

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

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

Mardi 9 janvier

Aspic au jambon & œuf mollet
Estouffade de bœuf à la bourguignonne
Pommes Boulangère
Café, thé ou chocolat gourmand

Jeudi 11 janvier

Œuf Florentine
Darne de saumon grillée sauce hollandaise
Blinis de maïs & Courgettes
Tarte alsacienne aux pommes

Vendredi 12 janvier

Tartare de Saumon au Yuzu
Entrecôte double grillée sauce béarnaise
Pommes pont neuf
Tarte aux Noix

Mardi 16 janvier

Verrine d'avocat Crevettes
Truite Meunière
Boulgour pilaf gourmandes & Flan d'épinards
Œufs à la neige aux fraises Tagada

Jeudi 18 janvier

Salade d'endives
Ballotine de truite & blettes sauce vin rouge
Beignets de légumes
Ananas Flambé

Vendredi 19 janvier

Œuf en meurette
Corolle de sole sauce poivron rouge
Riz aux légumes
Pommes flambées au Calvados & glace vanille

Mardi 23 janvier

Terrine de poisson
Sauté de veau aux olives
Pommes darphin & carottes
Crêpes flambées

Jeudi 25 janvier

Salade de lentilles au lard grillé
Dorade à l'anis
Pommes persillées
Fenouil confit à l'huile d'olive
Suprême d'orange & sorbet

Mardi 30 janvier

Œufs mimosa
Dos de Cabillaud beurre blanc citron
Poireaux étuvés & Pommes vapeur
Vacherin et son coulis de fruits rouges

Mardi 6 février

Terrine de canard
Côtes de Porc charcutière
Purée de pommes de terre
Omelette Norvégienne

Mardi 13 février

Salade composée
Burger maison
Pommes allumettes
Ananas Spirale

Mardi 5 mars

Assiette du Maraicher
Cordon bleu
Pommes rissolées à l'ail
Tulipe de glace aux fruits

Mardi 12 mars

Planche apéritive
Filet de sole façon « bonne femme »
Riz créole
Tulipe de glace aux fruits

Jeudi 14 mars

Duo betterave et chèvre
Paleron braisé au vin rouge
Pommes sautées à cru & carottes
Café, thé gourmand

Vendredi 15 mars

Gâteau de foie volaille
& son coulis de tomate au paprika fumé
Sole Meunière
Endives braisées à l'orange
Pommes à l'anglaise
Salade de fruits exotiques

