

Lundi 4

ouverture le 30 mars

**Midi en Brasserie**

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

**Midi en Gastronomie**

**Menu Terre et mer à 27,80 €**  
Piémontaise de pomme de terre en fine tartelette et jacques snackée au bacon et œuf de saumon //  
Tempura de gambas aux épices, émulsion de volaille et jus de tête à l'huile d'olive, asperges vertes en cru-cuit et gnocchi au cresson //  
Mignon d'agneau basse température, condiment échalotes et romarin, Jus corsé à l'encre de seiche, semoule moelleuse et croustillante Crèmeux de choux fleur au curry //  
Pavlova aux fruits rouges et citron Combava

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 5

ouverture le 31 mars

**Midi en Brasserie**

**Menu à 18 €**  
Mousse de cèpes aux pétoncles et 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'aubergine et crème d'ail, flan de courgette / Estouffade de boeuf provençale au chorizo et fèves, riz coloré, gratin de haricots verts au chèvre // Dessert du jour

**Midi en Gastronomie**

**Menu à 25.80 €**  
Œuf parfait, crèmeux de lentilles blondes du Puy, émulsion de lard fumé et son croustillant //  
Filet d'omble rôti sur peau, écume de sauce Nantua, déclinaison de cardons en textures, quenelle soufflée à l'estragon //  
Entremets Roussillon

**En soirée**

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

Mercredi 6

ouverture le 1 avril

**Midi en Brasserie**

**Menu à 18 €**  
Grosse crevette rôtie, huile de chorizo / Bavarois de céleri, crème moussieuse au bleu d'Auvergne //  
Escalope de dinde viennoise risotto / Dos de bar rôti Crème de poivron, Petite Marmite de légumes printaniers //  
Dessert du jour

**Midi en Brasserie « Marmiton »**

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

**En soirée**

**Soirée Brasserie à 37,50 € hors boissons**  
**Sous le soleil de PACA**  
Pistou de légumes et escabèche tiède de sardine / Comme un tataki de thon rouge, salade croquante de légumes provençaux et condiments //  
Pieds paquets à la Marseillaise, petits farcis Niçois / Dorade grillée au fenouil, jus de bouillabaisse et légumes, aioli au Siphon //  
Fromages //  
Abricots flambés au romarin et vinaigre balsa, pistache concassées et crème glacée à la lavande / Entremets nougat de Provence

Jeudi 7

ouverture le 2 avril

**Midi en Brasserie**

**Menu Italie à 18 €**  
Bruschetta printanière crème d'artichaut et asperges vertes copeaux de parmesan et chiffonnade de jambon cru //  
Tarte fine de crevettes et thon juste snacké, marmelade de tomates au basilic, pesto et pecorino, mesclun aux noisettes //  
Mignon de porc juste température comme un Rossini, Risotto aux cèpes //  
Dessert du jour

**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](http://menus.lyceedechamalieres.fr)

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

Vendredi 8

**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 20

Du 11 au 15 mai 2026




# 20

Lundi 11

ouverture le 20 avril

**Midi en Brasserie**

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

**Midi en Gastronomie**

**Menu Balade printanière à 27.80 €**  
 Cromesquis d'escargots coppa mousseline de pomme de terre à l'ail doux //  
 Tartelette fine, aileron de volaille à la poudre de persil, légumes du moment, fricassée de mousseron, émulsion d'ail nouveau et mouillette //  
 La blanquette de veau printanière //  
 Symbiose entre fruits rouges et pickles rhubarbe Croustillant pistache et sponge cake pistache

**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 12

ouverture le 21 avril

**Midi en Brasserie**


**Menu à 18 €**  
 Tarte fine aux sardines, tomates et oignons confits / Gaspacho de légumes, bohémienne et gambas sautée //  
 Lapin en plusieurs cuissons, polenta crémeuse, méli-mélo de légumes glacés / Filet de daurade aux olives et basilic, coulis de poivron, fine ratatouille //  
 Dessert du Jour

**Midi en Gastronomie**

**Menu Val de Loire à 25.80 €**  
 Mise en bouche //  
 Tarte fine aux asperges vertes //  
 Filet de canard rôti, jus au vin de Chinon, garniture de lentille vertes du Berry, poêlée de giroles //  
 Rencontre de la fraise et de l'ananas, crémeux chocolat

**En soirée**

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Mercredi 13

ouverture le 22 avril

**Midi en Brasserie**


**Formule Brasserie à 18 €**  
 Soupe de melon au basilic / Crème d'artichaut, croustillant de pieds de porc //  
 Darne de saumon grand-mère, jus de poulet / Suprême de volaille, fine farce d'abats en tube de brick, jus court, espuma de maïs //  
 Dessert du jour

**Midi en Gastronomie**

**Repas des Compagnons Cuisiniers et Pâtisseries**  
 -  
**Menu à 70 € tout compris**  
 -  
 Préinscriptions complètes à ce jour

**En soirée**

Restaurant fermé à la clientèle individuelle




Merci de votre compréhension

Jeudi 14

**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.lyceedechamalieres.fr](http://menus.lyceedechamalieres.fr)

**Légende :**


/ indique un choix dans le menu

// indique un changement de plat

Vendredi 15

**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

