

Prévisions de menus

Semaine 05

Du 26 au 30 janvier 2026



05

Lundi 26
ouverture le 5 janv.

Midi en Brasserie
<p>Menu à 18 € avec un verre de vin</p> <p>Œuf parfait aux lentilles du Puy et purée de patate douce, julienne de magret fumé et crème au bleu d'Auvergne //</p> <p>Saumon et croûte mozzarella, risotto épeautre et pleurotes et jus court aigre doux //</p> <p>Eclair en crumble à la crème pistache et aux framboises, mousse chocolat noir coco râpé</p>

Midi en Gastronomie
<p>Menu Bretagne – Normandie à 27.80 € (hors boisson)</p> <p>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 //</p> <p>Retour de pêche nacrée et langoustines, infusion de tête et coquillages Carottes et rattes cuites au fumet au cidre //</p> <p>Dacquoise aux pommes et feuillantine, crémeux chocolat, la pomme granny en gel acidulé</p>

Mardi 27
ouverture le 6 janv.

Midi en Brasserie
<p>Formule « Bac Pro » à 25 €, apéritif, vin et café compris</p> <p>Tables de 4 maximum, une partie de la classe est évaluée en condition d'examen</p> <p>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</p>

Midi en Gastronomie
<p>Menu à 25.80 € (hors boisson)</p> <p>Brochette de langoustines et morilles Confit de lapin en gelée, pickles et chutney //</p> <p>Canon d'agneau rôti, mitonnée d'artichaut et jeunes légumes //</p> <p>Comme une forêt noire</p>

Midi en Brasserie
<p>Formule Brasserie à 18 €</p> <p>Velouté de cocos au fumé 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 mousseuse aux épices, œuf poché // Choucroute de la mer, beurre au riesling, tuile de knack / Goujonnnettes 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</p>

Midi en Brasserie « Marmiton »
<p>Menu Brasserie à 11.90 € hors boissons</p> <p>Préparation à l'examen</p> <p>Quenelle de volaille aux morilles, panade gratinée //</p> <p>Darnes saumon crème poivron jaune, pommes de terre confites, légumes rotis //</p> <p>Millefeuille fruits tropicaux, glace yaourt citron vert</p>

Mercredi 28
ouverture le 7 janv.

Midi en Brasserie
<p>Restaurant fermé</p> <p></p> <p>Merci de votre compréhension</p>

En soirée
<p>Restaurant fermé</p> <p></p> <p>Merci de votre compréhension</p>

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

Jeudi 29
ouverture le 8 janv.

Midi en Brasserie
<p>Restaurant fermé</p> <p></p> <p>Merci de votre compréhension</p>

Midi en Brasserie « Marmiton »
<p>Restaurant fermé</p> <p></p> <p>Merci de votre compréhension</p>

Midi en Gastronomie

En soirée

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.lyceeedechamalières.fr

Légende :

/ indique un choix dans le menu

// indique un changement de plat

Vendredi 30
ouverture le 9 janv.

Midi en Brasserie
<p>Restaurant fermé</p> <p></p> <p>Merci de votre compréhension</p>

Midi en Brasserie « Marmiton »
<p>Restaurant fermé</p> <p></p> <p>Merci de votre compréhension</p>

Midi en Gastronomie
<p>Restaurant fermé</p> <p></p> <p>Merci de votre compréhension</p>



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

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 croutons //
Assiette de fruits de mer (huîtres, crevettes, bulots) et ses accompagnements //
Pavé de cabillaud sauté, embeurré de poireaux et petit légumes, Sauce marinière aux moules //
Assiette de fromages de nos régions //
Sablé Breton aux pommes et caramel beurre salé, crêpes flambés //
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, crémée de poireaux choux fleurs, brocoli /
Pintadeau rôti et jus, lasagnes de légumes provençaux Gratin de pomme de terre à l'ail /
Vœu 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 craquelins 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 //
Tourmedos 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 à vendredi de 11h à 14h.
Les prévisions d'ouverture, les menus, ainsi que les disponibilités consultables en ligne sur : menus.lyceeedechamalières.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

