

Lycées Jacques Cœur
Section Hôtellerie Restauration
Bourges



Les Lycées
Jacques Cœur
BOURGES

RESTAURANT D'APPLICATION




Menus de Janvier à Juin 2023



 108 rue Jean Baffier, 18000 Bourges

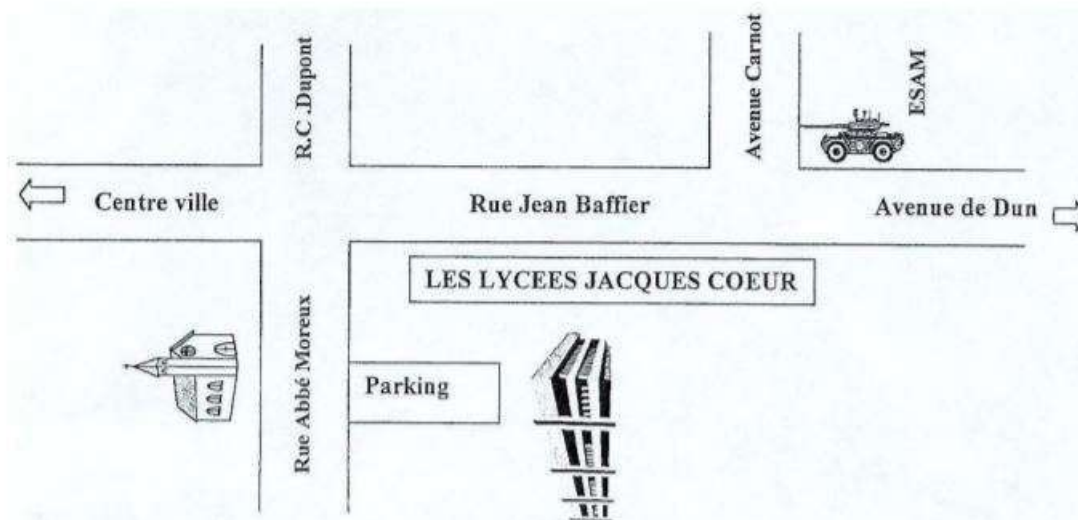
  @hotelleriejacquescoeur

 lycée-jacques-coeur.fr
Onglet « Établissement/Restaurant d'Application »

Welcome!

MADAME LA PROVISEURE
LE DIRECTEUR DES FORMATIONS,
LES PROFESSEURS,
LES ÉLÈVES ET ÉTUDIANTS
DU DÉPARTEMENT HÔTELLERIE

Sont heureux de vous accueillir au restaurant d'application
et vous souhaitent la bienvenue



Entrée piétons : 108, rue Jean Baffier (entrée principale)

Entrée véhicules : parking rue de l'Abbé Moreux (après l'église sur votre droite)

Dans le cadre de leur formation, les élèves hôteliers vous accueillent en période scolaire, pour le déjeuner.

Début de service : 12h00

Fin de service : 14h00

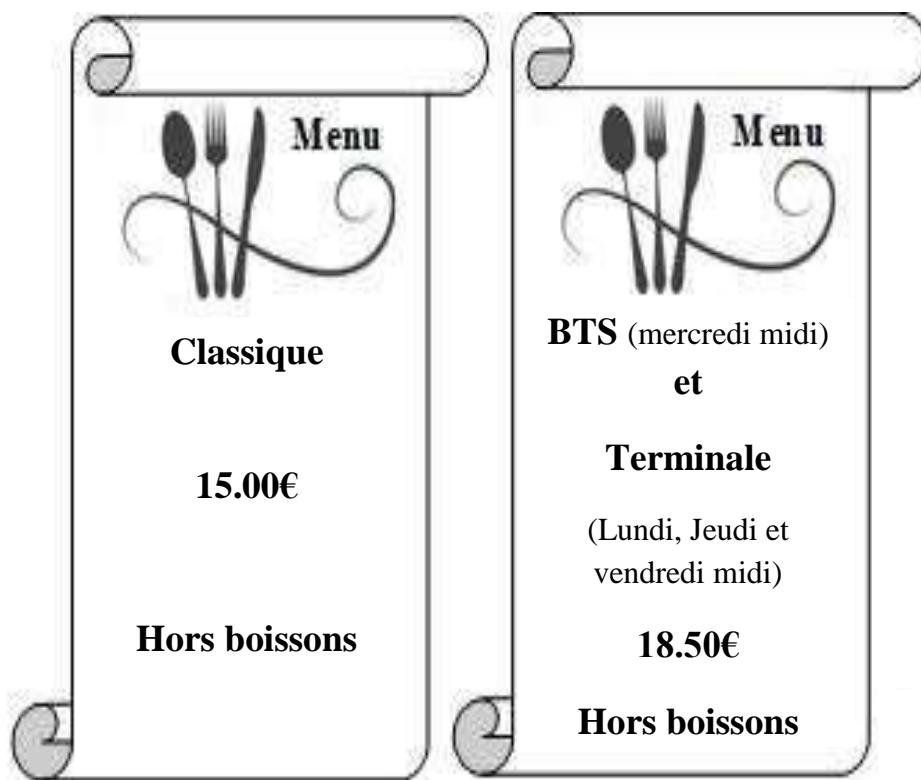
Les réservations se font auprès de :

