

Les élèves de l'école hôtelière auront le plaisir de vous accueillir pour une pause gourmande dans nos **deux restaurants d'application** :



LA CHARMILLE

Entrée par l'accueil du lycée

Possibilité d'accès aux personnes à mobilité réduite

LE XVIIIème

Entrée par l'accueil du lycée

Possibilité d'accès aux personnes à mobilité réduite



Menus du Mardi 5 novembre 2024 Au vendredi 20 décembre 2024

La composition des menus peut varier en fonction des arrivages de marchandises, des difficultés d'approvisionnement et des contraintes pédagogiques.



- Déjeuner de 12 h 00 à 14 h 30 -

- Dîner de 19 h 00 à 22 h 00 -

Semaine 45

Du 05 au 08 novembre 2024

MARDI 05	DÉJEUNER - LE XVIIIème	DÉJEUNER - LA CHARMILLE
	<p><u>Déjeuner à 18 euros</u></p> <p>Quiche lorraine *** Limande ou sole meunière Légumes glacés *** Buffet de crêpes</p>	<p><u>Déjeuner à 18 euros</u></p> <p>Endives en coque de noix et Roquefort *** Coq au vin et carottes glacées *** Tarte aux pommes</p>
JEUDI 07	DÉJEUNER - LE XVIIIème	DINER - LE XVIIIème
	<p>Elèves En Stage</p>	<p>Elèves En Stage</p>
 VENDREDI 08	DÉJEUNER - LE XVIIIème	DÉJEUNER - LA CHARMILLE
	<p><u>Réception</u></p> <p><u>Groupe de l'Action Sociale</u></p> <p><u>Ministère des Finances</u></p>	<p><u>Formule Brasserie</u></p> <p><u>Entrée-plat ou plat-dessert : 14 euros</u> <u>Entrée-plat-dessert : 17 euros</u></p> <p>Salade chèvre chaud Ou Saucisson brioché *** Tablier de sapeur pommes vapeur Ou Omelette savoyarde *** Tarte pralinée</p>

Semaine 46

Du 12 au 15 novembre 2024

MARDI 12	DÉJEUNER - LE XVIIIème	DÉJEUNER - LA CHARMILLE
	<p><u>Déjeuner à 18 euros</u></p> <p>Quiche aux poireaux ***</p> <p>Limande ou sole grenobloise Légumes glacés ***</p> <p>Buffet de crêpes</p>	<p><u>Formule livrée en interne</u></p> <p>Dips de légumes croquants Sauce ciboulette-citron ***</p> <p>Burger Auvergnat, potatoes ***</p> <p>Salade de fruits</p>
JEUDI 14	DÉJEUNER - LE XVIIIème	DINER - LE XVIIIème
	<p>Elèves En Stage</p>	<p>Elèves En Stage</p>
 VENDREDI 15	DÉJEUNER - LE XVIIIème	DÉJEUNER - LA CHARMILLE
	<p><u>Déjeuner à 19 euros</u></p> <p>Œuf mimosa ***</p> <p>Darne de colin pochée au beurre Nantais Gratin de champignons Riz créole ***</p> <p>Gratin de fruits d'automne au Macvin Tuile aux noisettes</p>	<p><u>Formule Brasserie</u></p> <p><u>Entrée-plat ou plat-dessert : 14 euros</u></p> <p><u>Entrée-plat-dessert : 17 euros</u></p> <p>Salade chèvre chaud Ou Saucisson brioché ***</p> <p>Tripes à la lyonnaise Ou Omelette au lard ***</p> <p>Tarte pralinée</p>

Semaine 47

Du 19 au 22 novembre 2024

MARDI 19	DÉJEUNER - LE XVIIIème	DÉJEUNER - LA CHARMILLE
	<p><u>Déjeuner à 18 euros</u></p> <p>Tarte aux oignons *** Limande ou sole aux amandes Légumes glacés *** Buffet de crêpes</p>	<p><u>Déjeuner à 20 euros</u></p> <p>Verrine de crevettes et pamplemousse Sauce cocktail *** Poulet rôti - frites *** Panna Cotta au Cointreau Coulis de fruits rouges</p>
JEUDI 21	DÉJEUNER - LE XVIIIème	DINER - LE XVIIIème
	<p>Elèves En Stage</p>	<p>Elèves En Stage</p>
 VENDREDI 22	DÉJEUNER - LE XVIIIème	DÉJEUNER - LA CHARMILLE
	<p><u>Déjeuner à 20 euros</u></p> <p>Salade César *** Dos de merlu en croûte d'herbes sauce poivron Etuvée de blancs de poireaux à la coriandre Spaghettis *** Assiette Gourmande</p>	<p><u>Formule Brasserie</u></p> <p><u>Entrée-plat ou plat-dessert : 14 euros</u> <u>Entrée-plat-dessert : 17 euros</u></p> <p>Salade lyonnaise Ou Saucisson brioché *** Gras double poêlé Ou Andouillette à la moutarde *** Cervelles de canut Ou Tarte pralinée</p>


