

MENU BAC JANVIER À MAI 2026

Réservation obligatoire quelques jours avant la date souhaitée

Tel: 04.71.59.02.87

Pour des raisons ou des besoins pédagogiques les réservations peuvent être annulées

Merci de votre compréhension

AB : **Amuse-bouche**

Menus du midi à partir de 12h15 fermeture à 14h30

- **Mardis** à 20€ - « avec un verre de vin, café compris »
- **Vendredis** à 18€ - « avec un verre de vin, café compris »

Menus du soir à partir de 19h15 fermeture à 21h30

- **Jeudis soir** à 20€ -

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

Emmanuel Chabrier Lycée polyvalent
Yssingeaux

175 Impasse du Complexe Sportif 43201 Yssingeaux



Vendredi 09 Janvier 2026	Vendredi 16 Janvier 2026	Vendredi 23 Janvier 2026
<p><u>LA CUISINE TRADITIONNELLE</u></p> <p>Quiche lorraine ***** </p> <p>Estouffade de bœuf d'auvergne Façon bourguignonne riz pilaf et carottes tournées *****</p> <p>Plateau de fromages *****</p> <p>Coupe de glace</p>	<p><u>LA CUISINE TRADITIONNELLE</u></p> <p>Tarte salée aux lardons du pays et au cantal *****</p> <p>Bœuf bourguignon, riz pilaf et navets tournés *****</p> <p>Plateau de fromages *****</p> <p>Coupe de glace </p>	<p><u>Menu Normand</u></p> <p>Velouté Dubarry *****</p> <p>Moules marinières et pommes frites </p> <p>Assiette de fromages *****</p> <p>Crêpe Suzette sorbet orange</p>
Mardi 27 Janvier 2026	Vendredi 30 Janvier 2026	Mardi 03 Février 2026
<p><u>MENU NOUVELLE AQUITAIN</u></p> <p>AB : Brochette d'huîtres et de moules panées *****</p> <p>Mille-feuille de foie gras et Son mesclun à l'huile de truffe *****</p> <p>Entrecôte double sautée bordelaise Pommes sautées aux cèpes *****</p> <p>Vacherin glacé </p>	<p><u>MENU BRETON</u></p> <p>Crème Dubarry </p> <p>Moules aux herbes et pommes allumettes *****</p> <p>Assiette de fromages *****</p> <p>Crêpe Suzette, sorbet clémentine </p>	<p><u>MENU ÎLE DE FRANCE</u></p> <p>AB : Croustillant de brie de Meaux *****</p> <p>Truite de mer à la parisienne *****</p> <p>Tournedos sauté Bercy Garniture châtelaine *****</p> <p>Paris Montaigne </p>
Vendredi 06 Février 2026	Mardi 24 Février 2026	Jeudi 26 Février 2026 / Soir
<p><u>MENU RUSTIQUE</u></p> <p>Terrine de truite, mayonnaise, salade verte *****</p> <p>Côte de porc charcutière, brocolis et purée de butternut *****</p> <p>Plateau de fromages *****</p> <p>Nougat glacé et coulis de framboises </p>	<p><u>MENU OCCITANIE</u></p> <p>AB: Aligot</p> <p>Salade périgourdine, vinaigrette à l'huile de noix *****</p> <p>Cassoulet Toulousain </p> <p>Plateau de fromages *****</p> <p>Crème catalane et sa galette galicienne</p>	<p><u>BRASSERIE PACA/OCCITANIE</u></p> <p>Créativité</p> <p>AB: Crespéou provençal </p> <p>Tarte fine aux sardines, tomates et oignons confits *****</p> <p>Gardianne de bœuf, riz camarguais, flan de légumes *****</p> <p>Plateau de fromages régionaux *****</p> <p>Créativité autour du citron et des choux </p>

