
DATES DES DEJEUNERS AU RESTAURANT D'APPLICATION « L'ATELIER DES SAVOIRS » 1er semestre 2026-2027

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

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

Les déjeuners à L'Atelier des Savoirs		
Jeudi 24 septembre 2026	C2/S2-12H30 BAC1	Œuf mollet coulis de poivrons Cuisse de poulet confite Tarte figues et framboises
Vendredi 25 septembre 2026	C1/S2-12H30 BAC1	Œuf mollet coulis de poivrons Cuisse de poulet confite Ananas gondole
Mardi 29 septembre 2026	C3/S3-12H30 BAC1	Moules marinières Escalope de lieu en croûte beurre blanc Ananas rôti
Mercredi 30 septembre 2026	C2/S2-12H30 BAC1	Brick à l'œuf et andouille Filet de lieu meunière Entremet 3 chocolats
Jeudi 1^{er} octobre 2026	C2/S2-12H30 BAC1	Œufs brouillés au jambon Râble de lapin farci Pâtes fraîches Forêt noire
Vendredi 2 octobre 2026	C1/S1-12H30 BAC1	Œufs brouillés au jambon Râble de lapin farci Pâtes fraîches Tiramisu
Lundi 5 octobre 2026	C3/S3-12H30 BAC1	Tartare de saumon Columbo de veau Riz Pilaf Salade de fruits frais
Mardi 6 octobre 2026	C3/S3-12H30 BAC1	Charcuterie Filet de lieu Duglérée Tarte bourdaloue
Jeudi 8 octobre 2026	C2/S2-12H30 BAC1	Crème Dubarry Poulet sauté chasseur Fromage Coupe de sorbets
Vendredi 9 octobre 2026	C1/S1-12H30 BAC1	Crème Dubarry Poulet sauté chasseur Fromage Coupe de sorbets
Mardi 13 octobre 2026	C3/S3-12H30 BAC1	Tartare de saumon Ballotine de volaille au cidre Savarin Chantilly

Les déjeuners à L'Atelier des Savoirs		
Mercredi 14 octobre 2026	C2/S2-12H30 BAC1	Crème de moules Filet de canard aux poires Tarte alsacienne
Jeudi 15 octobre 2026	C2/S2-12H30 BAC1	Flamiche picarde Carbonnade de porc flamande Fondue aux fruits
Vendredi 16 octobre 2026	C1/S1-12H30 BAC1	Flamiche picarde Carbonnade de porc flamande Fondue aux fruits
VACANCES DE LA TOUSSAINT		
Mardi 3 novembre 2026	C3/S3-12H30 BAC1	Velouté Dubarry Filet de canard aux fruits Trifle carambar
Jeudi 5 novembre 2026	TC2/TS2-12H30 BAC2	Salade lyonnaise Gigotin de volaille à l'estragon Carte de desserts
Vendredi 6 novembre 2026	C1/S1-12H30 BAC1	Potage Parmentier Blanquette de veau à l'ancienne Crème caramel
Mardi 10 novembre 2026	TC3/TS3-12H30 BAC2	Velouté Dubarry Volaille poêlée Pomme Darphin Chou fruits rouges et vanille
Jeudi 12 novembre 2026	TC2/TS2-12H30 BAC2	Crème de potiron Croustillant de saumon beurre anisé Charlotte aux poires
Vendredi 13 novembre 2026	TC3/TS3-12H30 BAC2	Tarte fine aux champignons Lieu meunière légumes rôtis Clémentine rôtie
Lundi 16 novembre 2026	TC1/TS1-12H30 BAC2	Velouté Dubarry Volaille poêlée au citron Pomme Darphin Chou poire/chocolat
Mardi 17 novembre 2026	TC3/TS3-12H30 BAC2	Crème de potiron Croustillant de saumon beurre anisé Bavarois chocolat/vanille
Mercredi 18 novembre 2026	C2/S2-12H30 BAC1	Croustillant d'omelette Aile de raie Grenobloise Tarte citron meringuée

Les déjeuners à L'Atelier des Savoirs		
Jeudi 19 novembre 2026	TC2/TS2-12H30 BAC2	Céviche de dorade passion Blanquette de volaille au lait de coco Moelleux au chocolat
Vendredi 20 novembre 2026	C1/S1-12H30 BAC1	Assiette nordique Filet de lieu pané beurre citron Fondant au chocolat
Mardi 24 novembre 2026	TC3/TS3-12H30 BAC2	Tarte au Maroilles Salmis de caille pomme de terre confite Bûche chocolat noisette
Mercredi 25 novembre 2026	TC2/TS2-12H30 BAC2	Œufs en deux cuissons Filet de canard au cidre Pomme Darphin Tarte amandine aux poires
Jeudi 26 novembre 2026	TC2/TS2-12H30 BAC2	Œuf en Meurette Lieu noir en croûte d'herbes Tarte aux pommes
Vendredi 27 novembre 2026	TC3/TS3-12H30 BAC2	Velouté de champignons Mignon de porc rôti basse température Ecrasée de pomme de terre Poire pochée au vin
Lundi 30 novembre 2026	TC1/TS1-12H30 BAC2	Tarte au Maroilles Salmis de caille pommes croquettes Bûche chocolat noisette
Mardi 1^{er} décembre 2026	TC3/TS3-12H30 BAC2	Œuf poché en Meurette Filet de canard au cassis Gratin dauphinois Tarte amandine aux poires
Mercredi 2 décembre 2026	C2/S2-12H30 BAC1	Potage Parmentier Blanquette de veau à l'ancienne Crème caramel
Jeudi 3 décembre 2026	TC2/TS2-12H30 BAC2	Poireau gribiche Sauté de porc au caramel Bûche passion/mangue
Vendredi 4 décembre 2026	C1/S1-12H30 BAC1	Crème Agnès Sorel Navarin d'agneau ou gigot de 12H Banane flambée
Mardi 8 décembre 2026	TC3/TS3-12H30 BAC2	Assiette nordique Râble de lapin farci Litchis flambés

Les déjeuners à L'Atelier des Savoirs		
Mercredi 9 décembre 2026	TC2/TS2-12H30 BAC2	MENU FESTIF Velouté de potimarron Foie gras mi-cuit St Jacques snackée jus de coquillage Daguet rôti purée de céleri Cromesquis de chèvre frais Eclats de meringue vanille passion
Jeudi 10 décembre 2026	TC2/TS2-12H30 BAC2	Tartare d'huîtres et bar Souris d'agneau aux épices Tarte au citron
Vendredi 11 décembre 2026	TC3/TS3-12H30 BAC2	MENU FESTIF Gougère au Comté Foie gras mi-cuit Filet de veau rôti Millefeuille de pomme de terre Entremet chocolat praliné
Lundi 14 décembre 2026	TC1/TS1-12H30 BAC2	MENU FESTIF Velouté de champignons Foie gras mi-cuit Sauté de marcassin Risotto de céleri Croustillant de chèvre Pavlova châtaignes/agrumes
Mardi 15 décembre 2026	TC3/TS3-12H30 BAC2	Tataki de thon aux agrumes Navarin aux pommes Ile flottante
	CS BARMAN 18h00 – 25€/personnes Règlement en chèque ou espèces à la réservation	AFTERWORK 3 cocktails (2 avec alcool et 1 sans alcool) Planches apéritives
Jeudi 17 décembre 2026	TC2/TS2-12H30 BAC2	Assiette de sushis Joue de porc braisé à la bière Crêpes Suzette
VACANCES DE NOËL		

TARIFS RESTAURANT D'APPLICATION 2026-2027

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 €