Madame OUTREBON (au secrétariat hôtellerie)

au 02 36 71 88 22 (ligne directe)

OU en ligne via le site du lycée

Lors de votre réservation merci de préciser si vous avez un impératif horaire.



Nos menus sont publiés sous réserve de modification ou d'annulation

« Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations quantitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent pas, en effet, les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés. »

Restaurant d'Application Lycée Jacques Cœur

**Vous trouverez sur le site du lycée :
la carte des vins, les menus des soirées à thème ainsi que cette plaquette.**

Le restaurant d'application est ouvert en période scolaire, les midis du lundi au vendredi.

À chaque service correspond une classe d'élèves en cuisine et une classe en salle de restaurant. Les menus et les tarifs sont donc variables. Il est conseillé de réserver sa table dès que possible. Les groupes supérieurs à 5/6 personnes seront répartis en plusieurs tables.

Pour 10 couverts et au-delà, une confirmation écrite vous sera demandée

par mail (se0180007.secret-hotel@ac-orleans-tours.fr) ou par courrier.

Pour les groupes (au-delà de 10 couverts), un forfait peut-être proposé en fonction de la prestation choisie. Merci de contacter le secrétariat hôtellerie.

Vous pouvez consulter les menus sur le site Internet du lycée :

Onglet « établissement » rubrique « restaurant d'application »

<http://lycee-jacques-coeur.fr/letablissement/le-restaurant-dapplication/>

Afin de respecter certains impératifs pédagogiques et particulièrement pour permettre aux élèves de reprendre sans retard les cours suivants, nous remercions notre clientèle pour sa ponctualité quant aux heures d'arrivée et de départ.

Arrivée : 12 h 00 au plus tard 12 h 15

Départ : 14 h 00 au plus tard 14 h 15

Ce restaurant permet aux élèves des classes en début ou en fin de cursus de mettre en pratique les connaissances acquises au cours de leur scolarité (préparation des mets, préparation de la salle de restaurant, accueil des clients, service à table des mets et des vins, découpage et flambage devant les clients, services des boissons de bar et des boissons chaudes...) dans un cadre concret et raffiné.



Semaine 1

Du 2 Janvier au 6 Janvier 2023 inclus

Menu du lundi 02 Janvier

Restaurant A (570)

Restaurant fermé

Restaurant B (770)

Restaurant fermé

Menu du mardi 03 Janvier

Restaurant A (572) – 15€ hors boissons

Velouté de légumes

Cuisse de poulet grillée, pommes allumettes

Café gourmand

Restaurant B (571) – 15€ hors boissons

Velouté de légumes

Cuisse de poulet grillée, pommes allumettes

Café gourmand

Menu du mercredi 04 Janvier

Restaurant A (970) - 18€50 hors boissons –

La Sologne

Crème renversée de champignons, écume de parmesan et chips de panais

OU Saucisson en brioche

Pintadeau rôti et légumes rôtis

OU Daube de sanglier et légumes rôtis

Entremets croustillant praliné au chocolat

OU Tarte paysanne aux pommes et fruits secs, flambée

Mignardises

Restaurant B (670)

Restaurant fermé

Menu du jeudi 05 Janvier

Restaurant A (771)

Restaurant fermé

Restaurant B (671)

Restaurant fermé

Menu du vendredi 06 Janvier

Restaurant A (672)

Restaurant fermé

Restaurant B (772)

Restaurant fermé



Semaine 2

Du 9 Janvier au 13 Janvier 2023 inclus

Menu du lundi 09 Janvier

Restaurant A (570)

Restaurant fermé

Restaurant B (770)

Restaurant fermé

Menu du mardi 10 Janvier

Restaurant A (572) – 15€ hors boissons

Velouté de légumes

Cuisse de poulet grillée, pommes allumettes

Café gourmand

Restaurant B (571) – 15€ hors boissons

Velouté de légumes

Cuisse de poulet grillée, pommes allumettes

Café gourmand

Menu du mercredi 11 Janvier

Restaurant A (970)

