

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](mailto:Ce.0430953C@ac-clermont.fr)



**Emmanuel Chabrier** Lycée polyvalent  
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*



<i>mardi 04 Janvier 2022</i>	<i>Jeudi 06 Janvier 2022</i>	<i>Mardi 11 janvier 2022</i>
<p><i>La cuisine Régionale</i>  Potage cultivateur  Blanquette de veau  d'Auvergne à l'ancienne  et ses tagliatelles  fraîches  Assiette de fromages  Œuf à la neige  accompagné et sa crème  anglaise  16€</p>	<p><i>Huîtres gratinées</i>  Cotriade de poisson  Plateau de fromages  Crêpes flambées au  calvados caramel beurre  salé et beignet aux pommes  25€</p>	<p><i>La cuisine Régionale</i>  Potage cultivateur  Blanquette de veau  d'Auvergne à l'ancienne  et ses tagliatelles  fraîches  Assiette de fromages  Œuf à la neige  accompagné et sa crème  anglaise  16€</p>
<i>Jeudi 13 janvier 2022</i>	<i>Mardi 18 janvier 2022</i>	<i>Jeudi 20 janvier 2022</i>
<p><i>Tartare de bœuf et  aumônière de chèvre, pain  d'épices</i>  Entrecôte aux  champignons des bois  pommes grenailles et  légumes du moment  Assiette de fromages  Blanc-manger aux  amandes, coulis de mangue  25€</p>	<p><i>La cuisine Régionale</i>  Tarte salé aux lardons du  pays et au cantal  Estouffade de bœuf  d'auvergne façon  bourguignonne et son riz  pilaf  Plateau de fromages  Sabayon aux fruits  exotiques  16€</p>	<p><i>Velouté de champignons,  chips de jambon cru</i>  Pièce de bœuf sauce  béarnaise, pommes  boulangères  Assiette de fromages  Tarte ananas, noix de coco  16€</p>
<i>Mardi 25 janvier 2022</i>	<i>Jeudi 27 janvier 2022</i>	<i>Mardi 01 février 2022</i>
<p><i>La cuisine Régionale</i>  Tarte salé aux lardons du  pays et au cantal  Estouffade de bœuf  d'auvergne façon  bourguignonne et son riz  pilaf  Plateau de fromages  Sabayon aux fruits  exotiques  16€</p>	<p><i>Suprême de volaille pané  au sésame, sauce aigre  douce</i>  Carré d'agneau sauce  madère  Racine d'hiver, compotée  de poireaux  Plateau de fromages  Tarte chocolat/orange  16€</p>	<p><i>Velouté Dubarry  Ballottines de  Volaille accompagnées de  sa purée  Et de sa chips de patate  douce</i>  Assiette de fromages  Crêpes Suzette  16€</p>

Jeudi 03 février 2022	Mardi 08 Février 2022	Jeudi 10 février 2022
<p>Millefeuilles foie gras aux pommes</p> <p>Magret de canard aux pruneaux, assortiment de légumes croquants et de tempura</p> <p>Assiette de fromages régionaux</p> <p>Tarte aux noix</p> <p>25€</p>	<p><b>Menu de la chandeleur</b></p> <p>Velouté Dubarry</p> <p>Ballottines de Volaille accompagnées de sa purée</p> <p>Et de sa chips de patate douce</p> <p>Assiette de fromages</p> <p>Crêpes Suzette</p> <p>16€</p>	<p>Salade gourmande œuf poché/truffe</p> <p>Entrecôte sauce bordelaise, poêlée de légumes</p> <p>Plateau de fromages Cannelés</p> <p>16€</p>
Jeudi 03 mars 2022	Jeudi 10 mars 2022	Jeudi 10 mars 2022
<p>Croustade aux fruits de mer</p> <p>Carré de porc à la crème de chèvre, gratin de pommes de terre, cresson</p> <p>Plateau de fromages régionaux</p> <p>Iles flottante, crème anglais au miel</p> <p>25€</p>	<p>Mousseline de volaille aux légumes</p> <p>Steak sauté Bercy, Pommes pont-neuf</p> <p>Plateau de fromages régionaux</p> <p>Saint honoré</p> <p>22€</p>	<p><b>soir</b></p> <p><b>Ile de France</b></p> <p>Croustillant de brie de Meaux</p> <p>Truite de mer à la parisienne</p> <p>Tournedos sauté de Bercy</p> <p>Garniture Châtelaine</p> <p>Assiette gavroche</p> <p>25€</p>
Jeudi 17 mars 2022	Jeudi 17 mars 2022	Jeudi 24 Mars 2022
<p>Quiche lorraine</p> <p>Truite au Riesling, pommes anglaises</p> <p>Assiette de fromages régionaux</p> <p>Flan alsacien et son coulis de mirabelles</p> <p>22€</p>	<p><b>Soir</b></p> <p><b>Champagne-Ardenne</b></p> <p>Salade de chou rouge</p> <p>Vinaigre au raifort</p> <p>Croustillant de pied de porc à la Sainte-Menehould</p> <p>Ballottine de fruit au Riesling</p> <p>Choucroute aux baies de genièvre</p> <p>Strudel aux pommes</p> <p>25€</p>	<p>Gougères</p> <p>Escargots de bourgogne</p> <p>Ballottine de volaille de Bresse farcie aux champignons, riz pilaf</p> <p>Plateau de fromages Régionaux</p> <p>Visitandines au cassis et à sa poire au vin</p> <p>25€</p>

