

Prévisions de menus

Semaines 22 et 23

Du 26 mai au 6 juin 2025



22
23

Les semaines 22 et 23 offrent peu d'ouverture de nos restaurants, car elles correspondent à des semaines d'examen pour nos élèves. Merci de votre compréhension.

Semaine 22

Du 26 au 30 mai 2025

Lundi 26 mai
ouverture le 5 mai

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Menu « Autour des fromages » à 25,80 € (hors boisson)

Tartine à la poitrine de cochon et butternut gratiné au Comté •
Croustillant de saumon à la fourme d'Ambert et éclats de noix et choux rouge, mousse de betterave aux zestes de citron •
Filet mignon poêlé en croûte de cèpes, sauce mousseuse à la Mimolette, galette de pomme de terre à la tomate fraîche, légumes glacés •
Cheesecake à la carotte, Farandole d'agrumes et coulis exotique

Document distribué à titre d'information.

Les menus définitifs, ainsi que les tarifs, peuvent varier en fonction des arrivages de marchandises et des contraintes pédagogiques.

Notre Brasserie le midi : Accueil des clients à 12h.

Notre Restaurant Gastronomique le midi : Accueil des clients à 12h15. Sauf indication contraire, menu fixe avec fromage ou mise en bouche, avec pâtisserie, hors boissons.

Notre Restaurant Gastronomique le soir : Accueil des clients à 19h30. Sauf indication contraire, menu fixe avec fromage, pâtisserie, hors boissons.

Règlement possible en espèces, chèque ou CB.

Mardi 27 mai
ouverture le 6 mai

Midi en Brasserie

Formule Grand Sud à 15 € café compris

Tartare de saumon et dorade au poivron, petite salade / Salade Niçoise •
Agneau braisé aux abricots, polenta aux petits légumes / Petite Bouillabaisse •
Petit entremets

Midi en Gastronomie

Menu « Pays basque » à 25,80 € (hors boisson)

Piquillos aux anchois, pintxos basque •
Foie gras de canard sauté, mijotée de haricots tarbais •
Dos de cabillaud au chorizo, sauce vierge, risotto à la piperade, émincé d'artichauts sautés •
Gourmandise autour de l'abricot et de l'amande

En soirée

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Semaine 23

Du 2 au 6 juin 2025

Lundi 2 juin
ouverture le 12 mai

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Menu « Alsace » à 25,80 € (hors boisson)

Carpaccio de dinde à la poudre de cèpes, quenelle de roquette et légumes germés •
Croustille de caille au sylvaner, gnocchi au cresson et cracker au munster •
Dos de sandre en croûte de pain d'épices, jus de veau corsé, Clafoutis à la choucroute et cocotte de légumes •
La forêt noire en superposition

Réservations en ligne 24h/24h.

Standard téléphonique ouvert en période scolaire, du lundi au vendredi de 11h à 14h (13h le mercredi).

Les prévisions d'ouverture, les menus, ainsi que les disponibilités consultables en ligne sur :

[menus.lyceedechamalieres.fr](https://www.lyceedechamalieres.fr)

