

# Prévisions de menus

Semaine 05

Du 26 au 30 janvier 2026



05

Lundi 26

ouverture le 5 janv.

## Midi en Brasserie

### Menu à 18 €

#### avec un verre de vin

Œuf parfait aux lentilles du Puy et purée de patate douce, julienne de magret fumé et crème au bleu d'Auvergne //  
Saumon et croûte mozzarella, risotto épeautre et pleurotes et jus court aigre doux //  
Eclair en crumble à la crème pistache et aux framboises, mousse chocolat noir coco râpé

## Midi en Gastronomie

### Menu Bretagne – Normandie à 27.80 € (hors boisson)

Chaud-froid de chou-fleur, quenelle glacée au camembert //  
Biscuit sarrasin et tournedos de st jacques au saumon fumé, mousseux d'oseille verte et purée de roquette, kasha soufflé et salicorne //  
Retour de pêche nacrée et langoustines, infusion de tête et coquillages Carottes et rattes cuites au fumet au cidre //  
Dacquoise aux pommes et feuillantine, crémeux chocolat, la pomme granny en gel acidulé

## 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

ouverture le 6 janv.

## Midi en Brasserie



### Formule « Bac Pro » à 25 €, apéritif, vin et café compris

**Tables de 4 maximum, une partie de la classe est évaluée en condition d'examen**  
Velouté de cocos au fumé de crustacés, langoustines marinées à l'huile de chorizo //  
Choucroute de la mer, beurre au riesling, tuile de knack //  
Dessert du jour

## Midi en Gastronomie

### Menu à 25.80 € (hors boisson)

Brochette de langoustines et morilles  
Confit de lapin en gelée, pickles et chutney //  
Canon d'agneau rôti, mitonnée d'artichaut et jeunes légumes //  
Comme une forêt noire

## En soirée

### Menu à 35 € (hors boisson)

#### Les Côtes Bretonnes

Raviole ouverte à la poitrine confite, émulsion d'eau d'huître et andouille de Guéméné, poudre d'algues //  
Pressé de homard et tourteau au quinoa, coques panées aux algues, crème de poivrons et huile vierge //  
Le poulet Vallée d'Auge, cannelloni de chou-fleur gratiné au Camembert, pommes caramélisées, étuvée de légumes de saison au lard //  
Macaron à la reine des reinettes caramélisées, sorbet à la pomme et calvados  
Mignardises : Mini Kouign-Amann

Mercredi 28

ouverture le 7 janv.

## Midi en Brasserie

### Formule Brasserie à 18 €

Velouté de cocos au fumet de crustacés, langoustines marinées à l'huile de chorizo /  
Gnocchi au charbon végétal, jus court à l'andouillette de vire, coulis de cresson /  
Champignons à la grecque, sauce moussese aux épices, œuf poché //  
Choucroute de la mer, beurre au riesling, tuile de knack / Goujonnettes de poulet au sésame et cacahuètes, crème de volaille Jaipur, riz Madras / Colombo de porc, purée vanillée //  
Tartelette jasmin café noisette, grué de cacao caramélisé

## Midi en Brasserie « Marmiton »



### Menu Brasserie à

#### 11.90 € hors boissons

#### Préparation à l'examen

Quenelle de volaille aux morilles, panade gratinée //  
Darnes saumon crème poivron jaune, pommes de terre confites, légumes rotis //  
Millefeuille fruits tropicaux, glace yaourt citron vert

## En soirée

### Menu gastronomique à 50 € (hors boisson)

Petite terrine de volaille, gougère au comté, Beurre Maître d'hôtel //  
Purée de topinambour truffée, chips de topinambour //  
Escargots au vin jaune, crème de cresson de fontaine et émulsion ailée //  
Filet de st Pierre au beurre d'estragon, déclinaison de poireaux et beurre citronné //  
Fromages assortis, purée d'échalote et oignon rouge. //  
Pré-Dessert : Fine gelée aux agrumes et granité //  
Dessert 100% chocolat

Jeudi 29

ouverture le 8 janv.

## Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

## En soirée

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

## Réservations en ligne 24h/24h.

Standard téléphonique ouvert en période scolaire, du lundi au vendredi de 11h à 14h.

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

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

## Légende :

/ indique un choix dans le menu

// indique un changement de plat

Vendredi 30

ouverture le 9 janv.

## Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

## Midi en Brasserie « Marmiton »

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension



# Prévisions de menus

Semaine 06

Du 2 au 6 février 2026



06

Lundi 2

ouverture le 12 janv.

