

Restaurant les Cristallines

Menus de Février

Déjeuner du mardi 5 février

Cristallines Rouges

Fermé

Déjeuner du mardi 5 février

Cristallines Vertes

Assiette de la mer

**Daurade rôtie
risotto aux champignons**

**Forêt noire en cœur
coulant chocolat**

Dîner du mardi 5 février

POITOU CHARENTES

**Moules au Pineau des
Charentes**

**Râble de lapin farci à
l'estragon, pomme de terre
de l'île de Ré et embeurré de
choux**

Tourteau fromager

Déjeuner du mercredi 6 février

Quiche aux légumes

**Poulet Basquaise et ses
gnocchis de pomme de terre**

Assiette gourmande

Tarif Déjeuner servi à 12h15: 10 euros hors boissons (*) Tarif Dîner servi à 19h00: 17 euros hors boissons (*) (*) sauf mentions particulières

Afin de nous conformer aux horaires d'enseignement et à la réglementation du travail concernant les mineurs, nous vous demandons de respecter les horaires de début de repas.

Nos menus sont susceptibles de modifications pour des raisons pédagogiques et/ou d'approvisionnements.

Réservations sur place, ou par téléphone au 02 54 24 00 63, ou par mail:

restaurant.chateauneuf@gmail.com

ATTENTION: les réservations par mail ne seront effectives qu'après confirmation du lycée

Restaurant les Cristallines

Menus de Février

Déjeuner du jeudi 7 février

Cristallines Rouges

Fermé

Déjeuner du jeudi 7 février

Cristallines Vertes

Crème Dubarry

**Bœuf bourguignon, gratin
de pomme de terre**

Tarte paysanne

Dîner du jeudi 7 février

Menu U.S.A

Salade César

Burger gastronomique

**Assiette gourmande
(Brownies, pancake au
sirop d'érable, Glace au
beurre de cacahuète, et
cheesecake)**

Déjeuner du vendredi 8 février

Velouté Dubarry

**Blanc de pintade Vallée
d'Auge**

Mille feuilles

Tarif Déjeuner servi à 12h15: 10 euros hors boissons (*) Tarif Dîner servi à 19h00: 17 euros hors boissons (*) (*) sauf mentions particulières

Afin de nous conformer aux horaires d'enseignement et à la réglementation du travail concernant les mineurs, nous vous demandons de respecter les horaires de début de repas.

Nos menus sont susceptibles de modifications pour des raisons pédagogiques et/ou d'approvisionnements.

Réservations sur place, ou par téléphone au 02 54 24 00 63, ou par mail:

restaurant.chateauneuf@gmail.com

ATTENTION: les réservations par mail ne seront effectives qu'après confirmation du lycée

Restaurant les Cristallines

Menus de Février

Déjeuner du mardi 26 février

Cristallines Rouges

Assiette de poissons fumés
Blinis , crème fouettée

Entrecôte double Sauce
Marchand de vin

Glace au caramel beurre
salé

Déjeuner du mardi 26 février

Cristallines Vertes

Croustillant de crevettes,
sauce crustacés

Fricassée de volaille à la
crème

Fromage

Pêche Melba

Dîner du mardi 26 février

NORD/HAUT DE FRANCE

Tarte au Maroilles

Carbonade de bœuf, frites

Déclinaison Ch'timi (tarte au
sucre, merveilleux au
chocolat blanc, crème
brûlée à la chicorée, glace
au spéculos)

Déjeuner du mercredi 27 février

Bavarois d'avocat et
chorizo

Filets de sole Dieppoise
riz pilaf et tagliatelles de
légumes

Ile flottante

Tarif Déjeuner servi à 12h15: 10 euros hors boissons (*) Tarif Dîner servi à 19h00: 17 euros hors boissons (*) (*) sauf mentions particulières

Afin de nous conformer aux horaires d'enseignement et à la réglementation du travail concernant les mineurs, nous vous demandons de respecter les horaires de début de repas.

Nos menus sont susceptibles de modifications pour des raisons pédagogiques et/ou d'approvisionnements.

Réservations sur place, ou par téléphone au 02 54 24 00 63, ou par mail:

restaurant.chateauneuf@gmail.com

ATTENTION: les réservations par mail ne seront effectives qu'après confirmation du lycée

Restaurant les Cristallines

Menus de Février

Déjeuner du jeudi 28 février

Cristallines Rouges

Curry de crevettes à l'ananas

Pavé de saumon aux amandes et Julienne de légumes

Bananes flambées / Crème glacée au rhum

Déjeuner du jeudi 28 février

Cristallines Vertes

Mousseline chaude de poisson au beurre nantais

Basquaise de noisettes d'agneau, gratin de pommes de terre

Assiette Florida, glace vanille

Dîner du jeudi 28 février

Salade fraîcheur

Râble de lapin farci aux giroles, gâteau de Charlottes

St Honoré

Déjeuner du vendredi 1^{er} mars

Risotto à l'aneth et moules d'Espagne gratinées

Filet mignon en croûte Duxelles de champignons et légumes glacés

Blanc manger et son coulis de mangue Palets aux raisins

Tarif Déjeuner servi à 12h15: 10 euros hors boissons (*) Tarif Dîner servi à 19h00: 17 euros hors boissons (*) (*) sauf mentions particulières

Afin de nous conformer aux horaires d'enseignement et à la réglementation du travail concernant les mineurs, nous vous demandons de respecter les horaires de début de repas.

Nos menus sont susceptibles de modifications pour des raisons pédagogiques et/ou d'approvisionnements.

Réservations sur place, ou par téléphone au 02 54 24 00 63, ou par mail:

restaurant.chateauneuf@gmail.com

ATTENTION: les réservations par mail ne seront effectives qu'après confirmation du lycée