

DATES DES DEJEUNERS AU RESTAURANT D'APPLICATION « L'ATELIER DES SAVOIRS » 2ème semestre 2023-2024

Les déjeuners à L'Atelier des Savoirs		
Jeudi 11 janvier 2024	C1/S1-12H30	Velouté de Butternut Poulet cocotte Grand-Mère Panna cotta Grand Marnier
Vendredi 12 janvier 2024	C2/S2-12H30	Saumon fumé Carré de porc rôti Polenta sautée Ananas flambé
Lundi 15 janvier 2024	C2/S2-12H30	Quiche Lorraine Poulet rôti Pommes allumettes Dessert
Jeudi 18 janvier 2024	C1/S1-12H30	Quiche océane Poulet rôti Pomme Anna Poire Belle-Hélène
Lundi 22 janvier 2024	TC2/TS2-12H30	Assiette nordique Sauté de veau Marengo Galette des rois
Mardi 23 janvier 2024	TC1/TS1-12H30	Maquereau rôti crème de moutarde Paleron de bœuf ravigote Crème brûlée
Jeudi 25 janvier 2024	Examen de service S1 Menu CCF (confidentiel)- 12H30	Entrée Plat + garniture Fromage Dessert
Lundi 29 janvier 2024	TC2/TS2-12H30	Thème Alsace : Flammeküsche Ballotine de truite au Riesling Choucroute garnie Forêt noire
Mardi 30 janvier 2024	TC1/TS1-12H30	Thème Bretagne : Dentelle au sarrasin, pomme et boudin Pavé de merlu en croûte de sel Beurre blanc iodé Sablé breton mousse chocolat



Vendredi 2 février 2024	Examen de service S2 Menu CCF (confidentiel)- 12H30	Entrée Plat + garniture Fromage Dessert
Lundi 5 février 2024	Examen de service S2 Menu CCF (confidentiel)- 12H30	Entrée Plat + garniture Fromage Dessert
Mardi 6 février 2024	TC1/TS1-12H30	Gnocchi à la parisienne Dorade grise beurre blanc Poireaux confits et chips de panais Profiteroles sauce caramel
Jeudi 8 février 2024	Examen de service S1 Menu CCF (confidentiel)- 12H30	Entrée Plat + garniture Fromage Dessert
Vendredi 9 février 2024	C2/S2-12H30	St Germain aux croûtons Entrecôte double Choron Pommes Darphin Biscuit roulé
Lundi 12 février 2024	TC2/TS2-12H30	Macédoine revisitée Mousseline de volaille forestière Croustillant de légumes Far breton et pruneaux flambés
Mardi 13 février 2024	TC1/TS1-12H30	Parmentier Navarin d'agneau Beignets aux pommes et bananes flambées
Jeudi 15 février 2024	C1/S1-12H30	Salade de chèvre chaud Sauté de sanglier Endives braisées Coupe de fruits exotiques
Vendredi 16 février 2024	C2/S2-12H30	Salade de chèvre chaud Sauté de sanglier Endives braisées Coupe de fruits exotiques
Lundi 19 février 2024	TC2/TS2-12H30	Assiette de sushis Joue de porc à la bière Crêpes Suzette
Mardi 20 février 2024	TC1/TS1-12H30	Crème de chou-fleur et moules Filet de canard rôti Flan de céleri Parfait glacé praliné
Jeudi 22 février 2024	TC2/TS2-12H30	Jalousie de merlan beurre de



		ciboulette Lotte au lard sauce crustacés Finger cacahuètes caramel
VACANCES D'HIVER		
Lundi 11 mars 2024	TC2/TS2-12H30	Œuf poché bourguignonne Pavé de bœuf grillé béarnaise Gratin dauphinois Pêche Melba
Mardi 12 mars 2024	TC1/TS1-12H30	Thème Dordogne : Tourin blanchi, toast au magret fumé Cromesquis de canard confit, mousseline de betterave Gâteau aux noix
Jeudi 14 mars 2024	TC2/TS2-12H30	Raviole de volaille au foie gras Saumon en écaille de légumes beurre blanc Ile flottante
Lundi 18 mars 2024	TC2/TS2-12H30	Gnocchi à la parisienne Carré d'agneau rôti, variation de légumes Baba exotique
Mardi 19 mars 2024	TC1/TS1-12H30	Menu européen :
Lundi 25 mars 2024	TC2/TS2-12H30	Gravlax de saumon Duo de canard, chou rouge étuvé Tarte aux pommes
Mardi 26 mars 2024	TC1/TS1-12H30	Gratin de fruits de mer Maquereau grillé, purée d'aubergine Plateau de fromages Panna cotta citron vert
Jeudi 28 mars 2024	TC2/TS2-12H30	Sardine grillée au fenouil Cabillaud aux herbes, risotto Tarte aux fraises
Mardi 2 avril 2024	TC1/TS1-12H30	Aumônière de fruits de mer Lotte à l'américaine Soupe de fraises
Lundi 8 avril 2024	TC2/TS2-12H30	Potage Esaü Epaule d'agneau en 3 façons Pomme Dauphine Tarte citron meringuée



Mardi 9 avril 2024	TC1/TS1-12H30	Gaspacho de concombres, chèvre frais Limande sole hollandaise, asperges vertes Roulade aux fruits rouges
Lundi 15 avril 2024	TC2/TS2-12H30	Potage Julienne Darblay Caille farcie, polenta forestière Plateau de fromages Coupe de fraises
Mardi 16 avril 2024	TC1/TS1-12H30	Œuf Bragance Entrecôte grillée Beurre Maître d'Hôtel Beignets de courgettes Tarte au chocolat
VACANCES DE PÂQUES		
Lundi 13 mai 2024	Examen de service Terminales CSR Menu CCF (confidentiel)- 12H30	
Mardi 14 mai 2024		
Mercredi 15 mai 2024		
Fermeture du restaurant d'application		

TARIFS RESTAURANT D'APPLICATION 2023-2024

MENU CCF AVEC LES VINS	20 €
MENU BAC PRO AVEC LES VINS	25 €
MENU BAC PRO SANS LES VINS	18 €
MENU CAP et BAC1 AVEC LES VINS	16 €
MENU CAP et BAC1 SANS LES VINS	14 €
CHEF D'ETABLISSEMENTS EN REUNION DE BASSIN	25 €
ENSEIGNANTS	10 €
CAFE	1,50 €
CAFE + CROISSANTERIE	2 €
MISE A DISPOSITION SALLE DE REUNION	45 €
REPAS ELEVES EXTERIEURS	8 €
SOIREES A THEME	50 €
DEJEUNERS FESTIFS (TERMINALES)	45 €
SEMAINE DU GOUT (TERMINALES)	35 €
MENU A THEME REGIONAL AVEC BOISSONS	25 €
MENU PORTES OUVERTES (entrée, plat, dessert, verre vin, café)	15 €
MENU TABLE D'HÔTES (plat, dessert, verre vin, café)	12 €