Restaurant fermé

Restaurant B (670)

Elèves en stage

Menu du vendredi 13 Janvier

Restaurant A (672) – 15€ hors boissons

Examen :

*menu non communiqué
(table de 2 ou de 4)*

Restaurant B (772)

Restaurant fermé

Menu du jeudi 12 Janvier

Restaurant A (771)

Restaurant fermé

Restaurant B (671) – 15€ hors boissons

*Examen :
menu non communiqué
(table de 2 ou de 4)*

Pour réserver une table lors
d'examen, prière de nous contacter
par téléphone (02 36 71 88 22) ou
par mail [se.0180007.secret-
hotel@ac-orleans-tours.fr](mailto:se.0180007.secret-hotel@ac-orleans-tours.fr)



Semaine 3

Du 16 Janvier au 20 Janvier 2023 inclus

Menu du lundi 16 Janvier

Restaurant A (570)

Restaurant fermé

Restaurant B (770)

Restaurant fermé

Menu du mardi 17 Janvier

Restaurant A & B (571 & 572)

Elèves en stage

Menu du mercredi 18 Janvier

Restaurant A (970) – 18€50 hors boissons –

Bienvenue en Dauphiné

Chartreuse de volaille

Carré d'agneau en croûte d'herbes,
gratin Dauphinois

OU Ballottine de brochet, sauce écrevisses,
gratin Dauphinois

Saint Marcellin

Gâteau à la noix, crème de marron et crème anglaise
OU Cerises jubilé, glace vanille

Mignardises

Restaurant B (670)

Elèves en stage

Menu du jeudi 19 Janvier

Restaurant A (771)

Restaurant fermé

Restaurant B (671) – 15€ hors boissons

Examen :

*menu non communiqué
(table de 2 ou de 4)*

Au vue de l'inflation et du coût des marchandises, les tarifs spécifiques (personnel et retraité du lycée) ne pourront être appliqués sur les menus des terminales et des BTS (**18€50**).

Menu du vendredi 20 Janvier

Restaurant A (672) – 15€ hors boissons

*Examen : menu non communiqué
(table de 2 ou de 4)*

Restaurant B (772)

Restaurant fermé

Pour réserver une table lors d'examen, prière de nous contacter par téléphone (02 36 71 88 22) ou par mail se.0180007.secret-hotel@ac-orleans-tours.fr



Semaine 4

Du 23 Janvier au 27 Janvier 2023 inclus

Menu du lundi 23 Janvier

Restaurant A (570) – 15 € hors boissons –

Cuisine du monde : Irlande

Beignet de crevettes

Irish Stew

Douceurs Irlandaises

Restaurant B (770)

Restaurant fermé

Menu du mardi 24 Janvier

Restaurant A & B (571 & 572)

Elèves en stage

Menu du mercredi 25 Janvier

Restaurant A (970)

Restaurant fermé

Restaurant B (670)

Elèves en stage

Menu du jeudi 26 Janvier

Restaurant A (771) – 18€50 hors boissons –

Thème Etats-Unis ou Sri Lanka

Macaron foie gras pain d'épices, mesclun et émincé
de magret fumé

Mix western, ribs et filet mignon grillé, patatoes

Eclair foie gras abricot et soufflé glacé abricot

OU

Tatin pomme canard, salade mâche au cidre
Rouleau de dinde Sri Lankais, riz parfumé aux
légumes

Profiterole aux pommes confites, crème de cidre,
sorbet pommes et pommes flambées

Restaurant B (671) – 15€ hors boissons -

Brasserie

Gratin de fruits de mer

Poulet grillé à l'américaine, pommes gaufrettes

Omelette Norvégienne

Menu du vendredi 27 Janvier

Restaurant A (672) – 15€ hors boissons -

Brasserie

Gratin de fruits de mer

Poulet grillé à l'américaine, pommes gaufrettes

Omelette Norvégienne

Restaurant B (772) – 18€50 hors boissons -

Créativité et tendances culinaires

Mise en bouche et cocktail

Tartelette de courgette et chèvre, roquette, betterave
et chavignol

Coquelet grillé à l'Américaine, pommes gaufrettes et
tomates confites

Fondant au caramel, beurre de pomme



Semaine 5

Du 30 Janvier au 03 Février 2023 inclus

Menu du lundi 30 Janvier

Restaurant A (570) – 15 € hors boissons –

Cuisine du monde : Irlande

Beignet de crevettes
Irish Stew
Douceurs Irlandaises

Restaurant B (770)

