

---

## DATES DES DEJEUNERS AU RESTAURANT D'APPLICATION « L'ATELIER DES SAVOIRS » 2ème semestre 2025-2026

### 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.

### Tarification

Les tarifs des menus sont établis en fonction du prix des produits qui vous sont servis. Ils s'échelonnent de 18 à 50€ 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](mailto:ddf@notredame-stmeen.fr)

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



**Les déjeuners à L'Atelier des Savoirs**

Mardi 6 janvier 2026	TC1/TS1-12H30 BAC2	Velouté Dubarry Poulet poêlé au citron Pomme Darphin Exotisme (CSDR)
Mercredi 7 janvier 2026	TC2/TS2-12H30 BAC2	Velouté Conti Poulet poêlé au citron Pomme Darphin Galette des rois
Jeudi 8 janvier 2026	TC1/TS1-12H30 BAC2	Tartine normande Tournedos Cordon Rouge Galette de maïs Chou ganache montée Tonka-poire
Vendredi 9 janvier 2026	TC2/TS2-12H30 BAC2	Tartine normande Tournedos Cordon Rouge Galette de maïs Chou ganache montée Tonka-poire
Mardi 13 janvier 2026	TC1/TS1-12H30 BAC2	Mousse d'avocat crevettes Sauté de veau Marengo Champignon en sous-bois (CSDR)
Jeudi 15 janvier 2026	TC1/TS1-12H30 BAC2	Jalousie de merlan Filet de maigre meunière Soufflé à la fleur d'oranger
Vendredi 16 janvier 2026	TC2/TS2-12H30 BAC2	Sandre en croûte d'herbes risotto de betteraves Pavé de cabillaud Crèmeux de panais Pancake mandarine
Mercredi 21 janvier 2026	TC2/TS2-12H30 BAC2	Terrine de lapin maison Râble de lapin farci Embeurrée de chou Fruits flambés
Jeudi 22 janvier 2026	TC2/TS2-12H30 BAC2	Sandre en croûte d'herbes Carré d'agneau à l'arabica Pancake mandarine
Mardi 27 janvier 2026	TC1/TS1-12H30 BAC2	Terrine de lapin maison Râble de lapin farci Pavlova aux agrumes (CSDR)



Les déjeuners à L'Atelier des Savoirs		
Jeudi 29 janvier 2026	TC1/TS1-12H30 BAC2	St Germain aux croûtons Daurade en papillote Emulsion de fenouil Entremet thème Bretagne (CSDR)
Vendredi 30 janvier 2026	TC2/TS2-12H30 BAC2	St Germain aux croûtons Daurade en papillote Emulsion de fenouil Entremet
Mercredi 4 février 2026	TC2/TS2-12H30 BAC2	Mousse d'avocat crevettes Sauté de veau Marengo Millefeuille vanille
Jeudi 5 février 2026	TC1/TS1-12H30 BAC2	Polenta aux épices Paupiette de saumon et merlan Sauce hollandaise Millefeuille vanille
Vendredi 6 février 2026	TC2/TS2-12H30 BAC2	Polenta aux épices Paupiette de saumon et merlan Sauce hollandaise Brochette de fruits exotiques
Mardi 10 février 2026	TC1/TS1-12H30 BAC2	Raviole de volaille Pavé de bœuf grillé Gratin dauphinois Assiette gourmande (CSDR)
Jeudi 12 février 2026	TC1/TS1-12H30 BAC2	Profiteroles de moules Carré de porc au chorizo Pommes boulangères Ile flottante noix de coco
Vendredi 13 février 2026	TC2/TS2-12H30 BAC2	Profiteroles de moules Carré de porc au chorizo Pommes boulangères Ile flottante noix de coco
VACANCES D'HIVER		
Lundi 2 mars 2026	C3/S3-12H30 BAC1	Quiche aux légumes Filet de canard aux épices Purée à l'ancienne Crumble pommes-raisins
Mardi 3 mars 2026	C2/S2-12H30 BAC1	Crème Dubarry Aile de raie aux agrumes Pêches flambées