Semaine 48

Du 26 novembre au 29 novembre 2024

MARDI 26	DÉJEUNER - LE XVIIIème	DÉJEUNER - LA CHARMILLE
	<p><u>Projet</u></p> <p><u>Mûris ton fruit</u></p>	<p><u>Déjeuner à 19 euros</u></p> <p>Potage de potiron et châtaignes caramélisées ***</p> <p>Papillote de cabillaud à l'orange Riz safrané ***</p> <p>Coupe glacée d'Automne</p>
JEUDI 28	DÉJEUNER - LE XVIIIème	DINER - LE XVIIIème
	<p><u>Déjeuner à 25 euros</u></p> <p>Coquilles saint jacques "façon nantaise" ou Assiette marine (saumon fumé, crevettes, bulots, poisson blanc mariné) à l'aïoli ***</p> <p>Sole meunière gratin de choux-fleurs Ratte au romarin ou Navarin au pommes ***</p> <p>Assortiment de choux à la crème Chantilly et pistache</p>	<p><u>Diner à 27 euros</u></p> <p>Saumon gravlax à la betterave Crème légère à la moutarde - crackers ***</p> <p>Parfait de Brochet et rouget Aux crevettes et sa fondue de poireaux ou Carré de porc et son jus corsé, Pomme de terre en robe des champs Marmelade de choux rouge ***</p> <p>Fromage ***</p> <p>Matafan aux pommes Crème réduite orange cannelle Glace cannelle</p>
 VENDREDI 29	DÉJEUNER - LE XVIIIème	DÉJEUNER - LA CHARMILLE
	<p><u>Déjeuner à 20 euros</u></p> <p>Goujonnette de poisson frit Sauce tartare et mesclun ***</p> <p>Côte de Veau façon normande Artichauts farcis à la fondue de tomates et coriandre Crêpes parmentières ***</p> <p>Assiette Gourmande</p>	<p><u>Projet</u></p> <p><u>Mûris ton fruit</u></p>

Semaine 49

Du 03 au 06 décembre 2024

MARDI 03	DÉJEUNER - LE XVIIIème	DÉJEUNER - LA CHARMILLE
	Elèves En Stage	<u>Déjeuner à 20 euros</u> Nage de Saint Jacques à l'anis vert *** Fricassée de volaille au Macvin Pommes de terre au Morteau *** Brochette d'ananas caramélisé au miel
JEUDI 05	DÉJEUNER - LE XVIIIème	DINER - LE XVIIIème
	<u>Réception</u> <u>Association MGEN</u> 	<u>Diner à 25 euros</u> Velouté de pommes de terre à l'ail Au saumon fumé, pomme Maxim's *** Pavé de sandre en croûte de noisette Purée de panais aux épices douces Ou Carré de porc à la réglisse - jus aux olives Légumes marinés *** Fromage *** Brioche à la cannelle façon pain perdu Glace vanille
VENDREDI 06	DÉJEUNER - LE XVIIIème	DÉJEUNER - LA CHARMILLE
	Elèves En Examen	Elèves En Stage

Les élèves et les enseignants de l'école hôtelière vous souhaitent de belle fêtes de Noël et de fin d'année !

Semaine 50


Du 10 au 13 décembre 2024

MARDI 10	DINER - LE XVIIIème	DÉJEUNER - LA CHARMILLE
	<p><u>Menu de Noel</u></p> <p><u>Diner à 30 euros</u></p> <p>Rillettes de saumon et sardines ***</p> <p>Terrine de foie gras de canard, chutney ***</p> <p>Filet de bœuf en croûte Gratin dauphinois Fagot haricots verts ***</p> <p>Nougat glacé - Coulis de fruits et ses tuiles</p>	<p><u>Menu de Noel</u></p> <p><u>Déjeuner à 24 euros</u></p> <p>Terrine de foie gras Nougatine noisette Fil de Porto ***</p> <p>Poulet aux écrevisses et aux courgettes Et sa garniture ***</p> <p>Soupe de fruits exotiques au Champagne</p>
JEUDI 12	DINER - LE XVIIIème	
	<p><u>Diner à 25 euros</u></p> <p>Bouillon asiatique au poulet et aux champignons ***</p> <p>Brochette de lotte Beurre des îles et riz madras Ou Carré d'agneau laqué au miel Et à l'ail et jus corsé Mousseline de patates douces ***</p> <p>Fromage ***</p> <p>Perles du Japon, fruits de la passion et sorbet mangue</p>	
 VENDREDI 13	DÉJEUNER - LE XVIIIème	DÉJEUNER - LA CHARMILLE
	<p>Elèves En Examen</p>	<p>Elèves En Stage</p>



Semaine 51

Du 17 au 20 décembre 2024

MARDI 17	DÉJEUNER - LE XVIIIème	DÉJEUNER - LA CHARMILLE
	Elèves En Stage	<u>Déjeuner à 18 euros</u> Wrap au chèvre frais et miel *** Moules Marinière, frites *** Génoise framboise et chantilly
JEUDI 19	DÉJEUNER - LE XVIIIème	DINER - LE XVIIIème
	<u>Réception</u> <u>Groupe ENEDIS</u> 	<u>Menu de Noel</u> <u>Diner à 35 euros</u> Saint jacques au beurre salé Galette croustillante *** Verrine de foie gras et compotée de poires *** Trou normand *** Suprême de pintade aux morilles et vin jaune Mousseline de carottes *** Fromage *** L'Equinoxe Biscuit Joconde, crémeux caramel Croustillant praliné spéculos - Crème vanille
 VENDREDI 20	DÉJEUNER - LE XVIIIème	DÉJEUNER - LA CHARMILLE
	<u>Menu de Noel</u> <u>Déjeuner à 30 euros</u> Velouté de châtaignes et gambas au Whisky *** Terrine de foie gras et son chutney, mesclun de salade *** Filet de bœuf en croûte, feuilleté sauce mère Gratin dauphinois, fagot haricots verts Purée de panais *** Nougat glacé, coulis de framboises et petits fours	Elèves En Stage