Restaurant fermé

Menu du mardi 31 Janvier

Restaurant A (572) - 15€ hors boissons

Crème de choux fleur
Pavé de saumon sauté grenobloise,
riz créole aux petits légumes
Café gourmand

Restaurant B (571) - 15€ hors boissons

Crème de choux fleur
Pavé de saumon sauté grenobloise,
riz créole aux petits légumes
Café gourmand

Menu du mercredi 1^{er} Février

Restaurant A (970) - 18€50 hors boissons –

Bistronomie en Bourgogne

Mise en bouche
Bisque et ravioles d'écrevisses
OU Crème de champignons, chips de lard
Râble de lapin farci duxelles à la dijonnaise
et risotto de légumes
OU Filet mignon de porc en croûte de moutarde,
risotto de légumes

Poire belle dijonnaise, crème glacée
OU Sabayon de fruits exotiques

Restaurant B (670)

Elèves en stage

Menu du jeudi 02 Février

**Restaurant A (771) – 18€50 hors
boissons – Thème Chine ou Pays D e
Galle**

Emulsion châtaigne, parmesan, noisette et
salade croquante
Poulet à l'asiatique aux shiitakes et
châtaignes, riz aux légumes
Fondant à la châtaigne et crème brûlée
vanille châtaigne
OU
Entremets fromage chèvre, gelée de
framboise, salade frisée
Pie d'agneau à la framboise et poireaux
confits
Bavarois chocolat blanc framboise et son
sablé

**Restaurant B (671) – 15€ hors
boissons – Centre val de Loire**

Crème de lentilles du Berry, mousse de
chèvre frais, croustillant de lard
Suprême de volaille sauté chasseur, haricots
verts au lard et pommes noisettes
Tarte Tatin

Menu du vendredi 03 Février

Restaurant A (672) – 15€ hors boissons – Centre val de Loire

Crème de lentilles du Berry, mousse de chèvre frais, croustillant de lard
Suprême de volaille sauté chasseur, haricots verts au lard et pommes
noisettes
Tarte Tatin

**Restaurant B (772) – 18€50 hors boissons - Créativité et
tendances culinaires**

Crème de lentilles corail, flan de bacon et croustille de lard
Suprême de volaille poché à l'Indienne, semoule aux raisins blonds
Plateau de fromages
Café gourmand



Semaine 6

Du 06 Février au 10 Février 2023 inclus

Menu du lundi 06 Février

Restaurant A (570)

Restaurant fermé – Examen blanc

Restaurant B (770)

Restaurant fermé – Examen blanc

Menu du mardi 07 Février

Restaurant A (572)

Restaurant fermé – Examen blanc

Restaurant B (571)

Restaurant fermé – Examen blanc

Menu du mercredi 08 Février

Restaurant A (970)

Restaurant fermé

Restaurant B (670)

Restaurant fermé

Menu du jeudi 09 Février

Restaurant A (771) – 18€50 hors boissons –

Thème Japon (volaille) ou Pakistan

Examen blanc

*Menu non communiqué
(Table de 2 uniquement)*

Restaurant B (671)

Restaurant fermé

Menu du vendredi 10 Février

Restaurant A (672)

Restaurant Fermé

Restaurant B (772)- 18€50 hors boissons

*Examen blanc
Menu non communiqué
(Table de 2 uniquement)*

Pour réserver une table lors d'examen, prière de nous contacter par téléphone (02 36 71 88 22) ou par mail se.0180007.secret-hotel@ac-orleans-tours.fr



Semaine 9

Du 27 Février au 03 Mars 2023 inclus

Menu du lundi 27 février

Restaurant A (570)

Restaurant fermé

Restaurant B (770)

Restaurant fermé

Menu du mardi 28 février

Restaurant A (572) – 15 € hors boissons

Terrine de campagne

Dos de cabillaud, beurre blanc aux épices,
pommes à l'anglaise, brocoli

Choux chantilly et coulis de fruits rouges

Restaurant B (571) – 15 € hors boissons

Terrine de campagne

Dos de cabillaud, beurre blanc aux épices,
pommes à l'anglaise, brocoli

Choux chantilly et coulis de fruits rouges

Menu du mercredi 1^{er} Mars

Restaurant A (970) - 18€50 hors boissons

*Examen BTS BLANC :
menu non communiqué*

Restaurant B (670)

Restaurant fermé

Menu du jeudi 02 Mars

Restaurant A (771)

Elèves en stage

Restaurant B (671)

Restaurant fermé

Menu du vendredi 03 Mars

Restaurant A (671 et 672)

**Menu Mars Bleu
(informations sur le site,
menu en cours de conception)**

Restaurant B (772)

Elèves en stage

Au vue de l'inflation et du coût des marchandises, les tarifs spécifiques (personnel et retraité du lycée) ne pourront être appliqués sur les menus des terminales et des BTS (18€50).



