

Restaurant les Cristallines: menus de novembre

Déjeuner du mardi 6 novembre

Restaurant 1

Œufs brouillés au curcuma

**Fricassée de volaille à l'ancienne, légumes glacés
Riz pilaf**

Tarte au citron meringuée

Déjeuner du mardi 6 novembre

Restaurant 2

Feuilleté de moules au Pineau des Charentes

Filet de saumon meunière, pommes au four et carottes au cumin

Café ou thé gourmand

Déjeuner du jeudi 8 novembre

Restaurant 1

Ficelle Picarde

**Carbonnade de bœuf
Pommes pont-neuf**

Gaufre Liégeoise crème chantilly

Déjeuner du jeudi 8 novembre

Restaurant 2

Cocktail d'avocat aux crevettes et pamplemousse

Suprême de volaille farci, garniture pommes boulangères

Tarte paysanne aux pommes

Dîner du jeudi 8 novembre

**Mise en bouche :
Profiteroles d'escargots, crème persillée**

Carpaccio de saumon à l'aneth

Souris d'agneau à la crème d'ail, fricassée de légumes

Nougat glacé et coulis de fruits rouges

Déjeuner vendredi 9 novembre

Gougère d'escargots

Papillote de cabillaud à l'orange

Julienne de légumes et gratin de pomme de terre

Crème caramel et ses palets diamant

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 novembre

Déjeuner du mardi 13 novembre

Restaurant 1

Crème de potiron lutée

Moules sauce poulette
Pommes Pont Neuf

Tarte Tatin

Déjeuner du mardi 13 novembre

Restaurant 2

Terrine froide de poisson
sauce verte

Steak au poivre flambé,
gratin de pommes de terre

Blanc-manger aux amandes

Déjeuner du jeudi 15 novembre

Restaurant 1

Œuf cocotte aux
trompettes

Blanquette de volaille à
l'ancienne
Légumes glacés / Pommes
rôties au four

Crème à la pistache

Déjeuner du jeudi 15 novembre

Restaurant 2

Petits choux aux moules,
sauce mousseuse à l'ail et
au persil

Râble de lapin à la bière,
pommes de terre au
Maroilles

Poire Belle-Hélène

Dîner du jeudi 15 novembre

Mise en bouche : Flamiche
aux chicons

Soufflé au Maroilles

Waterzoi de volaille

Assiette Ch'timi

Déjeuner vendredi 16 novembre

Crème de citrouille lutée

Côte de porc charcutière
Trilogie de purée
(carottes, céleri rave,
brocolis)

Forêt noire revisitée

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 novembre

Déjeuner du mardi 20 novembre

Restaurant 1

Cappuccino de crevettes
au curry

Onglet à l'échalote
Bavarois de brocolis
Pommes mousseline

Panna cotta au lait de coco
et fruits rouges

Déjeuner du mardi 20 novembre

Restaurant 2

Cocktail d'avocat aux
crevettes et
pamplemousse

Blanquette de veau à
l'ancienne, riz pilaf

Suprêmes d'oranges, glace
vanille et croustillant aux
amandes

Déjeuner du jeudi 22 novembre

Restaurant 1

Raviole aux poireaux

Jambonnette de volaille
sauce suprême

Poêlé de sarrasin aux
champignons

Crème brûlée à la vanille de
bourbon et biscuit au beurre

Déjeuner du jeudi 22 novembre

Restaurant 2

Feuilleté de moules au
Pinaud des Charentes

Filet de saumon meunière,
pommes au four et
carottes au cumin

Pêches flambées

Dîner du jeudi 22 novembre

Mise en bouche

Velouté de potimarron,
chantilly à la noisette et
chips de lard

Magret de canard laqué à
l'orange, purée de patate
douce

Bavarois à la mangue,
coulis passion et tuile aux
amandes

Déjeuner vendredi 23 novembre

Quiche aux légumes

Ballotine de truite au vin
rouge
Riz sauvage et navets
glacés au Porto

Choux chantilly

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 novembre

Déjeuner du mardi 27 novembre

Restaurant 1

Tatin à l'échalote
Magret de canard aux
pêches
Fondantes, gratin de
pommes
Agatha
Fondant au chocolat

Déjeuner du mardi 27 novembre

Restaurant 2

Œufs farcis Chimay
Carré de porc poêlé sauce
simple, fricassée de
légumes
Ananas en surprise

Déjeuner du jeudi 29 novembre

Restaurant 1

Œufs brouillés au
parmesan
Blanquette de veau et
champignons farcis
Tarte des sœurs Tatin

Déjeuner du jeudi 29 novembre

Restaurant 2

Terrine froide de poisson
mayonnaise à la ciboulette
Filet de daurade sauce
crustacé, flan de légume
Pudding diplomate, crème
anglaise café

Déjeuner vendredi 30 novembre

Potage Parmentier
Steak au poivre pomme
pont neuf
flan de poireaux
Mousse au chocolat et ses
tuiles aux amandes

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