

MENUS

Restaurant d'application
Le jardin des passions



Janvier
à Février 2018

lycée polyvalent
Jean de Prades 
Tarn-et-Garonne
académie
Toulouse



Formules et tarifs

Le midi :

Le menu du jour : **10,50 €**
(Les boissons en supplément du menu)

La formule tout compris : **12,50 €**
(Menu du jour + le pichet de vin de pays + le café)

La formule « Brasserie » : **8,50 €**
2 plats (Entrée + plat ou Plat + dessert)
+ 1 boisson (1 verre de vin ou 1 café)

Le soir :

Le menu : **Entre 18,00 € et 24,00 €**
(selon le coût des denrées)

La Provisseure,

V.CHARPIN

Du 07 au 11 Janvier 2019

Mardi 08 Janvier - MiDi

Crème de moules au safran

❧

Yakitori de volaille

Sauce caramel

Wok de légumes sauce Thaï

❧

Quatre-quart aux pommes

Caramel au beurre salé

Vendredi 11 Janvier MiDi

Crème de lentilles corail

❧

Contre filet rôti

Pommes croquette

❧

Tarte pomme rhubarbe

Du 14 au 18 Janvier 2019

Mardi 15 Janvier MiDi

Pizza Margarita



Saumon à l'oseille

Pommes vapeur persillées



Petits choux aux amandes

Du 21 au 25 Janvier 2019

Mardi 22 Janvier - MiDi

Omelette aux fines herbes

❧

Navarin aux pommes

❧

Arlette caramélisée,
mousse de marrons et potiron confits

Mercredi 23 Janvier - MiDi

Quiche Lorraine

❧

Cabillaud poché, beurre Nantais

Gratin Dauphinois

❧

Exquis au citron meringué

Jeudi 24 Janvier - MiDi

Rillettes de maquereau sur toast chaud,

Capuccino d'écrevisses

❧

Râble de lapin au thym

Polenta

❧

Millefeuille Rhum Vanille

Vendredi 25 Janvier - MiDi

Salade Gasconne

❧

Pavé de saumon à l'unilatéral

Gratin Dauphinois-Brocolis

❧

Tarte à l'orange

Du 28 Janvier au 1er Février 2019

Lundi 28 Janvier - MiDi

Balade gastronomique : Corse

Tourte au vert de Porto Vecchio



Thon à la Bonifacienne



Brioche perdue à l'ananas

Blanc-manger au curry

Mardi 29 Janvier - MiDi

Saumon fumé et ses blinis



Sole Meunière

Riz complet de Camargue



Cygne Chantilly au mascarpone et framboise

Mercredi 30 Janvier - MiDi

Tarte aux poireaux



Ballottine de saumon, beurre blanc

Risotto



Assortiment de desserts

Jeudi 31 Janvier

MiDi

Nage de Saint Jacques aux légumes croquants



Lotte à l'Américaine

Riz safrané



Tarte chocolat, crémeux citron

Et meringues

Solr

Canette en gelée

Coulis de pimientos aux senteurs de

Lomagne

Ou

Tartare de veau



Tresse de saumon et sole, crème de persil

Mini légumes vapeur



Tarte des sœurs Tatin

Glace vanille Bourbon

Vendredi 1^{er} Février - MiDi

Polenta de sardines marinées

Poivrons rouges



Entrecôte Béarnaise

Pommes Pont Neuf



Puits d'amour aux pêches

Du 04 au 08 Février 2019

Lundi 04 Février - MiDi

Balade gastronomique: L'île de la Réunion

Samossa

☘

Cari poulet, Rougail

Riz et grains

☘

Tarte fine au chocolat et framboises

Mardi 05 Février - MiDi

Quiche Lorraine

☘

Tournedos Rossini

Pommes noisette

☘

Salambo au chocolat

Jeudi 07 Février

MiDi

Feuilleté d'œuf poché à la provençale

☘

Tranche de magret et cuisse confite, sauce à

l'orange

Pomme miette

☘

Pastis Gascon

Solr

Brick de foie gras aux figues, réduction de

Sidi Brahim aux épices

☘

Couscous Tunisien

☘

Autour de la mandarine :