Semaine 10

Du 06 Mars au 10 Mars 2023 inclus

Menu du lundi 06 Mars

Restaurant A (570)

Restaurant fermé

Restaurant B (770)

Restaurant fermé

Menu du mercredi 08 Mars

Restaurant A (970)

Restaurant fermé

Restaurant B (670)

Restaurant fermé

Menu du jeudi 09 Mars

Restaurant A (771)

Elèves en stage

Restaurant B (671) – 15€ hors boissons -

Normandie

Assiette d'huîtres

Poulet sauté vallée d'Auge, tagliatelles

Aumônière de pomme, caramel de cidre

Menu du mardi 07 Mars

Restaurant A (572) – 15 € hors boissons

Terrine de campagne

Dos de cabillaud, beurre blanc aux épices,
pommes à l'anglaise, brocoli

Choux chantilly et coulis de fruits rouges

Restaurant B (571) – 15 € hors boissons

Terrine de campagne

Dos de cabillaud, beurre blanc aux épices,
pommes à l'anglaise, brocoli

Choux chantilly et coulis de fruits rouges

Menu du vendredi 10 Mars

Restaurant A (672) – 15€ hors boissons -

Normandie

Assiette d'huîtres

Poulet sauté vallée d'Auge, tagliatelles

Aumônière de pomme, caramel de cidre

Restaurant B (772)

Elèves en stage



Semaine 11

Du 13 Mars au 17 Mars 2023 inclus

Menu du lundi 13 Mars

Restaurant A (570)

Restaurant fermé

Restaurant B (770)

Restaurant fermé

Menu du mardi 14 Mars

Restaurant A (572) – 15 € hors boissons

Tarte aux deux saumons à la fondue de poireaux

Filets de sole Bonne-Femme,
riz pilaf et carotte Vichy

Fromagée Berrichonne ou assiette de fromages

Restaurant B (571) – 15 € hors boissons

Tarte aux deux saumons à la fondue de poireaux

Filets de sole Bonne-Femme,
riz pilaf et carotte Vichy

Fromagée Berrichonne ou assiette de fromages

Menu du mercredi 15 Mars

Restaurant A (970) - 18€50 hors boissons

*Examen BTS BLANC :
menu non communiqué*

Restaurant B (670)

Restaurant fermé

Pour réserver une table lors
d'examen, prière de nous contacter
par téléphone (02 36 71 88 22) ou
par mail [se.0180007.secret-
hotel@ac-orleans-tours.fr](mailto:se.0180007.secret-hotel@ac-orleans-tours.fr)

Menu du jeudi 16 Mars

Restaurant A (771)

Elèves en stage

Restaurant B (671 et 672)

Restaurant fermé
Action interne EHPAD Bellevue

Menu du vendredi 17 Mars

Restaurant A (672)

Restaurant fermé

Restaurant B (772)

Elèves en stage



Semaine 12

Du 20 Mars au 24 Mars 2023 inclus

Menu du lundi 20 Mars

Restaurant A (570)

Restaurant fermé

Restaurant B (770)

Restaurant fermé

Menu du mardi 21 Mars

Restaurant A (572) – 15 € hors boissons

Tarte aux deux saumons à la fondue de poireaux

Filets de sole Bonne-Femme,
riz pilaf et carotte Vichy

Fromagée Berrichonne ou assiette de fromages

Restaurant B (571) – 15 € hors boissons

Tarte aux deux saumons à la fondue de poireaux

Filets de sole Bonne-Femme,
riz pilaf et carotte Vichy

Fromagée Berrichonne ou assiette de fromages

Menu du mercredi 22 Mars

Restaurant A (970)

Restaurant fermé

Restaurant B (670)

Restaurant fermé

Menu du vendredi 24 Mars

Restaurant A (672)

Elèves en stage

Restaurant B (772)

Elèves en stage

Menu du jeudi 23 Mars

Restaurant A (771)

Elèves en stage

Restaurant B (671)

Elèves en stage



Semaine 13

Du 27 Mars au 31 Mars 2023 inclus

Menu du lundi 27 Mars

Restaurant A (570)

Restaurant fermé

Restaurant B (770)

