

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

Vendredi 8 septembre

Gaspacho Andalou
Tartare de bœuf
Pommes Pont neuf
Chocolat Liégeois

Jeudi 14 septembre

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

Vendredi 15 septembre

Salade Niçoise
Carré de Porc poêlé Choisy
Pommes Château
Crème Brulée au Génépi

Jeudi 21 septembre

Tomate Mozzarella
Poulet Rôti au jus
Pommes paille
Biscuit de Savoie crème anglaise

Vendredi 22 septembre

Œufs Cocotte en Miroir crème d'ail
Darne de colin pochée au beurre blanc
Ratatouille niçoise & Pomme vapeur
Pomme Damel

Mardi 26 septembre

Tomate Macédoine
Escalope Milanaise
Linguines Brocolis vapeur
Sorbet

Jeudi 28 septembre

Assiette du Terroir
Steak au poivre
Frites Steak house
Tomate provençale
Tarte Tatin

Vendredi 29 septembre

Assiette Maraichère
Magret de canard grillé Gastrique au miel
Champignons & tomates grillés
Poire Sauce chocolat

Mardi 3 octobre

Salade Chèvre Chaud
Médailles de porc sautés Duroc
Pomme purée
Tarte Poire Amandine

Jeudi 5 octobre

Assiette Nordique
Médailles de porc sautés Duroc
Concassée de tomate
Pommes Arlie
Nougat glacé coulis de fruits rouges

Vendredi 6 octobre

Assiette du Terroir
Truite Grenobloise
Riz basmati & Courgettes
Forêt Noire

Mardi 10 octobre

Quiche Lorraine
Blanquette de veau à l'ancienne
Riz créole
Trilogie de desserts
Opéra - Tropicane - Framboisier

Jeudi 12 octobre

Salade César
Bœuf Bourguignon
Polenta crémeuse
Crêpes soufflées à l'orange

Vendredi 13 octobre

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

Mardi 17 octobre

Salade dauphinoise
Suprême de Volaille poché à l'estragon
sauce suprême
Riz pilaw & carottes glacées
Cygne Chantilly