Vendredi 27 Février 2026	Mardi 03 Mars 2026	Jeudi 5 Mars 2026 / Soir
<p><u>MENU RUSTIQUE</u></p> <p>Terrine de saumon, mayonnaise, salade verte </p> <p>Côte de porc charcutière, brocolis et purée de patate douce</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Nougat glacé et coulis fruits rouges</p>	<p><u>MENU CENTRE VAL DE LOIRE</u></p> <p>AB: feuilleté au Sainte-Maure de Touraine</p> <p>Baluchon de saumon aux lentilles du Berry</p> <p>Beurre blanc au safran du Gâtinais</p> <p>Pièce de veau à l'angevine</p> <p>Tarte tatin </p>	<p><u>BRASSERIE BOURGOGNE</u></p> <p>Créativité</p> <p>AB: Croustillant d'escargots aux poireaux</p> <p>Créativité autour de l'œuf</p> <p>Filet de truite bourguignonne</p> <p>Polenta et courgettes glacés</p> <p>Plateau de fromages régionaux</p> <p>Feuillantine de poires à la dijonnaise</p>
<p>Vendredi 6 Mars 2026</p> <p><u>AUTOUR DU CACAO</u></p> <p></p> <p>Avocat crevettes, sauce cocktail</p> <p>Carré d'agneau, beurre de cacao, Légumes primeurs</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Autour du chocolat</p> <p></p>	<p>Mardi 10 Mars 2026</p> <p><u>MENU CORSE</u></p> <p>AB : Pissaladière Salade niçoise</p> <p>Grand Aioli </p> <p>Plateau à dresser en salle</p> <p>Tarte au citron de Menton, sorbet à la lavande</p> <p></p>	<p>Jeudi 12 Mars 2026/ Soir</p> <p><u>BRASSERIE BRETAGNE/NORMANDINE</u></p> <p>Créativité</p> <p>AB: Fine tartelette à l'andouille de Guémené</p> <p>Roulade d'huître au pommeau</p> <p>Créativité autour de la moule</p> <p>Carré de porc normande, endive meunière, gratin de légumes</p> <p>Plateau de fromages régionaux</p> <p>Aumônière normande sauce caramel au beurre d'Isigny </p>
<p>Vendredi 13 Mars 2026</p> <p><u>AUTOUR DU CACAO</u></p> <p></p> <p>Verrine guacamole, Crevette, sauce cocktail</p> <p>Côtelette d'agneau, beurre de cacao, légumes primeurs</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Autour du chocolat</p> <p></p>	<p>Mardi 17 Mars 2026</p> <p><u>MENU BRETAGNE</u></p> <p>AB : Huître gratinée</p> <p></p> <p>Fine tartelette à l'andouille de Guémené</p> <p>Cortirade Bretonne</p> <p>Crêpes de froment façon Suzette et far breton</p> <p></p>	<p>Jeudi 19 Mars 2026 / Soir</p> <p><u>BRASSERIE OCCITANIE</u></p> <p>Créativité</p> <p>AB : Tielle sétoise</p> <p>Autour du canard</p> <p>Loup flambé au pastis, beurre anisé</p> <p>Fenouil braisé et timbale de riz caramguais</p> <p>Plateau de fromages régionaux</p> <p>Crème brûlée au floc de Gascogne</p> <p>Gâteau basque </p>

Mardi 24 Mars 2026	Jeudi 26 Mars 2026/ Soir	Mardi 21 Avril 2026
<p><u>MENU NORMANDIE</u></p> <p>AB : canapés à l'andouille de Vire et Camembert de Normandie Marmite Dieppoise *****</p> <p>Pintade Vallée d'Auge Petits Légumes *****</p> <p>Plateau de fromages Normands  *****</p> <p>Aumônière normande, sauce caramel au beurre d'Isigny</p>	<p><u>BRASSERIE AUVERGNE RHONE ALPES</u></p> <p>Créativité</p> <p>AB : Velouté de lentilles vertes du Puy et sa crème de fourme d'Yssingeaux ponti auvergnat *****</p> <p>Saucisson brioché *****</p> <p>Créativité autour de la volaille fermière *****</p> <p>Plateau de fromages régionaux *****</p> <p>Muffins</p>	<p>MENU CCF</p>
<p>Vendredi 24 Avril 2026</p> <p><u>CUISINE D'ANTAN</u></p> <p></p> <p>Asperges sauce mousseline *****</p> <p>Fricassée de volaille à l'ancienne,</p> <p>Tagliatelles fraîches *****</p> <p>Assiette de fromages *****</p> <p>Bavarois rubané </p>	<p>Mardi 28 Avril 2026</p> <p>MENU CCF</p>	<p>Jeudi 07 Mai 2026/ Soir</p> <p>MENU CCF</p>
<p>Mardi 19 Mai 2026</p> <p><u>MENU PAYS DE LOIRE</u></p> <p></p> <p>AB: Doucette nantaise et son croustillant au machecoulais *****</p> <p>Marmite de moules de Bouchot,</p> <p>Pièce de Veau à l'angevine</p> <p>Moglettes de Vendée *****</p> <p>Tarte aux poires de Comice , sorbet au Cointreau </p>	<p><u>MENU COQUILLAGES ET CRUSTACÉS</u></p> <p>Tartare de truite du Lignon, crème ciboulette *****</p> <p>Sole meunière, riz créole, champignons tournés *****</p> <p>Plateau de fromages *****</p> <p>Crumble aux fraises, glace vanille</p>	<p><u>MENU OUTRE-MER</u></p> <p>AB: Acras de morue ,sauce rougail  *****</p> <p>Sole meunière, riz créole, champignons tournés *****</p> <p>Plateau de fromages *****</p> <p>Crumble aux fraises, glace vanille </p>

Vendredi 29 Mai 2026

MENU BRASSERIE

Cake provençal, salade verte, céleri rémoulade

Hamburger régional: steak haché de bœuf, fourme d'Yssingeaux, coleslaw, pommes gaufrettes



Coupe de fruits flambés, glace à la vanille, tuile aux amandes

Bon Appétit

bonnes
VACANCES!