

La Fourchette et la Plume

Restaurant d'application

Lundi formule rapide à 10,50 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Heure d'arrivée « entre 12h00 et 12h15 »

Fin de service « 13h30 »*

Préparation et service première année CAP cuisine et service



Mardi menu à 12,50 €

Entrée + Plat + Dessert

Heure d'arrivée « entre 12h00 et 12h15 »

Fin de service « 14h00 »*

Préparation et service première année CAP cuisine et service

Jeudi et Vendredi menu à 14,50 €

Entrée + Plat + Dessert

Heure d'arrivée « 12h00 et 12h15 »

Fin de service « 14h00 »*

Préparation et service terminale CAP cuisine et service



(Boissons non comprises)

* Merci de respecter ces horaires, pour des raisons pédagogiques nos élèves ont d'autres cours après le service



Ouverture du
restaurant
d'application
de
Janvier à Mai
2022

Le restaurant
est ouvert
au public pendant
la période scolaire



Restaurant D'application **La Fourchette et la Plume**

Lycée Le Bréda
10 Boulevard Jules Ferry
38580 Allevard
Lycée : 04.76.45.00.18
Mail : secretariat@lycee-lebreda.fr
www.lycee-lebreda.fr

LYCÉE DES MÉTIERS
Le Bréda
ALLEVARD

Les Déjeuners

DE JANVIER ...

Mardi 4 janvier

Terrine de saumon
fumé ou pâté en croûte
Richelieu
Blanquette de dinde à
l'ancienne
& céréales gourmandes
Crêpes flambées et
coulis de fruits rouges

Lundi 10 janvier

Coupe de crevettes
mayonnaise
Entrecôte grillée
& frites
Suprêmes d'orange

Mardi 11 janvier

Verrine avocat
crevettes
Blanquette de veau
au lait de coco
& céréales gourmandes
Crêpes et son coulis de
fruits rouges

Vendredi 14 janvier

Salade verte
Entrecôte au beurre
Maître d'Hôtel
& pommes Darphin
Forêt noire

Lundi 17 janvier

Assiette de jambon cru
Côtelettes d'agneau
grillées & frites
Moelleux au chocolat
& sa crème anglaise

Mardi 18 janvier

Buffet de hors d'œuvre
Bœuf bourguignon
& pommes vapeurs
Coupe glacée
& chantilly

Jeudi 20 janvier

Tarte fine à la sardine
Truite meunière &
fondue de poireaux et
carottes
Fondant au chocolat

Vendredi 21 janvier

Verrine avocat
crevettes
Potée auvergnate
Ananas flambé

Lundi 24 janvier

Salade de chèvre chaud
Steak haché grillé
& frites
Suprêmes de
pamplemousse

Mardi 25 janvier

Pamplemousse
cerisette
Estouffade
bourguignonne &
pommes de terre
persillées
Coupe glacée, chantilly
& sauce chocolat

Jeudi 27 janvier

Salade verte
Tatart de bœuf
& pommes pont neuf
Crème brûlée
à la Chartreuse

Vendredi 28 janvier

Salade fraîcheur
Darne de saumon
sauce hollandaise
& riz basmati
aux légumes tournés
Framboisier

Lundi 31 janvier

Assiette de saumon
fumé et ses toasts
Filet de cabillaud
sauce beurre blanc
& pommes vapeurs
Tiramisu

Mardi 1 février

Chou au thon
Poulet chasseur
& polenta
Mousse au chocolat

Jeudi 3 février

Soupe à l'oignon
Diot & polenta
Verrine d'agrumes
& fromage blanc

Vendredi 4 février

Verrine de betterave
Au fromage blanc
Couscous
Coupe glacée

Réservation au plus tard à 10h00 le jour même au 04.76.45.00.18.

Les Déjeuners

... À JUIN 2022

Lundi 7 février

Assiette maraîchère
Pavé de saumon
sauce hollandaise &
riz pilaf
Tarte Bourdaloue

Mardi 8 février

Cocktail florida
Escalope de dinde
à la crème &
tagliatelles fraîches
Biscuit de Savoie &
sa crème anglaise

Jeudi 10 février

Salade verte
Ficelles Picardes
Salade de fruits

Vendredi 11 février

Verrine d'agrumes
Poulet sauté façon
Vallée d'Auge &
purée de légumes anciens
Cygne chantilly

Lundi 7 mars

Terrine de
campagne
Escalope panée, &
purée de légumes
Poire Belle-Hélène

Mardi 8 mars

Profiterole de
légumes
Poulet sauté
Champeaux & écrasé
de pommes de terre
Panna cotta et coulis
de mangue

Lundi 14 mars

Quiche lorraine et
son mesclun
Cordon bleu &
pommes noisette
Chocolat ou café
liégeois

Lundi 21 mars

Salade verte
Burger & frites
Sundae

Mardi 22 mars

Salade niçoise
Côte de porc
charcutière & gratin
de légumes
Flan pâtissier

Jeudi 31 mars

Salade verte
Parmentier de
canard & pomme
Macaire
Panna cotta &
son coulis

Vendredi 1 avril

Mezzés
Curry de volaille &
riz madras
Pot de crème
cardamome

Jeudi 7 avril

Allumette au fromage
Foie de veau à l'anglaise
& tulipe de pommes
noisette
Pêche melba

Mardi 3 mai

Tapas
Papillote de filet de
cabillaud mariné,
sauce beurre blanc
& riz pilaf
Coupe de glace et
chantilly

Jeudi 5 mai

Tarte à l'oignon
Onglet à l'échalote
& légumes de saison
glacés à blanc
Fraise melba

Vendredi 6 mai

Assiette du maraîcher
Côtelettes d'agneau
panées,
beurre Maître d'Hôtel
& tian provençal
Salade de fruits
exotiques

En fonction d'impératifs d'approvisionnement ou pédagogiques,

les menus sont susceptibles d'être modifiés en dernière minute.