Les déjeuners à L'Atelier des Savoirs		
Mercredi 4 mars 2026	TC2/TS2-12H30 BAC2	Raviole de volaille Pavé de bœuf grillé Gratin dauphinois Crème renversée
Jeudi 5 mars 2026	TC1/TS1-12H30 BAC2	Tourte jambon-poireaux Duo de canard Purée aux herbes Baba à la poire
Vendredi 6 mars 2026	TC2/TS2-12H30 BAC2	Tourte jambon-poireaux Duo de canard Purée aux herbes Baba à la poire
Mardi 10 mars 2026	TC1/TS1-12H30 BAC2	Maquereau au vin blanc Lieu noir en croûte d'algues Risotto aux champignons Far breton et pruneaux flambés
Jeudi 12 mars 2026	TC1/TS1-12H30 BAC2	Spaghettis Carbonara Navarin d'agneau Soufflé glacé ananas
Mercredi 18 mars 2026	TC2/TS2-12H30 BAC2	Maquereau au vin blanc Lieu noir en croûte d'algues Risotto aux champignons Far breton et pruneaux flambés
Vendredi 20 mars 2026	TC2/TS2-12H30 BAC2	Saucisson en brioche Poulet cocotte GM Pommes Dauphine Chou Tropézien
Mardi 24 mars 2026	TC1/TS1-12H30 BAC2	Carte d'œufs Epaule d'agneau en 3 façons Tarte Tatin flambée
Mercredi 25 mars 2026	C3/S3-12H30 BAC1	Assiette nordique Blanquette de veau Bananes flambées
Jeudi 26 mars 2026	TC1/TS1-12H30 BAC2	Gambas flambées Saumon confit Tartelette de carottes, asperges au lard Moka
Vendredi 27 mars 2026	TC2/TS2-12H30 BAC2	Gambas flambées Saumon confit Tartelette de carottes, asperges au lard Moka



Les déjeuners à L'Atelier des Savoirs		
Lundi 30 mars 2026	C3/S3-12H30 BAC1	Tataki de thon Filet de poisson en croûte de chorizo Poire pochée
Mardi 31 mars 2026	C2/S2-12H30 BAC1	Assiette de poissons fumés Carré de porc poêlé Crème brûlée
Mercredi 1 <sup>er</sup> avril 2026	TC2/TS2-12H30 BAC2	Sardine grillée Carré d'agneau en croûte d'herbes Asperges Millefeuille aux fraises
Jeudi 2 avril 2026	TC1/TS1-12H30 BAC2	Huîtres chaudes Mignon de porc Purée d'artichauts Cake aux agrumes
Vendredi 3 avril 2026	TC2/TS2-12H30 BAC2	Huîtres chaudes Mignon de porc Purée d'artichauts Cake aux agrumes
Mardi 7 avril 2026	TC1/TS1-12H30 BAC2	Sardine grillée Cabillaud aux herbes Millefeuille aux fraises
Mercredi 8 avril 2026	C3/S3-12H30 BAC1	Coupe florida Carré d'agneau Entremet passion
Jeudi 9 avril 2026	TC1/TS1-12H30 BAC2	Pain Pita farci Dos de cabillaud en écailles de pomme de terre Fraises flambées
Vendredi 10 avril 2026	TC2/TS2-12H30 BAC2	Pain Pita farci Dos de cabillaud en écailles de pomme de terre Fraises flambées
VACANCES DE PÂQUES		
Mercredi 29 avril 2026	C3/S3-12H30 BAC1	Omelette roulée Entrecôte double béarnaise Fraises Melba
Mercredi 6 mai 2026	CCF Terminales BAC PRO	Menus d'examen
Jeudi 7 mai 2026		

### TARIFS RESTAURANT D'APPLICATION 2025-2026

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