

Prévisions de menus

Semaine 09

Du 23 au 27 février 2026



09

Lundi 23
ouverture le 19 janv.

Midi en Brasserie
Restaurant fermé  Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie
Restaurant fermé  Merci de votre compréhension

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.

Mardi 24
ouverture le 20 janv.

Midi en Brasserie
Restaurant fermé  Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie
Restaurant fermé  Merci de votre compréhension

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.

Mercredi 25
ouverture le 21 janv.

Midi en Brasserie
Restaurant fermé à la clientèle individuelle  Merci de votre compréhension

Midi en Brasserie « Marmiton »
 Menu Brasserie à 11.90 € hors boissons Préparation à l'examen Tartelette langoustines, agrume, caviar, beurre blanc // Carré de porc, légumes // Choux craquelins diplomate chocolat, framboise fruit & coulis

En soirée
Menu gastronomique à 50 €, hors boissons Canapés Pain soufflé à la carotte, bonbon de betterave, Beurre poivré // Crèmeux de pomme de terre truffé // Tartare de mullet aux agrumes, croûtons et condiments, sorbet citron // Ris de veau au madère, laitue braisée, condiment à l'échalote. Jus corsé au madère // Fromages, Gel à la pomme // Pré-Dessert Litchi // Rocher marron chocolat vanille ou Contraste noisette, mandarine et citron au poivre de Timut // Mignardises

Jeudi 26
ouverture le 22 janv.

Midi en Brasserie
Menu "Buffet" à 18 euros hors boissons Smoothie aux crevettes roses, Salade de lentilles vertes et haddock vinaigrette au jus de viande et chips de grison, Rillettes de thon aux herbes et tomate confites, Mini Pastilla de volaille aux épices, Panna cotta avocat au crabe et chantilly curry // Pavé de saumon crumble de chorizo, Pomme de terre juste écrasée et ragoût de coquillages et jus créme // Îles flottantes, Mousse au chocolat, Salade de fruits frais, Choux caramel, Tartes aux fruits de saison

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 27
ouverture le 23 janv.

Midi en Brasserie
Formule Brasserie à 15 €, café compris Quiche lorraine et son mesclun // Bœuf bourguignon cuisson basse température, pomme de terre cocotte et carottes vichy // Dessert du jour

Midi en Brasserie « Marmiton »
Restaurant fermé  Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie
Menu à 27,50 € hors boissons Mise en bouche // Tartelette aux champignons, jus de veau truffé // Colvert rôti sur le coffre, jus de carcasses, mousseline de panais au macis // Dessert du jour



Prévisions de menus

Semaine 10

Du 2 au 6 mars 2026



Lundi 2

ouverture le 26 janv.

Midi en Brasserie
Restaurant fermé  Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie
Restaurant fermé  Merci de votre compréhension

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.

Mardi 3

ouverture le 27 janv.

Midi en Brasserie
Restaurant fermé  Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie
Restaurant fermé  Merci de votre compréhension

En soirée
Restaurant fermé  Merci de votre compréhension

Mercredi 4

ouverture le 28 janv.

Midi en Brasserie
Menu à 18 € hors boissons Profiteroles d'escargot au jus de persil / Salade crétoise en pot / Sablé au parmesan, artichaut à la grecque, maquereau en saumure d'agrumes, beurre de grecque // 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 / Osso buco de veau milanaise // Dessert du jour

Midi en Brasserie « Marmiton »
 Menu Brasserie à 11.90 € hors boissons Préparation à l'examen Tartelette langoustines, agrume, caviar, beurre blanc // Carré de porc, légumes // Choux craquelins diplomate chocolat, framboise fruit & coulis

En soirée
Menu à 80 € avec boissons en accords mets et vins avec le vignoble du Château Lagrange Cuillère gelée au pomelo, Tartare de Dorade à l'huile de vanille, Beurre aux épices // Foie gras en fine gelée de fruits jaunes, gel poire vanille, tuile de pain d'épices // Filet de canette aux épices « Apicius », purée de carotte au curcuma et datte, Jus de canard corsé // Filet d'agneau basse température, cassis tièdes, jus d'agneau au cassis, travail autour de la betterave en chaud-froid // Assortiment de fromages, Gel de cerise au poivre long // Pré-dessert autour de la betterave et du pamplemousse // Biscuit cacaoté, Namelaka extra Bitter, bonbon crémeux aux épices et caviar de clémentine // Mochi poire et Jasmin, Sphère chocolat aux épices, Nougat vietnamien

Jeudi 5

ouverture le 29 janv.

Midi en Brasserie
Menu Alsacien à 18 € hors boissons Tarte flambée // Salade de pomme de terre cervelas et chou rouge // Choucroute de la mer (saumon et sandre), beurre blanc à l'aneth // Foret noire montée comme un opéra gelé de griottes et chantilly chocolat

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.lyceeedechamalières.fr

Légende :
/ indique un choix dans le menu
// indique un changement de plat

Vendredi 6

ouverture le 30 janv.

Midi en Brasserie
Formule Brasserie à 15 €, café compris quiche lorraine et son mesclun // Boeuf bourguignon cuisson basse température, pomme de terre cocotte et carottes vichy // Entremets fruits exotiques

Midi en Brasserie « Marmiton »
Restaurant fermé  Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie
Menu à 27,50 € hors boissons Mise en bouche // Soufflet de crustacés à l'américaine, noix de St Jacques snackée // Mostelle et jus de volaille rôti aux noisettes, chicon caramélisé au parfum d'agrumes // Dessert du jour