Restaurant fermé

Menu du mardi 28 Mars

Restaurant A (572) – 15 € hors boissons

Assiette de charcuterie

Mignon de porc au poivre,
pommes noisette et flan d'épinards

Tarte Bourdaloue

Restaurant B (571) – 15 € hors boissons

Assiette de charcuterie

Mignon de porc au poivre,
pommes noisette et flan d'épinards

Tarte Bourdaloue

Menu du mercredi 29 Mars

Restaurant A (970) - 18€50 hors boissons –

Le marché

Variation d'entrées

Ballottine de volaille aux épices
et semoule aux petits légumes
OU Poisson du jour et semoule aux petits légumes

Assiette de fromage

Verrine de mascarpone et fruits rouges
OU Fruit du moment flambé et infusion de mélisse,
glace
Mignardises

Restaurant B (670)

Restaurant fermé

Menu du vendredi 31 Mars

Restaurant A (672)

Elèves en stage

Restaurant B (772) - 18€50 hors boissons –

Créativité et tendances culinaires

Mise en bouche et cocktail

Quiche Lorraine

Entrecôte double grillée, sauce Bordelaise, pommes
Pont neuf et tomate provençale

Plateau de fromages

Dessert à définir

Mignardises

Menu du jeudi 30 Mars

Restaurant A (771)

Programme en cours de rédaction
Menu à la manière
de la **Maison Médard à Boulleret**
Restaurant 1 étoile du Cher
(Informations sur le site du lycée)

Restaurant B (671)

Elèves en stage



Semaine 14

Du 03 Avril au 07 Avril 2023 inclus

Menu du lundi 03 avril

Restaurant A (570)

Restaurant fermé

Restaurant B (770)

Restaurant fermé

Au vue de l'inflation et du coût des marchandises, les tarifs spécifiques (personnel et retraité du lycée) ne pourront être appliqués sur les menus des terminales et des BTS (18€50).

Menu du mardi 04 Avril

Restaurant A (572) – 15 € hors boissons

Assiette de charcuterie

Mignon de porc au poivre,
pommes noisette et flan d'épinards

Tarte Bourdaloue

Restaurant B (571) – 15 € hors boissons

Assiette de charcuterie

Mignon de porc au poivre,
pommes noisette et flan d'épinards

Tarte Bourdaloue

Menu du jeudi 06 Avril

Restaurant A (771) – 18€50 hors boissons –

Thème Mexique ou Thaïlande

Verrine fraise tomate féta, feuilleté fraise féta et
salade

Enchiladas sauce piment fraise, chips de maïs et riz
mexicain

Palet pistache et bavarois fraise

OU

Pizza jambon ananas et mesclun ananas
Brochette de poulet Thaï et riz à l'ananas
Tiramisu ananas et sablé acidulé

Restaurant B (671)

Elèves en stage

Menu du mercredi 05 Avril

Restaurant A (970)

Restaurant fermé

Restaurant B (670) – 15€ hors boissons –

Thème Brasserie

Salade Landaise

Pavé de bœuf sauce au poivre au sauce Bercy, frites
OU Fish and Chips

Café ou thé gourmand

Menu du vendredi 07 Avril

Restaurant A (672)

Elèves en stage

Restaurant B (772)- 18€50 hors boissons –

Les influences d'Europe de l'Est et du Nord

Mise en bouche

Assiette de poissons fumés

Goulasch hongroise, flan de céleri et tagliatelles

Tiramisu aux fruits rouges et chocolat blanc

Mignardises



Semaine 15

Du 10 Avril au 14 Avril 2023 inclus

Menu du lundi 10 Avril

Restaurant A (570)

Restaurant fermé

Restaurant B (770)

Restaurant fermé

Menu du mardi 11 Avril

Restaurant A (572) - 15€ hors boissons

Terrine de poisson sauce cocktail

Steak sauté Bercy,
pomme Duchesse et fricassée de champignons

Jalousie aux amandes aux pommes,
crème anglaise

Restaurant B (571) - 15€ hors boissons

Terrine de poisson sauce cocktail

Steak sauté Bercy,
pomme Duchesse et fricassée de champignons

Jalousie aux amandes aux pommes,
crème anglaise

Menu du mercredi 12 Avril

Restaurant A (970)

Restaurant fermé

Restaurant B (670) – 15€ hors boissons –

Thème Brasserie

Salade Landaise

Pavé de bœuf sauce au poivre au sauce Bercy, frites

OU Fish and Chips

Café ou thé gourmand

Menu du vendredi 14 Avril

Restaurant A (672)

Elèves en stage

Restaurant B (772) - 18€50 hors boissons –

Les influences d'Amérique du Nord

Mise en bouche et cocktail

Tulipe d'œuf poché Bénédictine

Carré d'agneau et gratin de légumes

Pan cakes à l'ananas et sirop d'érable

Mignardises

Menu du jeudi 13 Avril

Restaurant A (771) – 18€50 hors boissons

Menu à définir

Restaurant B (671)

