

175 Impasse du Complexe Sportif  
Le Piny Haut 43201 Yssingeaux



**04.71.59.02.87**

**Fax : 04.71.59.12.24**



**: Ce.0430953C@ac-clermont.fr**

  
**Emmanuel** Lycée polyvalent  
**Chabrier** Yssingeaux

## **MENUS BAC PRO**

*Réservation obligatoire quelques jours avant la date souhaitée*

**Tel: 04.71.59.02.87**



*Restaurant D'application*

*Du lycée Emmanuel Chabrier*

*A partir de 12h10*

*A partir de 19h00 pour les Jeudis soir*

*Merci pour votre collaboration*



*Les élèves et les professeurs de la section  
hôtelière*

*vous souhaitent de passer un agréable moment en  
leur compagnie*

**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes



**académie**  
**Clermont-Ferrand**  
É  
éducation  
nationale  
enseignement  
supérieur  
recherche

Jeudi 03 mars 2022	Jeudi 03 mars 2022	Jeudi 10 mars 2022
<p><i>Croustade aux fruits de mer</i>  <i>Carré de porc à la crème de chèvre,</i>  <i>gratin de pommes de terre, cresson</i>  <i>Plateau de fromages régionaux</i>  <i>Iles flottante, crème anglais au miel</i></p> <p>18€</p>	<p><u><i>Soir</i></u>  <i>Œuf de caille mimosa</i>  <i>Huîtres gratinées au muscat De Frontignan</i>  <i>Créativité autour de la selle d'agneau</i>  <i>Crème catalane et oreillettes de Montpellier</i></p> <p>25€</p>	<p><u><i>soir</i></u>  <u><i>Ile de France</i></u>  <i>Croustillant de brie de Meaux</i>  <i>Truite de mer à la parisienne</i>  <i>Tournedos sauté de Bercy</i>  <i>Garniture Châtelaine</i>  <i>Assiette gavroche</i></p> <p>25€</p>
Jeudi 24 Mars 2022	Jeudi 24 Mars 2022	Mardi 29 Mars 2022
<p><b><i>MENU EXAMEN</i></b></p> <p>18€</p>	<p><u><i>Soir</i></u>  <u><i>Menu création</i></u>  <i>Gougère au bleu d'auvergne</i>  <i>Quiche aux légumes</i>  <i>Sauté de veau Marengo</i>  <i>Tagliatelles au beurre</i>  <i>Créativité autour des fruits rouges</i></p> <p>25€</p>	<p><b><i>La cuisine traditionnelle</i></b>  <i>Avocat sauce cocktail</i>    <i>Côte de porc charcutière</i>  <i>Endives braisées et pomme de terre cocotte</i>    <i>Savarin chantilly</i></p> <p>16€</p>
Jeudi 31 Mars 2022	Jeudi 31 Mars 2022	Mardi 05 Avril 2022
<p><i>Rillettes de sardines au whisky</i>  <i>Crèmeux de chou-fleur</i>  <i>Côte de porc panée, pommes croquettes, légumes glacés</i>  <i>Plateau de fromages Régionaux</i>  <i>Tarte Tatin</i></p> <p>18€</p>	<p><u><i>Soir</i></u>  <u><i>Menu Création</i></u>  <i>Huîtres gratinées au cidre</i>    <i>Galette de blé noir</i>  <i>Aux st-Jacques de salicornes</i>  <i>Créativité autour du râble de lapin</i>  <i>Pommes caramélisées au beurre</i>  <i>D'Isigny et far breton</i></p> <p>25€</p>	<p><b><i>La cuisine traditionnelle</i></b>  <i>Avocat sauce cocktail</i>    <i>Côte de porc charcutière</i>  <i>Endives braisées et pommes de terre cocotte</i>    <i>Savarin chantilly</i></p> <p>16€</p>

<i>Jeudi 07 Avril 2022</i>	<i>Jeudi 07 Avril 2022</i>	<i>Mardi 12 Avril 2022</i>
<p><i>Tarte fine aux sardines, Tomates et oignons Filet de dorade au fenouil, Tian de légumes</i></p> <p><i>Plateau de fromages</i></p> <p><i>Fiadone</i></p> <p><i>16€</i></p>	<p><i>SOIR</i></p> <p><i>Créativité autour de l'œuf</i></p> <p><i>Joue de bœuf à la bière</i></p> <p><i>Purée de pois cassés et Pommes duchesse</i></p> <p><i>Plateau de fromages</i></p> <p><i>Charlotte aux biscuits roses De Reims</i></p> <p><i>25€</i></p>	<p><i>Menu de Pâques</i></p> <p><i>Œuf mollet florentine</i></p> <p><i>Carré d'agneau Et ses légumes primeurs</i></p> <p><i>Café gourmand et ses chocolats de pâques</i></p> <p><i>18€</i></p>
<i>Jeudi 14 Avril 2022</i>	<i>Jeudi 14 Avril 2022</i>	<i>Mardi 03 Mai 2022</i>
<p><i>Velouté de potimarron Aux éclats de châtaignes</i></p> <p><i>Jambonnette de volaille braisée et variation de choux</i></p> <p><i>Plateau de fromages Régionaux</i></p> <p><i>Tarte aux pignons</i></p> <p><i>18€</i></p>	<p><i>SOIR</i></p> <p><i>MENU CREATIVITE</i></p> <p><i>25€</i></p>	<p><i>Menu de Pâques</i></p> <p><i>Œuf mollet florentine</i></p> <p><i>Carré d'agneau Et ses légumes primeurs</i></p> <p><i>Café gourmand et ses chocolats de pâques</i></p> <p><i>18€</i></p>
<i>Mardi 10 Mai 2022</i>	<i>Jeudi 12 Mai 2022</i>	<i>Mardi 17 Mai 2022</i>
<p><i>La cuisine traditionnelle</i></p> <p><i>Asperges sauce mousseline</i></p> <p><i>Sole meunière</i></p> <p><i>Riz créole et champignons tournés</i></p> <p><i>Bavarois rubanné</i></p> <p><i>18€</i></p>	<p><i>MENU EXAMEN</i></p> <p><i>20€</i></p>	<p><i>La cuisine traditionnelle</i></p> <p><i>Asperges sauce mousseline</i></p> <p><i>Sole meunière</i></p> <p><i>Riz créole et champignons tournés</i></p> <p><i>Bavarois rubanné</i></p> <p><i>18€</i></p>

<i>Mardi 24 Mai 2022</i>	<i>Mardi 31 Mai 2022</i>
<i><b>Menu de la mer</b></i>	<i><b>Menu de la mer</b></i>
<i>Tartare de saumon et sa crème ciboulette</i>	<i>Tartare de saumon et sa crème ciboulette</i>
<i>Moules marinières et ses pommes allumettes</i>	<i>Moules marinières et ses pommes allumettes</i>
<i>Crumble aux fraises et sa glace vanille</i>	<i>Crumble aux fraises et sa glace vanille</i>
<i>20€</i>	<i>20€</i>

