

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 Lycée polyvalent
Chabrier Yssingaux

175 Impasse du Complexe Sportif 43201 Yssingaux

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

<http://www.lycee-chabrier-ysingaux.com/>

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

<p>Vendredi 27 Février 2026</p> <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>Mardi 03 Mars 2026</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>Jeudi 5 Mars 2026 / Soir</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>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>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>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>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>Mardi 17 Mars 2026</p> <p><u>MENU BRETAGNE</u></p> <p>AB : Huître gratinée </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>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 camarguais *****</p> <p>Plateau de fromages régionaux *****</p> <p>Crème brûlée au floc de Gascogne</p> <p>Gâteau basque </p>

<div>Mardi 24 Mars 2026</div> <div><u>MENUE NORMANDIE</u></div> <div>AB : canapés à l'andouille de Vire et Camembert de Normandie Marmite Dieppoise *****</div> <div>Pintade Vallée d'Auge Petits Légumes *****</div> <div>Plateau de fromages Normands  *****</div> <div>Aumônière normande, sauce caramel au beurre d'Isigny</div>	<div>Jeudi 26 Mars 2026/ Soir</div> <div><u>BRASSERIE AUVERGNE RHONE ALPES</u></div> <div>Créativité</div> <div>AB : Velouté de lentilles vertes du Puy et sa crème de fourme d'Yssingaux ponti auvergnat *****</div> <div>Saucisson brioché ***** </div> <div>Créativité autour de la volaille fermière *****</div> <div>Plateau de fromages régionaux *****</div> <div>Muffins</div>	<div>Mardi 21 Avril 2026</div> <div>MENU CCF</div>
<div>Vendredi 24 Avril 2026</div> <div><u>CUISINE D'ANTAN</u></div> <div></div> <div>Asperges sauce mousseline *****</div> <div>Fricassée de volaille à l'ancienne, Tagliatelles fraîches *****</div> <div>Assiette de fromages *****</div> <div>Bavarois rubané </div>	<div>Mardi 28 Avril 2026</div> <div>MENU CCF</div>	<div>Jeudi 07 Mai 2026/ Soir</div> <div>MENU CCF</div>
<div>Mardi 19 Mai 2026</div> <div><u>MENU PAYS DE LOIRE</u></div> <div></div> <div>AB: Doucette nantaise et son croustillant au machecoulais *****</div> <div>Marmite de moules de Bouchot, Pièce de Veau à l'angevine Mognettes de Vendée *****</div> <div>Tarte aux poires de Comice , sorbet au Cointreau </div>	<div>Vendredi 22 Mai 2026</div> <div><u>MENU COQUILLAGES ET CRUSTACÉS</u></div> <div>Tartare de truite du Lignon, crème ciboulette ***** </div> <div>Sole meunière, riz créole, champignons tournés ***** </div> <div>Plateau de fromages *****</div> <div>Crumble aux fraises, glace vanille</div>	<div>Mardi 26 Mai 2026</div> <div><u>MENU OUTRE-MER</u></div> <div>AB: Acras de morue ,sauce rougail  *****</div> <div>Sole meunière, riz créole, champignons tournés *****</div> <div>Plateau de fromages *****</div> <div>Crumble aux fraises, glace vanille </div>

Vendredi 29 Mai 2026

MENU BRASSERIE

**Cake provençal, salade
verte, céleri rémoulade**

**Hamburger régional: steak
haché de bœuf, fourme d'Ys-
singeaux, coleslaw, pommes
gaufrettes**



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

**Bon
Appétit**



bonnes
VACANCES!