Elèves en stage

Attention congés scolaires du Lundi 17 Avril 2023 au Dimanche 30 Avril 2023 inclus



Semaine 18

Du 1^{er} Mai au 05 mai 2023 inclus

Menu du lundi 1^{er} Mai

Restaurant A (570)

Restaurant fermé – Jour Férié

Restaurant B (770)

Restaurant fermé – Jour Férié

Menu du mardi 02 Mai

Restaurant A (572) - 15€ hors boissons

Terrine de poisson sauce cocktail

Steak sauté Bercy,
pomme Duchesse et fricassée de champignons

Jalousie aux amandes aux pommes,
crème anglaise

Restaurant B (571) - 15€ hors boissons

Terrine de poisson sauce cocktail

Steak sauté Bercy,
pomme Duchesse et fricassée de champignons

Jalousie aux amandes aux pommes,
crème anglaise

Menu du mercredi 03 Mai

Restaurant A (970)

Restaurant fermé

Restaurant B (670)

Restaurant fermé

Menu du vendredi 05 Mai

Restaurant A (672)

Restaurant fermé

Restaurant B (772) – 18€50 hors boissons

Examen :
menu non communiqué
(table de 2 ou de 4)

Menu du jeudi 04 Mai

Restaurant A (771) – 18€50 hors boissons

Examen :
menu non communiqué
(table de 2 ou de 4)

Restaurant B (671)

Restaurant fermé

Pour réserver une table lors
d'examen, prière de nous contacter
par téléphone (02 36 71 88 22) ou
par mail [se.0180007.secret-
hotel@ac-orleans-tours.fr](mailto:se.0180007.secret-hotel@ac-orleans-tours.fr)



Semaine 19

Du 08 Mai au 12 mai 2023 inclus

Menu du lundi 08 Mai

Restaurant A (570)

Restaurant fermé – Jour Férié

Restaurant B (770)

Restaurant fermé – Jour Férié

Menu du mercredi 10 Mai

Restaurant A (970)

Restaurant fermé

Restaurant B (670)

Restaurant fermé

Menu du vendredi 12 Mai

Restaurant A (672)

Restaurant fermé

Restaurant B (772) – 18€50 hors boissons

*Examen :
menu non communiqué
(table de 2 ou de 4)*

Menu du mardi 09 Mai

Restaurant A (572) – 15€ hors boissons

Salade frisée aux lardons

Blanquette de dindonneau à l'ancienne,
riz basmati créole

Pêche Melba

Restaurant B (571) – 15€ hors boissons

Salade frisée aux lardons

Blanquette de dindonneau à l'ancienne,
riz basmati créole

Pêche Melba

Au vue de l'inflation et du coût des marchandises, les tarifs spécifiques (personnel et retraité du lycée) ne pourront être appliqués sur les menus des terminales et des BTS (18€50).

Menu du jeudi 11 Mai

Restaurant A (771) – 18€50 hors boissons

*Examen :
menu non communiqué
(table de 2 ou de 4)*

Restaurant B (671)

Restaurant fermé

Pour réserver une table lors d'examen, prière de nous contacter par téléphone (02 36 71 88 22) ou par mail se.0180007.secret-hotel@ac-orleans-tours.fr



Semaine 20

Du 15 Mai au 19 mai 2023 inclus

Menu du lundi 15 Mai

Restaurant A (570)

Restaurant fermé

Restaurant B (770)

Restaurant fermé

Menu du mardi 16 Mai

Restaurant A (572) – 15€ hors boissons

Salade frisée aux lardons

Blanquette de dindonneau à l'ancienne,
riz basmati créole

Pêche Melba

Restaurant B (571) – 15€ hors boissons

Salade frisée aux lardons

Blanquette de dindonneau à l'ancienne,
riz basmati créole

Pêche Melba

Menu du mercredi 17 Mai

Restaurant A (970)

Restaurant fermé

Restaurant B (670)

Restaurant fermé

Menu du vendredi 19 Mai

Restaurant A (672)

Restaurant fermé - Férié

Restaurant B (772)

Restaurant fermé - Férié

Menu du jeudi 18 Mai

Restaurant A (771)

Restaurant fermé - Férié

Restaurant B (671)

Restaurant fermé - Férié

Attention Pont de l'Ascension du Jeudi 18 Mai au Vendredi 19 Mai 2023 inclus



Semaine 21

Du 22 Mai au 26 mai 2023 inclus

POUR CETTE SEMAINE : POSSIBILITÉ DE PASSAGE DES EXAMENS BTS EN RESTAURANT

Une information ultérieure vous sera communiquée par mail

Menu du lundi 22 Mai

Restaurant A (570)

Restaurant fermé

Restaurant B (770)

Restaurant fermé

Menu du mardi 23 Mai

Restaurant A

Prévision Examen BTS ?

