# Restaurant D'application « La Fourchette et la plume »

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 & Vendredi

menu à 14,50 €

Entrée + Plat + Fromages + Dessert

Heure d'arrivée « 12h00 et 12h15 »

Fin de service « 14h00\* »

Préparation et service deuxième année CAP cuisine et service



# 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





# Restaurant D'application

« La Fourchette et la plume »

Le restaurant est ouvert au public pendant la période scolaire



### **Vendredi 9 Septembre**

Gaspacho andalou Tartare de bœuf Pomme Pont Neuf Chocolat Liégeois

### **Jeudi 15 Septembre**

Salade Chèvre chaud Brochette de la mer Riz Créole - Tian provençal Tarte aux Myrtilles

### **Vendredi 16 Septembre**

Salade Niçoise

Carré de Porc poêlé Choisy

Pommes Château

Crème Brulée au Génépi

# **Jeudi 22 Septembre**

Tomate Mozzarella
Poulet Rôti au jus
Pommes pailleS
Biscuit de Savoie & sa crème anglaise

# Vendredi 23 Septembre

Œufs Cocotte en Miroir crème d'ail Darne de colin pochée Beurre blanc Ratatouille niçoise Pommes vapeur Pomme Damel

# **Mardi 27 Septembre**

Tomate Macédoine Escalope Milanaise Linguines Brocolis vapeur Sorbet

#### **Jeudi 29 Septembre**

Poireaux Vinaigrette au curry



Steak au poivre
Frites Steak house
Tomates provençales
Tarte Tatin

# **Vendredi 30 Septembre**

Assiette Maraichère

Magret de canard grillé gastrique au miel

Champignons & tomates grillés

Poire Sauce chocolat

#### Mardi 04 Octobre

Salade Chèvre Chaud

Médaillons de porc sautés Duroc

Pomme purée

Tarte Poire Amandine

#### **Jeudi 06 Octobre**

Poireaux Vinaigrette au curry
Steak au poivre
Frites Steak house
Tomates provençales
Tarte Tatin

#### **Vendredi 07 Octobre**

Assiette Maraichère

Magret de canard grillé gastrique au miel

Champignons & tomates grillés

Poire Sauce chocolat

#### Mardi 11 Octobre

Quiche Lorraine
Blanquette de veau à l'ancienne
Riz créole
Trilogie de desserts

#### **Jeudi 13 Octobre**

Salade César

Bœuf Bourguignon

Polenta crémeuse

Crêpes soufflées à l'orange

#### **Vendredi 14 Octobre**

Assiette Scandinave
Travers de porc laqué miel & soja
Jardinière de légumes
Tarte au citron meringuée

#### Mardi 18 Octobre

Salade dauphinoise

Volaille poché à l'estragon sauce suprême

Riz pilaw & carottes glacées

Cygne Chantilly

**Vendredi 21 Octobre** 

#### **MENU SURPRISE**