Sorbet, amandine à la mandarine confite

Vendredi 08 Février - MiDi

Tartare de saumon et son blinis

☘

Côtes d'agneau panées à la Milanaise

Spaghetti

☘

Cygne noir aux framboises

Du 11 au 15 Février 2019

Lundi 11 février - MiDi

Balade gastronomique: Allemagne

Assortiment de charcuteries



Trilogie de viandes rôties

Knodel



Parfait glacé à la poire et crumble

Mardi 12 Février - MiDi

Potage Cultivateur



Blanquette de veau à l'ancienne

Riz Pilaf



Eclair au café

Jeudi 14 Février

MiDi

RESTAURANT

FERME

Solr

Menu Saint Valentin 25€
(tout compris apéritif, repas, vin et café)

Crème Homardine



Duo d'agneau multi ethnique



Tartelette tiède au chocolat

Coulis au Grains d'amour

Vendredi 15 Février - MiDi

Potage de potiron et châtaignes caramélisés



Sole grillée, beurre Maître d'hôtel

Jardinière de légumes



Armor

Du 18 au 22 Février 2019

Lundi 18 Février - MiDi

Balade gastronomique : Normandie

Moules à la Normande



Carré d'agneau

Poêlée Normande



Baba chocolat mangue

Et chantilly coco

Mardi 19 Février - MiDi

Aspic de jambon et œuf mollet



Lotte à l'Américaine

Riz bicolore



Saint Honoré

Jeudi 21 Février

MiDi

RESTAURANT

FERME

Solr

Médailon de lapereau aux pruneaux

Salade aux senteurs de noisettes



Grillade de turbot à l'andouille de Guémenée

Purée à la moutarde à l'ancienne

Ou

Filet de canette au Buzet

Echalotes et pommes Roseval rôties



Riz impératrice

Vendredi 22 Février - MiDi

Gaspacho concombre betterave, tuile au sésame



Coquelet contisé au chorizo

Riz façon Paëlla



Banane rôtie aux épices

**Pour des raisons d'ordre
essentiellement pédagogique, les
menus peuvent être
ponctuellement modifiés.**

**« Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession,
de même que les éventuelles variations qualitatives
s'expliquent par le caractère purement pédagogique de
ce restaurant d'application. Les prix demandés
n'intègrent, en effet, pas les charges auxquelles sont
soumises les entreprises commerciales de restauration et
ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par
les restaurants privés. »**

**Merci de votre
compréhension**

Si le midi, vous souhaitez manger rapidement,
Veuillez en informer le professeur

Nous vous signalons que certains de nos mets peuvent contenir un ou plusieurs allergènes parmi la liste ci-dessous :

- ☞ céréales contenant du gluten (blé, seigle, épeautre,...)
- ☞ crustacés et produits à base de crustacés,
- ☞ œufs et produits à base d'œuf,
- ☞ poissons et produits à base de poisson,
- ☞ arachides et produits à base d'arachides,
- ☞ soja et produits à base de soja,
- ☞ lait et produits à base de lait (y compris le lactose),
- ☞ fruits à coque (amandes, noisettes, noix, pistaches,...),
- ☞ céleri et produits à base de céleri,
- ☞ moutarde et produits à base de moutarde,
- ☞ graines de sésame et produits à base de graines de sésame,
- ☞ anhydride sulfureux et sulfites (vin,...),
- ☞ lupin et produits à base de lupin
- ☞ mollusques et produits à base de mollusques.

L'origine des viandes bovines vous sera indiquée le jour du service des mets.

Ces menus sont consultables sur le site :

<http://jean-de-prades.entmip.fr/>

Rubrique « *restaurant d'application* »

Pour toute réservation, veuillez privilégier
La réservation en ligne en cliquant sur le
lien qui apparaîtra sur le site du lycée
« Vie de l'établissement » (à droite)
« Réserver le restaurant d'application »

Vous recevrez une confirmation par SMS ou
par téléphone.

Lycée polyvalent Jean de Prades
Route de Toulouse
B.P 80 82100 CASTELSARRASIN

Tél : 05.63.32.84.84

Si nécessaire tél. réservation :

05.63.32.84.95

Du Lundi au Vendredi

De 10 h à 14 h