## Midi en Brasserie

### Menu à 18 € avec un verre de vin

Œuf parfait aux lentilles du Puy et purée de patate douce, julienne de magret fumé et crème au bleu d'Auvergne //  
Saumon et croûte mozzarella, risotto épeautre et pleurotes et jus court aigre doux //  
Eclair en crumble à la crème pistache et aux framboises, mousse chocolat noir coco râpé

## Midi en Gastronomie

### Menu à 27.80 € (hors boisson) Promenade Azuréenne

Terrine de poisson sauce verte aïoli //  
Tarte fine à la provençale œuf poché, filets de sardine snackées //  
Fricassée de lapin en croustade au vin rouge aux accents de la Garrigue //  
Babas saveur limoncello, crème brûlée au miel de lavande, agrumes, gelée mandarine et chantilly citron vert et citron caviar

## 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 3

ouverture le 13 janv.

## Midi en Brasserie



### Formule « Bac Pro » à 25 €, apéritif, vin et café compris

**Tables de 4 maximum, une partie de la classe est évaluée en condition d'examen**

Velouté de cocos au fumé de crustacés, langoustine marinées à l'huile de chorizo //  
Choucroute de la mer, beurre au riesling, tuile de knack //  
Dessert du jour

## Midi en Gastronomie

### Menu à 28 € (hors boisson) La cuisine d'Escoffier

Pélerines en tartelette fine //  
Grenouilles façon gigolette, persil racine et persil plat //  
Cœur de filet de veau aux morilles, sauce crème et son jus corsé, chartreuse de légumes à la Royale //  
Le finger chocolat noisette

## En soirée

### Soirée en Bretagne à 34,50€ (hors boissons)

Rillettes de maquereau et croûtons //  
Assiette de fruits de mer (huîtres, crevettes, bulots) et ses accompagnements //  
Pavé de cabillaud sauté, embeurré de poireaux et petit légumes, Sauce marinère aux moules //  
Assiette de fromages de nos régions //  
Sablé Breton aux pommes et caramel beurre salé, crêpes flambées //  
Mignardises

Mercredi 4

ouverture le 14 janv.

## Midi en Brasserie

### Formule Brasserie à 18 €

Profiteroles d'escargot au jus de persil /  
Salade crétoise en pot / Saucisson en brioche sauce Porto //  
Filet de limande au cidre, crème de poireaux choux fleurs, brocoli /  
Pintadeau rôti et jus, lasagnes de légumes provençaux Gratin de pomme de terre à l'ail /  
Veau marengo spaghetti //  
Pomme Tatin gel estragon, granola épeautre

## Midi en Brasserie « Marmiton »



### Menu Brasserie à 11.90 € hors boissons Préparation à l'examen

Tartelette langoustines, agrume de caviar, beurre blanc //  
Carré de porc poêlé et sa garniture //  
Choux craquelin diplomate chocolat, framboise fruit & coulis

## En soirée

### Menu gastronomique à 50 € (hors boisson)

Petit pain soufflé crémeux à l'orange, Moule en croûte de curry, Beurre au piment d'Espelette //  
Royale d'oignon, réduction de porto //  
Gravlax de saumon, gel pomme gingembre, et mayonnaise au wasabi, condiments //  
Tournedos Rossini sauce Périgueux, travail du chou //  
Fromages assortis, salade d'herbes travaillée //  
Pré-Dessert autour de la Clémentine de Corse //  
Poire Belle-Hélène, mousse poire, tuile, sorbet poire, namelaka chocolat.

Jeudi 5

ouverture le 15 janv.

## Midi en Brasserie

### Formule Brasserie à 18 €, Buffet déjeunatoire

Salade de lentilles aux lardons et tomates cerises, oignons blancs, feta, persil, tarte salée à la courgette, volaille et chèvre frais, salade de pâtes à l'avocat, crevettes, tomates séchées et cerise, basilic, olives noires, salade chou blanc, émincée de volaille et suprêmes d'agrumes, ciboulette, veloute de topinambours au magret fumé //  
Poulet fermier farci au pesto, risotto aux champignons, sauce au Marsala //  
Buffet de desserts

## En soirée

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

## Réservations en ligne 24h/24h.

Standard téléphonique ouvert en période scolaire, du lundi au vendredi de 11h à 14h.

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

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

## Légende :

/ indique un choix dans le menu

// indique un changement de plat

Vendredi 6

ouverture le 16 janv.

## Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

## Midi en Brasserie « Marmiton »

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