Jeudi 24 Mars 2022	Mardi 29 Mars 2022	Jeudi 31 Mars 2022
<p style="text-align: center;"><b><u>Soir</u></b> <b><u>Menu création</u></b></p> <p>Gougère au bleu d'auvergne Quiche aux légumes Sauté de veau Marengo Tagliatelles au beurre Créativité autour des fruits rouges</p> <p style="text-align: center;">25€</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>La cuisine traditionnelle</u></b></p> <p>Avocat sauce cocktail Côte de porc charcutière Endives braisées et pomme de terre cocotte</p> <p>Plateau de fromages Savarin chantilly</p> <p style="text-align: center;">14€</p>	<p>Rillettes de sardines au whisky Crèmeux de chou-fleur Côte de porc panée, pomme croquette, légumes glacés Plateau de fromages Régionaux</p> <p>Tarte Tatin</p> <p style="text-align: center;">25€</p>
Jeudi 31 Mars 2022	Mardi 05 Avril 2022	Jeudi 07 Avril 2022
<p style="text-align: center;"><b><u>Soir</u></b> <b><u>Menu Création</u></b></p> <p>Huîtres gratinées au cidre Galette de blé noir Aux st-Jacques de salicornes Créativité autour du râble de lapin</p> <p>Pommes caramélisées au beurre D'Isigny et far breton</p> <p style="text-align: center;">25€</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>La cuisine traditionnelle</u></b></p> <p>Avocat sauce cocktail Côte de porc charcutière Endives braisées et pomme de terre cocotte</p> <p>Plateau de fromages Savarin chantilly</p> <p style="text-align: center;">14€</p>	<p>Tarte fine aux sardines, tomates et oignons Filet de dorade au fenouil, tian de légumes</p> <p>Plateau de fromages Fiadone</p> <p style="text-align: center;">14€</p>
Jeudi 07 Avril 2022	Mardi 12 Avril 2022	Jeudi 14 Avril 2022
<p style="text-align: center;"><b><u>Créativité autour de l'œuf</u></b></p> <p>Joue de bœuf à la bière</p> <p>Purée de pois cassés Pommes duchesse Plateau de fromages Charlotte aux biscuits roses de Reims</p> <p style="text-align: center;">25€</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Menu de Pâques</u></b></p> <p>Œuf mollet florentine Carré d'agneau Et ses légumes primeurs</p> <p>Plateau de fromages Café gourmand et ses chocolats de pâques</p> <p style="text-align: center;">14€</p>	<p>Veloute de potimarron Aux éclats de châtaignes Jambonnette de volaille braisée et variation de choux</p> <p>Plateau de fromages Régionaux Tarte aux pignons</p> <p style="text-align: center;">18€</p>

Mardi 03 Mai 2022	Jeudi 05 Mai 2022	Mardi 10 Mai 2022
<p><b>Menu de Pâques</b></p> <p>Œuf mollet florentine</p> <p>Carré d'agneau</p> <p>Et ses légumes primeurs</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Café gourmand et ses chocolats de pâques</p> <p>18€</p>	<p>Raviole crevette à la citronnelle</p> <p>Consommé thaï</p> <p>Filet de rouget au lait de coco curry</p> <p>Polenta croustillante</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Fraisier à la noisette et choco<sup>claves et</sup>lat blanc</p> <p>18€</p>	<p><b>La cuisine traditionnelle</b></p> <p>Asperges sauce mousseline</p> <p>Sole meunière</p> <p>Riz créole et champignons tournés</p> <p>Assiette de fromages</p> <p>Bavarois rubanné</p> <p>18€</p>
Jeudi 12 Mai 2022	Mardi 17 Mai 2022	Jeudi 19 Mai 2022
<p>Maki au saumon, Chantilly wasabi</p> <p>Gardianne de taureau</p> <p>Pâtes fraîche</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Pavlova aux fruits rouges</p> <p>18€</p>	<p><b>La cuisine traditionnelle</b></p> <p>Asperges sauce mousseline</p> <p>Sole meunière</p> <p>Riz créole et champignons tournés</p> <p>Assiette de fromages</p> <p>Bavarois rubanné</p> <p>18€</p>	<p>Tartare de truite et pomme</p> <p>Carré d'agneau en croûte d'herbes</p> <p>Fèves et pomme suédoise au thym</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Soupe d'oranges à l'anis étoilé</p> <p>20€</p>
Mardi 24 Mai 2022	Mardi 31 Mai 2022	
<p><b>Menu de la mer</b></p> <p>Tartare de saumon et sa crème ciboulette</p> <p>Moules marinières et ses pommes allumettes</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Crumble aux fraises et sa glace vanille</p> <p>20€</p>	<p><b>Menu de la mer</b></p> <p>Tartare de saumon et sa crème ciboulette</p> <p>Moules marinières et ses pommes allumettes</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Crumble aux fraises et sa glace vanille</p> <p>20€</p>	 <p><b>Bonnes vacances!</b></p> <p>Elèves et professeurs vous souhaitent de passer De bonnes vacances</p>