

175 Impasse du complexe sportif
43201 Yssingeaux



04.71.59.02.87

Fax : 04.71.59.12.24



: 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

Lundi	}	De 9h00 à 12 h00
Mardi		et De
Jeudi		14h00 à 16h30
Vendredi		
Mercredi		9h00 à 12h00

Le midi

Un verre de vin et café Compris



Le masque est obligatoire

Restaurant D'application

Du lycée Emmanuel Chabrier

A partir de 12h15 et 12h30 les lundis

A partir de 19h00 pour les mardis soir

Merci pour votre collaboration

*Les élèves et les professeurs de la section hôtelière
vous souhaitent de passer un agréable moment
en leur compagnie*

Lundi 28 Septembre 2020	Mardi 29 Septembre 2020	Lundi 05 Octobre 2020
<p>Quenelle de brochet lyonnaise Rôti, croûte à la fourme d'Ambert Galette de pomme de terre aux légumes de saison et jus Concentré aux champignons Fromages Cornet de Murat aux fruits de saison 14€</p>	<p><i>SOIR (Menu terroir altiligérien)</i> Bavarois de lentilles vertes du Puy Truite du Vourzac et verveine la vertueuse Longe de porc fermier en croûte Légumes oubliés et garniture des sous- bois Fromages Pomme caramélisée, biscuit moelleux et blanc mangé à la verveine Velouté de pomme à la liqueur du Velay 25€</p>	<p><i>Occitanie</i> Tielle sétoise Cassoulet Toulousain Crème catalane Et sa galette galicienne Fromages <<La Tarta De Santiago>> 16€</p>
Mardi 06 Octobre 2020	Jeudi 08 Octobre 2020	Lundi 12 Octobre 2020
<p><i>SOIR</i> Tartelette de légumes oubliés mi- cru, mi- cuit Ballottine de volaille Aux cèpes, purée de céleri pommes dauphine Bananes flambées au vieux Rhum Fromages Minestrone de fruits frais et sorbet mangue 25€</p>	<p>Macédoine de légumes mayonnaise Poulet fermier d'Auvergne rôti Pommes de terre lyonnaise Salade de fruits de saison et sa tuile à la verveine d'Yssingeaux 13€</p>	<p><i>Nouvelle Aquitaine</i> Huitres gratinées Magret de canard à l'orange Pommes sarladaises Fromages Cannelé Bordelais 14€</p>
Mardi 13 Octobre 2020	Jeudi 15 Octobre 2020	Lundi 02 Novembre 2020
<p><i>SOIR Menu du Marin</i> Tarte fine Rouget fumé caramélisé Poisson entier grillé et beurre d'orange Fromages Miroir fruits rouges 25€</p>	<p>Macédoine de légumes mayonnaise Poulet fermier d'Auvergne rôti Pommes de terre lyonnaise Salade de fruits de saison et sa tuile à la verveine d'Yssingeaux 13€</p>	<p><i>Bretagne</i> Fine tartelette à l'andouille de gueméné La cotriade bretonne Fromages Crêpes de froment et far breton 16€</p>
Mardi 03 Novembre 2020	Jeudi 05 Novembre 2020	Mardi 10 Novembre 2020
<p><i>Soirée Scandinave</i> Canapés aux asperges et raifort Assiette nordique Carré de porc braisé aux pommes et chou rouge Pavlova et ses biscuits à la cannelle 25€</p>	<p>Œuf fermier cocotte à la crème Escalope de veau d'Auvergne façon<<Viennoise>> Pommes Parmentier Mousse au chocolat et ses fruits rouges de la Haute- Loire 14€</p>	<p><i>Soirée (Afrique)</i> Samossa Salade méchouia Tajine à la joue de bœuf Aux pruneaux et aux amandes Baklava Cornes gazelle et makroudh 25€</p>

Jeudi 12 Novembre 2020	Mardi 17 Novembre 2020	Jeudi 19 Novembre 2020
<p><i>Œuf fermier cocotte à la crème</i> <i>Escalope de veau d'Auvergne façon<<Viennoise>></i> <i>Pommes Parmentier</i> <i>Mousse au chocolat et ses fruits rouges de la Haute-Loire</i></p> <p>14€</p>	<p><i>SOIR</i> <i>Asie</i> <i>Soupe du dragon</i> <i>Nems sushi et maki</i> <i>Porc au caramel et aux pousses de bambou</i> <i>Assortiment de desserts</i></p> <p>25€</p>	<p><i>Velouté de lentilles vertes du Puy et sa crème de fourme d'Ambert</i> <i>Steak grillé</i> <i>Sauce béarnaise</i> <i>pommes pont-neuf</i> <i>Choux chantilly</i></p> <p>14€</p>
Mardi 24 Novembre 2020	Jeudi 26 Novembre 2020	Lundi 30 Novembre 2020
<p><i>Soirée USA Thanksgiving</i> <i>Feuilletés de calamars à l'américaine</i> <i>Dinde de Thanksgiving</i> <i>Fromages</i> <i>Trilogie Américaine</i> <i>(cheese-cake-tarte aux noix de pécan-muffin au chocolat)</i></p> <p>25€</p>	<p><i>Velouté de lentilles vertes du Puy et sa crème de fourme d'Ambert</i> <i>Steak grillé</i> <i>Sauce béarnaise</i> <i>pommes pont-neuf</i> <i>Choux chantilly</i></p> <p>14€</p>	<p><i>Normandie</i> <i>L'andouille de vire au camembert de Normandie</i> <i>Cassolette de la mer à la dieppoise</i> <i>Fromages</i> <i>Aumônière normande sauce caramel au beurre de d'Isigny</i></p> <p>14€</p>
Mardi 01 Décembre 2020	Jeudi 03 Décembre 2020	Lundi 07 Décembre 2020
<p><i>Soirée Amérique du Sud</i> <i>Céviche de crevettes</i> <i>Empanadas à l'agneau et au poivron</i> <i>Churascia, feijoada et riz blanc</i> <i>Brochettes de fruits exotiques au beurre d'orange</i></p> <p>25€</p>	<p><i>Potage cultivateur</i> <i>Blanquette de veau d'Auvergne à l'ancienne</i> <i>Tagliatelles fraîches</i> <i>Œuf à la neige et sa crème anglaise</i></p> <p>13€</p>	<p>Menu</p>  <p>Menu de Noël</p> <p>25€</p>
Mardi 08 Décembre 2020	Jeudi 10 Décembre 2020	Lundi 14 Décembre 2020
<p><i>Soirée Noël</i></p>  <p>30€</p>	<p><i>Menu de Noël</i> <i>Tartare de truite de Haute Loire</i> <i>à L'aneth</i> <i>Crème brûlée au foie gras d'Auvergne</i> <i>Pavé de biche sauce chasseur</i> <i>Pommes noisette et purée de châtaignes</i> <i>Diligence du Père -Noël</i></p> <p>18€</p>	<p>Menu</p>  <p>Menu de Noël</p> <p>25€</p>

Mardi 15 Décembre 2020

Soirée Noël



30€

Jeudi 17 Décembre 2020

Menu de Noël

*Tartare de truite de Haute
Loire
à L'aneth
Crème brûlée au foie gras
d'Auvergne
Pavé de biche sauce chasseur
Pommes noisette et purée de
châtaignes
Diligence du Père -Noël*

18€



**Nous vous souhaitons
à toutes et à tous d'excellentes
fêtes de fin d'année**

