

Menus de Septembre et Octobre

Déjeuner Mardi 15 septembre

11€ vin et café compris

Poulet basquaise, riz créole
Tarte aux pommes alsacienne

Diner Mardi 15 septembre
Cristallines Rouge

Rosace de melon et jambon crue
Dos de cabillaud, sauce vin blanc,
pommes vapeur et flan de brocoli
Poire pochée croustillante glace vanille
maison, sauce chocolat

Diner Mardi 15 septembre
Cristallines Verte

Crème de lentilles à l'écume de lai et
œuf poché
Dos de saumon aux amandes - beurre
blanc et tagliatelles de courgettes
Profiteroles au chocolat chaud -
Chantilly et amandes grillées

Diner Jeudi 17 septembre

Melon en perles au porto ou pineau
des Charente
Cuisse de canard confite
Mini ratatouille
Tarte aux pêches

Déjeuner mardi 22 septembre

Coupe de melon au Pineau des
Charentes
Pavé de saumon aux baies roses, purée
de pomme de terre
Brownies et crème anglaise

Diner Mardi 22 septembre
Cristallines Rouge

Salade niçoise
Filets de sole meunière, riz pilaf et
légumes glacés (courgettes, navets et
carottes)
Tarte tatin flambée

Tarif Déjeuner servi à 12h15: 11 euros hors boissons (*) Tarif Dîner servi à 19h00: 19 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

Menus de Septembre et Octobre

Diner Mardi 22 septembre
Cristallines Verte

Cappuccino aux crevettes
Filet de pintade vallée d'auge -
Tagliatelles fraîches
Tarte normande Flambée au
Calvados

Déjeuner Jeudi 24 septembre

11€ vin et café compris

Tagliatelles aux coquillages
Tarte aux pommes flambées au
Calvados

Diner Jeudi 24 septembre

Bavarois d'avocat aux crevettes, Coulis
de poivron rouge
Filet de dorade sauce safranée Riz pilaf,
courgettes glacées
Profiteroles sauce chocolat

Déjeuner Mardi 29 septembre

Melon à l'italienne
Escalope à la crème et aux
champignons, pomme cocotte,
haricots verts
Tarte chocolat

Diner Mardi 29 septembre

Velouté de carottes au café, chips de
betterave
Fricassée de volaille à l'ancienne,
purée de marron à l'huile de noisette
Tarte Bourdaloue et crème anglaise à
la fève de Tonka

Déjeuner Jeudi 1^{er} octobre

Flamiche aux poireaux
Fricassée de volaille à l'ancienne
légumes glacés, riz pilaf
Crème brûlée et biscuit au beurre

**Tarif Déjeuner servi à 12h15: 11 euros hors boissons (*) Tarif Dîner servi à 19h00: 19 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

Menus de Septembre et Octobre

Diner Jeudi 1^{er} octobre

Œuf mollet croquant sur lit de lentilles
vertes du Berry
Pavé de saumon à l'unilatéral, sauce
béarnaise Chou braisé aux lardons
Tarte feuilletée aux raisins

Déjeuner Mardi 6 octobre

Quiche lorraine
Filet de poisson meunière, fondue de
poireaux, pomme anglaise
Choux pâtissier

Diner Mardi 6 octobre

Cassolette de fruits de mer, crème au
Pineau des Charentes
Filet de canard, au miel et vinaigre de
cidre, pommes Macaire, compotée de
chou rouge aux pommes
Banane flambées, glace rhum raisin

Déjeuner jeudi 8 octobre

Tomate farcie d'un œuf poché
Moules sauce poulette Pommes rôties
au thym
Gaufre liégeoise sauce chocolat et
crème chantilly

Diner jeudi 8 octobre

Gaspacho Andalou et ses twist
feuilleté au pavot
Entrecôte double, beurre Maître
d'hôtel et oignons confits pommes
dauphines
Coulant Amarèna, crème anglaise

Déjeuner Mardi 13 octobre

Macédoine de légumes
Pièce de bœuf sautée au poivre,
pommes frites
Tarte Tatin

**Tarif Déjeuner servi à 12h15: 11 euros hors boissons (*) Tarif Dîner servi à 19h00: 19 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

Menus de Septembre et Octobre

Diner Mardi 13 octobre
Cristalline Rouge

Velouté Dubarry et ses coques
Côte de bœuf sautée, sauce marchand
de vin , pommes pont neuf et salsifis
braisés
Fondant au chocolat, framboises et
anis vert

Diner Mardi 13 octobre
Cristalline Verte

Saumon fumé et son mesclun,
vinaigrette aux herbes
Côte de bœuf Marchand de vin gratin
d'Agatha
Savarin coco, pinacolada , glace coco

Déjeuner Mercredi 14 octobre

Salade Sancerroise
Fricassée de porc au caramel fondue
d'échalotes et riz créole
Coupe de fruits d'automne

Déjeuner jeudi 15 octobre

Cappuccino de crevettes au curry
Jambonnette de volaille sauce
suprême Poêlée de sarrasin aux
champignons
Tarte fine chaude au caramel salé

Diner Jeudi 15 octobre

Velouté de potimarron, mousse de lard
et brisures de noisette
Gigolettes de poulet farcies façon
Vallée d'Auge Pommes vapeur et
panais rôtis
Brioche perdue, glace au miel ,
pommes flambées

**Tarif Déjeuner servi à 12h15: 11 euros hors boissons (*) Tarif Dîner servi à 19h00: 19 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