

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<sup>ère</sup> 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<sup>ème</sup> 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](mailto:secretariat@lycee-lebreda.fr)

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

