

Lycée Hôtelier UFA
NOTRE-DAME
Saint-Méen-Le-Grand
Faire émerger les talents

DATES DES DEJEUNERS AU RESTAURANT D'APPLICATION « L'ATELIER DES SAVOIRS » 1er semestre 2024-2025

Fonctionnement du restaurant d'application

L'ensemble des élèves et l'équipe pédagogique du Lycée Notre-Dame seront ravis de vous accueillir au restaurant « L'Atelier des savoirs ».

Par votre venue, vous participerez à la formation de nos jeunes en passant, nous l'espérons un agréable moment. Le restaurant d'application est avant tout pédagogique en restant au plus proche de la réalité commerciale. Grâce à vous, vous contribuez à mettre les élèves en situation professionnelle réelle, tant en service ou en sommellerie qu'en cuisine ou en pâtisserie à la confection des plats et des desserts.

Jours et horaires d'ouverture

L'accès au restaurant se fait uniquement sur réservation au secrétariat du Lycée-**24H** à l'avance minimum. Pensez à préciser à la réservation les allergies, les régimes spéciaux afin que les élèves et les enseignants puissent anticiper au mieux des changements d'ingrédients ou de plats si nécessaire.

Les horaires d'accueil au restaurant sont :

***Arrivée à 12H15 pour le déjeuner, fin du service à 14H**

Nous vous remercions de bien respecter ces horaires pour que les élèves puissent réaliser les opérations d'après services et de synthèse du cours de cuisine et de service au restaurant.

Tarifcation

Les tarifs des menus sont établis en fonction du prix des produits qui vous sont servis. Ils s'échelonnent de 18 à 55 € selon le menu et le niveau (CAP-BAC1-Terminales BAC). Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique du restaurant d'application, sans les charges auxquelles sont soumis les restaurants privés.

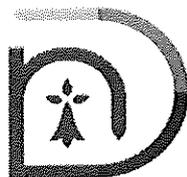
Pour toutes précisions ou demandes particulières (groupes et séminaires avec salle de réunion), merci de contacter Patrice JOSSE par mail à ddf@notredame-stmeen.fr

Nous vous souhaitons la bienvenue au restaurant « L'Atelier des Savoirs »



Les déjeuners à L'Atelier des Savoirs

Jeudi 19 septembre 2024	C1/S1-12H30 BAC1	Œufs mollets florentine Longe de porc rôtie Garniture automnale Millefeuille au citron
Vendredi 20 septembre 2024	C2/S2-12H30 BAC1	Œuf poché à l'andouille Filet de lieu noir meunière Pommes anglaises Far breton
Lundi 23 septembre 2024	C2/S2-12H30 BAC1	Œufs mollets florentine Longe de porc rôtie Garniture automnale Ananas gondole
Jeudi 26 septembre 2024	C1/S1-12H30 BAC1	Œuf poché à l'andouille Filet de lieu noir meunière Pommes anglaises Tarte aux pommes
Vendredi 27 septembre 2024	C2/S2-12H30 BAC1	Œufs brouillés au jambon Râble de lapin farci Tagliatelles Tarte Bourdaloue
Jeudi 3 octobre 2024	C1/S1-12H30 BAC1	Salade coleslaw Fricassée de volaille à la crème pommes château Forêt noire
Vendredi 4 octobre 2024	C2/S2-12H30 BAC1	Tartare de saumon Colombo de veau Riz pilaf Ananas flambé
Lundi 7 octobre 2024	C2/S2-12H30 BAC1	Assiette de charcuterie Escalope de volaille à la crème Pommes château Tarte fine aux pommes
Jeudi 10 octobre 2024	C2/S2-12H30 BAC1	Velouté de carottes au cumin Poulet sauté chasseur Pommes cocottes Plateau de fromage Opéra



