

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*

La Région  
Auvergne-Rhône-Alpes



académie  
Clermont-Ferrand  
É  
Éducation  
nationale  
enseignement  
supérieur  
recherche

Jeudi 30 Septembre 2021	Jeudi 30 Septembre 2021	Jeudi 07 Octobre 2021
<p><i>Risotto de crozets aux supions</i>  <i>Veau au miel et agrumes</i>  <i>Frites de patates douces, flan de légumes</i></p> <p><i>Plateau de fromages</i></p> <p><i>Mille-feuille</i>  <i>Caramélisé aux pommes, chantilly à la cannelle</i></p> <p>16€</p>	<p><i>Soir</i>  <i>Menu terroir altiligérien</i>  <i>Bavarois de lentilles vertes du Puy</i>  <i>Truite du Vourzac et verveine la vertueuse</i>  <i>Longe de porc fermier basse température</i>  <i>En croûte légumes oubliés et garniture des sous-bois</i>  <i>Fromages</i>  <i>Pomme caramélisée, biscuit moelleux et blanc mangé à la verveine</i></p> <p>25€</p>	<p><i>Truffade et sa salade du jardin</i></p> <p><i>Aiguillette de poulet fermier de la région, choux farcis</i></p> <p><i>Plateau de fromages</i></p> <p><i>La pompe aux pommes</i></p> <p>16€</p>
Jeudi 07 Octobre 2021	Mardi 12 Octobre 2021	Jeudi 14 Octobre 2021
<p><i>Soir</i>  <i>Bio et Eco Responsable</i></p> <p><i>Tartelette de légumes oubliés mi- cru, mi- cuit</i>  <i>Ballottine de volaille aux cèpes, purée de céleri pommes dauphine</i>  <i>Fromages</i>  <i>Bananes flambées au vieux rhum, minestrone de fruits frais et sorbet mangue</i></p> <p>25€</p>	<p><i>La cuisine Régionale</i></p> <p><i>Macédoine de légumes de saison</i>  <i>Poulet fermier d'Auvergne rôti et ses pommes de terre Lyonnaise</i>  <i>salade de fruits de saison et sa tuile à la verveine d'Yssingeaux</i></p> <p>14€</p>	<p><i>Velouté Dubarry</i>  <i>Truite aux amandes</i>  <i>flan de panais</i>  <i>Julienne de légumes</i></p> <p><i>Assiette de fromages</i></p> <p><i>Tarte aux poires</i></p> <p>16€</p>
Jeudi 14 Octobre 2021	Mardi 19 Octobre 2021	Jeudi 21 Octobre 2021
<p><i>Soir</i>  <i>La Criée</i>  <i>Menu du marin</i></p> <p><i>Tarte fine, rouget fumé caramélisé</i>  <i>Poisson entier grillé et beurre d'orange</i>  <i>Fromages</i>  <i>miroir fruit rouges</i></p> <p>25€</p>	<p><i>La cuisine Régionale</i></p> <p><i>Macédoine de légumes de saison</i>  <i>Poulet fermier d'Auvergne rôti et ses pommes de terre Lyonnaise</i>  <i>salade de fruits de saison et sa tuile à la verveine d'Yssingeaux</i></p> <p>14€</p>	<p><i>Cappuccino de moules</i>  <i>Au curry</i>  <i>Magret de canard</i>  <i>Tandoori, riz Madras</i></p> <p><i>Plateau de fromages</i></p> <p><i>Pavlova aux fruits d'automne</i></p> <p>16€</p>

