

Restaurant  
D'application  
La Fourchette et la  
Plume

Ouverture du  
restaurant



**Horaires  
d'ouverture du  
restaurant :**

**Heure d'arrivée**

**12h à 12h30**

**Fin de service**

**14h**



**Lundi formule à 10,50 €**

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

**Mardi menu à 12,50 €**

Entrée + Plat + Dessert

**Jeudi et Vendredi menu à 14,50 €**

Entrée + Plat + Dessert

Lycée Le Bréda

10 Boulevard Jules Ferry

38580 Allevard

Restaurant : 04.76.45.91.93

Lycée : 04.76.45.00.18

Mail : [secretariat@lycee-lebreda.fr](mailto:secretariat@lycee-lebreda.fr)

(Boissons non comprises)

LYCÉE DES MÉTIERS  
**Le Bréda**  
ALLEVARD

# Les Déjeuners

SEPTEMBRE - OCTOBRE

Jeudi 9 Septembre Salade dauphinoise Entrecôte grillée sauce Béarnaise, pomme gaufrette Coupe glacée	Jeudi 23 Septembre <i>Salade niçoise</i> <i>Brochette de volaille</i> <i>tandoori, beignet de</i> <i>légumes de saison</i> <i>Mousse au chocolat</i>	Jeudi 7 Octobre Assiette scandinave Médailillon de veau Duroc, purée de légumes de saison Tarte au flan	Vendredi 15 Octobre Moules gratinées Calamar farcis, riz créole Pomme Damel
Vendredi 10 Septembre Melon au porto Bavette à l'échalote caramélisée, ratatouille Tarte aux myrtilles	Vendredi 24 Septembre Planche de cochonnaille Poulet rôti, fenouil braisé Crème brûlée	Vendredi 8 Octobre Œufs mimosas sur mesclun Darne de saumon grillée sauce beurre blanc, pomme vapeur, Gratin de riz au lait crème Chiboust	Mardi 19 Octobre Avocat crevettes Sauté de veau à la provençale, pomme purée Beignet au chocolat
Jeudi 16 Septembre Salade tomate Mozzarella Brochette de la mer grillée, légumes de saison Chocolat liégeois	Jeudi 30 Septembre Assiette de jambon cru Steak au poivre flambé, Légumes de saison Tarte Tatin	Mardi 12 Octobre Assiette composée Sauté de dinde au curry donut	Jeudi 21 Octobre Salade de chèvre chaud et miel Rognons de veau grillés, pomme dauphine Ile flottante
Vendredi 17 Septembre Melon à l'italienne Carré de porc rôti à la sauge, méli-mélo de légumes de saison Tarte Bourdaloue	Vendredi 1 Octobre Assiette nordique Filet de sole dieppoise, riz pilaf Salade de fruits frais	Jeudi 14 Octobre Assiette maraichère Côte de porc charcutière, gratin dauphinois Poire au chocolat	Vendredi 22 Octobre Velouté de potiron Navarin d'agneau, pommes persillées Salade de fruits frais

En fonction d'impératifs d'approvisionnement ou pédagogiques, les menus sont susceptibles d'être

# Les Déjeuners

NOVEMBRE \_ DECEMBRE

Lundi 8 novembre  
Avocat crevette, sauce  
cocktail  
Rôti de porc, tagliatelle  
Coupe glacée

Jeudi 25 novembre  
*Menu confidentiel  
d'examen*

Mardi 30 novembre  
Quiche lorraine  
Poulet rôti et son jus,  
gratin de gnocchis  
Ananas rafraîchi

Lundi 13 décembre  
Cocktail florida  
Mignon de porc à la  
moutarde, riz pilaf  
Tropézienne

Mardi 9 novembre  
Avocat crevette, sauce  
cocktail  
Rôti de dinde au jus,  
gratin de brocolis  
Tarte au chocolat

Vendredi 26 novembre  
*Menu confidentiel  
d'examen*

Lundi 6 décembre  
Croque-monsieur  
Salade, coleslaw  
Tiramisu

Vendredi 12 novembre  
Œuf cocotte au miroir et  
crème d'ail  
Gibelotte de lapin,  
polenta  
Ananas rafraîchi

Lundi 29 novembre  
Salade composée  
Rôti de bœuf, gratin  
dauphinois  
Ananas en bateau



En fonction d'impératifs d'approvisionnement ou pédagogiques, les menus sont susceptibles d'être modifiés en dernière minute.

Dans le cadre de nos activités pédagogiques, nous sommes à votre écoute pour vous proposer :

Repas de famille, réceptions, buffets.

Mais également organisation de vos séminaires avec une salle de réunion, café d'accueil, repas...