Restaurant B

Restaurant fermé

Menu du mercredi 24 Mai

Restaurant A

Prévision Examen BTS ?

Restaurant B

Restaurant fermé

Pour réserver une table lors d'examen, prière de nous contacter par téléphone (02 36 71 88 22) ou par mail se.0180007.secret-hotel@ac-orleans-tours.fr

Menu du jeudi 25 Mai

Restaurant A (771)

Restaurant fermé

Restaurant B (671) – 15€ hors boissons –

Grand Est

Quiche Lorraine

Filet mignon de porc au miel et aux mirabelles, écrasé de pommes de terre, flan de carottes

Forêt noire

Menu du vendredi 26 Mai

Restaurant A (672) – 15€ hors boissons –

Grand Est

Quiche Lorraine

Filet mignon de porc au miel et aux mirabelles, écrasé de pommes de terre, flan de carottes

Forêt noire

Restaurant B (772)

Restaurant fermé



Semaine 22

Du 29 Mai au 02 Juin 2023 inclus

POUR CETTE SEMAINE : POSSIBILITÉ DE PASSAGE DES EXAMENS BTS EN RESTAURANT
Une information ultérieure vous sera communiquée par mail

Menu du lundi 29 Mai

Restaurant A (570)

Restaurant fermé

Restaurant B (770)

Restaurant fermé

Menu du mercredi 31 Mai

Restaurant A (970)

Restaurant fermé

Restaurant B (670)

Restaurant fermé

Menu du vendredi 02 Juin

Restaurant A (672) – 15€ hors boissons - Occitanie

Pavé de thon sauce Banyuls, pommes Anna,
asperges au jambon cru et parmesan

Assiette de fromages de chèvre et bleu

Tarte aux pommes et pruneaux d' Agen

Restaurant B (772)

Restaurant fermé

Menu du mardi 30 Mai

Restaurant A (572)

Elèves en stage

Restaurant B (571)

Elèves en stage

Menu du jeudi 1^{er} Juin

Restaurant A (771)

Restaurant fermé

Restaurant B (671) – 15€ hors boissons - Occitanie

Pavé de thon sauce Banyuls, pommes Anna,
asperges au jambon cru et parmesan

Assiette de fromages de chèvre et bleu

Tarte aux pommes et pruneaux d' Agen



Semaine 23

Du 05 Juin au 09 Juin 2023 inclus

Menu du lundi 05 Juin

Restaurant A (570)

Élèves en stage

Restaurant B (770)

Restaurant fermé

Menu du mardi 06 Juin

Restaurant A (572)

Élèves en stage

Restaurant B (571)

Elèves en stage

Menu du mercredi 07 Juin

Restaurant A (970)

Restaurant fermé

Restaurant B (670)

Restaurant fermé

Menu du jeudi 08 Juin

Restaurant A (771)

Restaurant fermé

Restaurant B (671) – 15€ hors boissons -

Aquitaine

Crevettes flambées

Filet de bar rôti en brochette, sauce Bordelaise,
pommes Darphin aux cèpes et flan de courgette

Douceur à la pomme

Menu du vendredi 09 Juin

Restaurant A (672) – 15€ hors boissons -

Aquitaine

Crevettes flambées

Filet de bar rôti en brochette, sauce Bordelaise,
pommes Darphin aux cèpes et flan de courgette

Douceur à la pomme

Restaurant B (772)

Restaurant fermé

Au vue de l'inflation et du coût des
marchandises, les tarifs spécifiques
(personnel et retraité du lycée) ne pourront
être appliqués sur les menus des terminales
et des BTS (**18€50**).



Semaine 24

Du 12 Juin au 16 Juin 2023 inclus

FERMETURE ANNUELLE DU RESTAURANT D'APPLICATION

Menu du lundi 12 Juin

Restaurant A (570)

Elèves en stage

Restaurant B (770)

Restaurant fermé

Menu du mardi 13 Juin

Restaurant A (572)

Elèves en stage

Restaurant B (571)

Elèves en stage

Menu du mercredi 14 Juin

Restaurant A (970)

Restaurant fermé

Restaurant B (670)

Restaurant fermé

Menu du vendredi 16 Juin

Restaurant A (672)

Restaurant fermé

Restaurant B (772)

Restaurant fermé

Menu du jeudi 15 Juin

Restaurant A (771)

Restaurant fermé

Restaurant B (671)

Restaurant fermé