Jeudi 21 Octobre 2021	Mardi 09 Novembre 2021	Mardi 16 Novembre 2021
<p style="text-align: center;"><b>Soir</b> <u>Bistronomie</u></p> <p>Melon jambon revisité</p> <p>Suprêmes de volaille façon cocotte grand-mère</p> <p>Fromages</p> <p>Profiterole</p> <p style="text-align: center;">25€</p>	<p style="text-align: center;">Œuf fermier cocotte à la crème</p> <p>Escalope de veau d'Auvergne à la Viennoise et ses pommes Parmentier</p> <p>Mousse au chocolat et ses fruits rouges de la Haute Loire</p> <p style="text-align: center;">14€</p>	<p style="text-align: center;">Œuf fermier cocotte à la crème</p> <p>Escalope de veau d'Auvergne à la Viennoise et ses pommes Parmentier</p> <p>Mousse au chocolat et ses fruits rouges de la Haute Loire</p> <p style="text-align: center;">14€</p>
Jeudi 18 Novembre 2021	Mardi 23 Novembre 2021	Jeudi 25 Novembre 2021
<p style="text-align: center;"><b>Soir</b> <u>Scandinave</u></p> <p>Canapés aux asperges et au raifort</p> <p>Assiette nordique</p> <p>Carré de porc braisé aux pommes et au chou rouge</p> <p>Fromages</p> <p>Pavlova et ses biscuits à la cannelle</p> <p style="text-align: center;">25€</p>	<p style="text-align: center;"><u>La cuisine Régionale</u></p> <p>Velouté de lentilles vertes du Puy et sa crème à la fourme d'Ambert</p> <p>Steak grillé accompagné de sa sauce béarnaise et de ses pommes pont-neuf</p> <p>Assiette de fromages choux chantilly</p> <p style="text-align: center;">16€</p>	<p style="text-align: center;"><b>Soir</b> <u>Afrique</u></p> <p>samosa</p> <p>salade méchouia</p> <p>tajine à la joue de bœuf, aux pruneaux et aux amandes</p> <p>Fromages</p> <p>Baklava, corne de gazelle et makroud'h</p> <p style="text-align: center;">25€</p>
Mardi 30 Novembre 2021	Jeudi 02 Décembre 2021	Mardi 07 Décembre 2021
<p style="text-align: center;"><u>La cuisine Régionale</u></p> <p>Velouté de lentilles vertes du Puy et sa crème à la fourme d'Ambert</p> <p>Steak grillé accompagné de sa sauce béarnaise et de ses pommes pont-neuf</p> <p>Assiette de fromages choux chantilly</p> <p style="text-align: center;">16€</p>	<p style="text-align: center;"><b>USA THANKSGIVING</b> <b>Soir</b></p> <p>Feuilletés de calamars à L'américaine</p> <p>Dinde de Thanksgiving</p> <p>Fromages</p> <p>Trilogie Américaine (cheese-cake-muffin au chocolat)</p> <p style="text-align: center;">25€</p>	<div style="text-align: center;">  <p style="color: red; font-weight: bold; margin-top: 10px;">MENU DE NOËL</p> <p style="color: red; font-weight: bold; margin-top: 10px;">24€</p> </div>

Jeudi 09 Décembre 2021	Jeudi 09 Décembre 2021	Mardi 14 Décembre 2021
<p><i>Tartare de poissons aux agrumes</i></p> <p><i>Sole ou limande meunière pommes au four et carottes au cumin</i></p> <p><i>Plateau de fromages</i></p> <p><i>Crumble pomme poire chocolat</i></p> <p>20€</p>	 <p>SOIR</p> <p><b>MENU DE NOËL</b></p> <p>34€</p>	 <p><b>MENU DE NOËL</b></p> <p>24€</p>
Jeudi 16 Décembre 2021	Jeudi 16 Décembre 2021	
<p><i>Croquette de boudin noir, confit de pommes, réduction de jus de veau</i></p> <p><i>Pavé de chevreuil au vin rouge poivre de Sichuan, potimarron</i></p> <p><i>Rôti, croustillant de pommes de terre</i></p> <p><i>Plateau de fromages</i></p> <p><i>Vacherin, poire et jus vanillé aux écorces d'agrumes</i></p> <p>25€</p>	 <p>SOIR</p> <p><b>MENU DE NOËL</b></p> <p>34€</p>	

