



R e s t a u r a n t d ' a p p l i c a t i o n

Période du 24 août au 9 octobre 2018

Fonctionnement du Restaurant d'application

Les élèves de la section hôtelière et leurs professeurs seront heureux de vous accueillir au restaurant d'application du lycée. L'ensemble des prestations fournies répond à des objectifs pédagogiques précis. Leur durée est limitée à celle des cours. Les menus ne sont pas servis systématiquement tous les jours, se reporter aux dates inscrites. Ils peuvent évoluer en fonction des produits disponibles suivant les arrivages.

L'accès au restaurant d'application se fait principalement sur réservation ferme par mail ou par téléphone. Les réservations sont prises jusqu'au début du service dans la limite des places disponibles.

restopedagowallis@gmail.com

72 00 80

Notre établissement est non-fumeur. Merci de votre compréhension.



Mercredi 29 août

Terrine de poisson coulis de poivrons
-
Foie de veau sauté au vinaigre balsamique
-
Moka

Jeudi 30 août

Cannellonis de fruits de mer
-
Magret sauté miel et citronnelle
Gratin de légumes au basilic
-
Panacotta coco

Vendredi 31 août

Quiche Lorraine
-
Ragout de bœuf aux olives
Légumes au Wok
-
Autour de la crêpe



Mercredi 5 septembre

Crème de crustacés coco
-
Goujonettes de Poisson
Riz Pilaf et brocolis
-
Moelleux chocolat-framboise
Crème anglaise

Jeudi 6 septembre

Parmentier de queue de bœuf
-
Filet de poisson poché sauce combava
Croquettes de manioc
-
Café gourmand

Vendredi 7 septembre

Ravioles aux 3 parfums
-
Magret de canard au poivre vert
Gratin Dauphinois quenelles d'épinards
-
Autour de la Coco Papaye

Mercredi 12 septembre

Croustillant d'œufs brouillés en tapenade

-

Pavé de Barracuda à l'unilatéral

Choucroute de papaye

-

Tiramisu

Jeudi 13 septembre

Brochette de canne à sucre porc et gingembre

-

Filet de volaille sauce moutarde

Tagliatelles aux champignons

-

Tarte au chocolat

Vendredi 14 septembre

Uniquement en vente à emporter

Quiche à l'oignon

-

Blanquette de veau

Patates douces en cochonnet



Mercredi 19 septembre

Potage Saint Germain

-

Fricassée de volaille Fermière

Petits pois en aumônière

-

Tarte au chocolat crème mentholée

Jeudi 20 septembre

Saucisse en croûte briochée

-

Filet poisson glacé au cidre et pommes

Gratin de légumes d'ici

-

Entremet gingembre ananas

Vendredi 21 septembre

Uniquement en vente à emporter

Quiche à l'oignon

-

Blanquette de veau

Patates douces en cochonnet



Mercredi 26 septembre

Ravioles aux 3 parfums

-

**Entrecôte double beurre Maître d'hôtel
Ecrasé de Taro et petits légumes tournés**

-

Banane flambée sorbet citron vert

Jeudi 27 septembre

Galantine

-

**Crevettes au lait de coco et citronnelle
Duchesse de patate douce et ratatouille**

-

Gratin de fruits frais



Mercredi 3 octobre

Uniquement en vente à emporter

**Filet de poisson sauté
Fruits à pain et carottes tournées**

-

Forêt noire aux mangues

Jeudi 4 octobre

Tartare de poisson

-

**Lapin à la bière
Polenta à l'ail**

-

Entremet coco aux fruits rouges





Mercredi 10 octobre
Uniquement en vente à emporter

Filet de poisson sauté
Fruits à pain et carottes tournées
 -
Forêt noire aux mangues

Jeudi 11 octobre

Carpaccio du lagon

-
Couscous

-
Composition autour de fruits frais



Tarif Menu : 2800 F CFP

-
Attention, les prix sont susceptibles de varier en fonction des menus, selon les formules et le coût des produits cuisinés.
Pour tout renseignement complémentaire, contacter le professeur de restaurant au 72 00 80.

Tarif Menu à emporter :
2500 F CFP

-
Les ventes à emporter sont disponibles à partir de 12h30. Elles correspondent aux jours où les élèves de cuisine sont en évaluation pour leur examen, le restaurant d'application sera fermé.

L'origami est l'art du pliage du papier. La tradition japonaise de cet art a fortement influencé son histoire en Occident. Le mot origami vient du japonais : de *oru*, « plier », et *kami*, « papier ».
 Les maquettes des menus sur l'ensemble de l'année scolaire ont été élaborées dans le cadre de l'Enseignement Général Lié à la Spécialité avec Mme Graille (arts appliqués), M Basile (mathématiques) et M De Angeli (cuisine service restauration).