

# Prévisions de menus

## Semaine 13

Du 23 au 27 mars 2026



13

Lundi 23

ouverture le 2 mars

### Midi en Brasserie

#### Menu à 15,50 € (hors boisson)

Œuf parfait, fine ratatouille, émulsion jambon d'Auvergne //  
Saumon grillé comme dans les Îles, sauce vierge, beurre blanc au paprika fumé, patate douce et caviar de légumes //  
Le fraisier provençal

### Midi en Gastronomie

#### Menu à 27.80 € (hors boisson) Rhône-Alpes

Amuse-bouche : œuf cocotte aux cèpes et mont d'Or //  
Gâteau de foie de volaille sauce aux queues d'écrevisse et grenouilles snackées //  
Suprême de volaille fermière cuit basse température crème de morilles Presse de patates au lard fumé, ragoût de légumes printaniers //  
Version du Mont citron et crème de marron

### 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 24

ouverture le 3 mars

### 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 25

ouverture le 4 mars

### Midi en Brasserie

#### Formule Brasserie à 18 €

Profiteroles d'escargot au jus de persil /  
Salade crétoise en pot //  
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 //  
Dessert du jour

### Midi en Brasserie « Marmiton »



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

Salade César revisitée, œuf poché //  
Dos de merlu, coquilles et sauce américaine, Céréales en risotto //  
Baba au rhum aux fruits exotique, crème chantilly légère à la vanille grillée et Muscovado

### En soirée

Restaurant fermé à la clientèle individuelle



Merci de votre compréhension

Jeudi 26

ouverture le 5 mars

### Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

### En soirée

Restaurant fermé à la clientèle individuelle



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.lyceedechamaliere.fr](http://menus.lyceedechamaliere.fr)

### Légende :

/ indique un choix dans le menu

// indique un changement de plat

Vendredi 27

ouverture le 6 mars

### Midi en Brasserie

#### Formule Brasserie à 15 €, café compris

Tarte fine de légumes marinés aux langoustines, fine tuile de poivron //  
Mignon de porc farci au chorizo et poêlé, polenta et chutney de fruits //  
Savarin aux agrumes

### Midi en Brasserie « Marmiton »

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

### Midi en Gastronomie

#### Menu à 27,50 € hors boissons

Mise en bouche //  
Mille feuilles de céleri, crème au bleu d'Auvergne, croustillant aux noix //  
Pavé de maigre, émulsion de chou-fleur iodé et poireau brûlé aux fruits secs //  
Savarin aux agrumes



Lundi 30

ouverture le 9 mars

### Midi en Brasserie

#### Menu à 15,50 € (hors boisson)

Œuf parfait, fine ratatouille, émulsion jambon d'Auvergne //  
Saumon grillé comme dans les Îles, sauce vierge, beurre blanc au paprika fumé, patate douce et caviar de légumes //  
Le fraisier provençal

### Midi en Gastronomie

#### Menu un plat, un vin avec accord des boissons 45€ hors eau minérale

Œuf de caille poché, fricassée de champignons écume à l'huile de noix | *apéritif du jour avec ou sans alcool* //  
Les ravioles de crevettes, infusion de crustacés, écume aux épices | *verre de vin blanc* //  
Noix de veau en chapelure de jambon, jus infusé aux graines de café et noisettes, purée de choux fleurs caramélisées | *verre de vin rouge* //  
Meli-melo willams, chocolat, gelée poire sauternes et crumble sarrasin | *verre de vin ou boisson chaude*

### 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 31

ouverture le 10 mars

### 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 1

ouverture le 11 mars

### Midi en Brasserie

#### Formule Brasserie à 18 €

Mousse de cèpes aux pétoncles, crème de Porto / Tartare de sandre, lentilles vertes du Puy, coulis de Salers, copeaux de jambon sec //  
Filet de rouget à la plancha sur caviar d'aubergines, crème d'ail, flan de courgettes / Estouffade de bœuf provençale au chorizo et fèves, riz coloré, gratin de haricots verts au chèvre //  
Dessert du jour

### Midi en Brasserie « Marmiton »



#### Menu Brasserie à 11.90 € hors boissons

#### Préparation à l'examen

Salade César revisitée, œuf poché //  
Dos de merlu, coquilles et sauce américaine, Céréales en risotto //  
Baba au rhum aux fruits exotique, crème chantilly légère à la vanille grillée et Muscovado

### En soirée

Restaurant fermé  
à la clientèle individuelle



Merci de votre compréhension

Jeudi 2

ouverture le 12 mars

### 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 3

ouverture le 13 mars

### Midi en Brasserie

#### Formule Brasserie à 15 €, café compris

Tarte fine de légumes marinés aux langoustines, fine tuile de poivron //  
Mignon de porc farci au chorizo et poêlé, polenta et chutney de fruits //  
Poire Belle-Hélène

### Midi en Brasserie « Marmiton »

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

### Midi en Gastronomie

#### Menu à 27,50 € hors boissons

Mise en bouche //  
Tatin d'endive, parfum d'agrumes et crumble aux noix //  
Chevreau en deux cuissons, asperges sautées, oignon farci aux morilles //  
Entremets poire chocolat