Les déjeuners à L'Atelier des Savoirs		
Jeudi 17 octobre 2024	C1/S1-12H30 BAC1	Brouillade d'œufs aux champignons Curry d'agneau ou gigot d'agneau Palette de glaces et sorbets
Vendredi 18 octobre 2024	C2/S2-12H30 BAC1	Velouté de carottes au cumin Poulet sauté chasseur Pommes cocottes Plateau de fromage
VACANCES DE LA TOUSSAINT		
Mardi 5 novembre 2024	TC2/TS2-12H30 BAC TERMINALES	Tartine normande Tournedos cordon rouge Croquettes de châtaignes Dessert ananas-kiwi sorbet basilic
Jeudi 7 novembre 2024	C1/S1-12H30 BAC1	Truite fumée Carré de porc rôti Polenta sautée Paris-Brest
Vendredi 8 novembre 2024	TC2/TS2-12H30 BAC TERMINALES	Velouté Dubarry Poulet sauté chasseur Flan de légumes Clémentine rôtie crème de potiron
Jeudi 14 novembre 2024	C1/S1-12H30 BAC1	Tempura de légumes Sauté de bœuf Stroganoff Spätzle aux herbes Tarte alsacienne aux pommes
Vendredi 15 novembre 2024	TC2/TS2-12H30 BAC TERMINALES	Minestrone Pavé de lieu Bonne-Femme Gnocchi de pommes de terre Panna cotta exotique
Lundi 18 novembre 2024	C2/S2-12H30 BAC1	Velouté de moules au curry Poulet rôti Pomme purée Poire Belle-Hélène
Mardi 19 novembre 2024	TC2/TS2-12H30 BAC TERMINALES	Œufs en deux cuissons Filet de canard au cidre Flan d'endives Tarte aux pommes
Jeudi 21 novembre 2024	C1/S1-12H30 BAC1	Potage julienne Darblay Blanquette de volaille Riz pilaf Ananas flambé



Les déjeuners à L'Atelier des Savoirs		
Vendredi 22 novembre 2024	TC2/TS2-12H30 BAC TERMINALES	Bouillon de chou rouge, œuf parfait Maquereau au vin blanc Mousseline de betterave Roulé mascarpone et fruits exotiques
Lundi 25 novembre 2024	TC1/TS1-12H30 BAC TERMINALES	Velouté de champignons Mignon de porc en croûte Légumes grillés Tarte amandine au cassis
Jeudi 28 novembre 2024	C1/S1-12H30 BAC1	Potage cultivateur Carré d'agneau en croûte d'herbes Butternut rôti Tarte fine aux pommes
Vendredi 29 novembre 2024	TC2/TS2-12H30 BAC TERMINALES	Encornet coulis de poivrons Axa de veau Pommes de terre persillées Gâteau basque
Mardi 3 décembre 2024	TC2/TS2-12H30 BAC TERMINALES	Crème de potiron finger au sésame Croustillant de saumon Beurre anisé Légumes grillés Mousse poire chocolat
Vendredi 6 décembre 2024	TC2/TS2-12H30 BAC TERMINALES	Œuf en meurette Lieu noir en croûte d'herbes Risotto aux champignons Moka
Lundi 9 décembre 2024	TC1/TS1-12H30 BAC TERMINALES	Poireau sauce gribiche Travers de porc au soja Wok de légumes Opéra
Vendredi 13 décembre 2024	TC2/TS2-12H30 BAC TERMINALES	MENU FESTIF Foie gras poêlé Caille farcie Risotto de céleri Camembert pané Pavlova aux agrumes
Mardi 17 décembre 2024	TC2/TS2-12H30 BAC TERMINALES	Terrine de lapin maison Caille farcie chartreuse de légumes Baba au rhum
Mercredi 18 décembre 2024	TC1/TS1-19H00 BAC TERMINALES	Cocktail dînatoire MC employé barman « After Work »
VACANCES DE NOËL		



TARIFS RESTAURANT D'APPLICATION 2024-2025

TARIFS	2024-2025
MENU CCF AVEC LES VINS	24 €
MENU BAC PRO Terminales AVEC LES VINS	30 €
MENU BAC PRO Terminales SANS LES VINS	23 €
MENU CAP et BAC1 AVEC LES VINS	23 €
MENU CAP et BAC1 SANS LES VINS	18 €
CHEF D'ETABLISSEMENTS EN REUNION DE BASSIN	30 €
ENSEIGNANTS	10 €
CAFE	1,50 €
CAFE + CROISSANTERIE	2 €
MISE A DISPOSITION SALLE DE REUNION	50 €
REPAS ELEVES EXTERIEURS	8 €
SOIREES A THEME	55 €
DEJEUNERS FESTIFS (TERMINALES)	50 €
SEMAINE DU GOUT (TERMINALES)	40 €
MENU A THEME REGIONAL AVEC BOISSONS	30 €