
Carré de veau rôti
Duo de choux
Pastilla aux fruits rouges

Vendredi 28 septembre

Planche de cochonaille
Poulet rôti
Fenouil braisé
Opéra

Jeudi 4 octobre

Velouté de potiron
Poularde pochée à la sauce suprême
Tagliatelles fraîches
Salade de fruits frais

Vendredi 5 octobre

Assiette scandinave
Filet de sole dieppoise
Riz pilaf
Pomme au four et sa boule de glace

Vendredi 12 octobre

Assiette Nordique
Ballotine de truite au vin rouge
Navets glacés au porto
Gratin de riz au lait et sa crème chiboust

Jeudi 18 octobre

Œuf mimosa
Chou farci
Truffade
Mousse de marron

Vendredi 19 octobre

Moules gratinées
Calamars farcis
Riz créole
Pomme damel

Mardi 6 novembre

Avocat crevettes
Rôti de dinde au jus
Gratin de brocolis
Tarte au chocolat

Vendredi 09 novembre

Œuf cocotte au miroir et crème d'ail
Gibelotte de lapin
Pomme de terre à l'anglaise
Ananas rafraîchi

Mardi 13 novembre

Quiche Lorraine
Poulet rôti au jus
Brunoise de courgette et sa fondue de tomate
Ananas rafraîchi

Jeudi 29 novembre

Crème de champignon aux noix et beignets soufflés
Foie de veau sauté
Tagliatelles Fraîches
Ananas flambé

Vendredi 30 novembre

Assiette de fruits de mer
Rognon grillé
Pomme rissolée
Éclair au citron

Mardi 4 décembre

Velouté Dubarry
Steak au poivre
Riz pilaf
Biscuit de Savoie

Mardi 11 décembre

Cocktail Florida
Escalope de dinde à la crème
Tagliatelles fraîches
Biscuit de Savoie et sa crème anglaise

Mardi 18 décembre

Assiette de cochonaille
Truite meunière
Pomme vapeur
Roulé à la vanille et son coulis au chocolat chaud

Mardi 8 janvier

Méli-mélo de légumes
Blanquette de dinde à l'ancienne
Céréales gourmandes
Crêpes flambées et son coulis de fruits rouges

Mardi 15 janvier

Verrine Avocat crevette
Blanquette de veau au lait de coco
Céréales gourmandes
Crêpes et son coulis de mangue

Vendredi 11 janvier

Ossobuco de veau
Coque de mousse aux deux Chocolats et sa tuile

Vendredi 18 janvier

Pot au feu
Forêt noire

Mardi 22 janvier

Buffet de hors d'œuvre
Bœuf bourguignon
Pomme vapeur
Coupe glace et sa chantilly

Vendredi 25 janvier

Antipasti
Potée auvergnate
Moka

Mardi 29 janvier

Pamplémousse cerisette
Estouffade bourguignonne
Pommes de terre persillées
Coupe de glace et sa chantilly

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

A BIENTOT