

MENUS JANVIER- FEVRIER 2018

 <p><b>Au Petit Rabelais</b> Brasserie pédagogique</p> 	<p>Mardi 9 janvier 2018 <b>Déjeuner</b></p> <p>Formule Complète à 14 €</p> <p><i>Potage cultivateur</i> <i>Escalope de volaille viennoise</i> <i>Pommes sautées à cru, tomates provençales</i> <i>Dessert du jour</i></p>	<p>Mardi 9 janvier 2018 <b>Dîner</b></p> <p>Formule complète à 16 €</p> <p><b>Annulé</b> <b>CCF Cuisine</b> <b>VAE des productions</b></p>	<p>Jeudi 11 janvier 2018 <b>Déjeuner</b></p> <p>Formule brasserie à 11 €</p> <p><i>Salade Frisée aux noix</i> <i>Galette paysanne</i> <i>Crêpe Suzette</i></p>	<p>Vendredi 12 janvier 2018 <b>Déjeuner</b></p> <p>Formule rapide à 11 €</p> <p><i>Saucisse Paysanne au confit d'oignons, pommes boulangère</i> <i>Dessert du jour</i></p>
	<p>Mardi 16 janvier 2018 <b>Déjeuner</b></p> <p>Formule Complète à 14 €</p> <p><i>Crème de lentilles corail, espuma de bacon</i> <i>Merlan à l'anglaise, beurre maître d'hôtel, variation de légumes</i> <i>Dessert du jour</i></p>	<p>Mardi 16 janvier 2018 <b>Dîner</b></p> <p>Formule complète à 14 €</p> <p><i>Potage Parmentier et châtaignes</i> <i>Dos de cabillaud sauce Dieppoise, Risotto</i> <i>Dessert de nos pâtisseries</i></p>	<p>Jeudi 17 janvier 2018 <b>Déjeuner</b></p> <p>Formule snack à 9 €</p> <p><i>Wraps au poulet</i> <i>Frites</i> <i>Glace</i></p>	<p>Vendredi 19 janvier 2018 <b>Déjeuner</b></p> <p>Formule rapide à 10 €</p> <p><i>Spaghettis Bolognaise parmesan</i> <i>Dessert du jour</i></p>
	<p><b>Information *</b> <b>Possibilité de formule</b></p> <p><b>Entrée – Plat ou Plat – Dessert</b></p> <p><b>à 11€</b></p> <p><b>le mardi midi</b></p>	<p>Mardi 23 janvier 2018 <b>Dîner</b></p> <p>Formule complète à 16 €</p> <p><i>Fran de crustacés</i> <i>Darne de saumon grillé sauce Hollandaise, fenouil braisé, riz aux amandes</i> <i>Dessert de nos pâtisseries</i></p>	<p>Jeudi 25 janvier 2018 <b>Déjeuner</b></p> <p>Formule brasserie à 11 €</p> <p><i>Salade tiède de foies de volailles</i> <i>Brochette de dinde, poêlée de légumes d'hiver</i> <i>Ile flottante</i></p>	<p>Vendredi 26 janvier 2018 <b>Déjeuner</b></p> <p>Formule rapide à 11 €</p> <p><i>Cassoulet aux trois viandes de canard</i> <i>Dessert du jour</i></p>

Retrouvez toutes les informations ventes pâtisseries- chocolats – restaurant – after-work sur le site : <http://lycee-rabelais-brassac.fr>



RESTAURANT PÉDAGOGIQUE

LE RABELAIS

MENUS JANVIER- FEVRIER 2018

 <p><b>Au Petit Rabelais</b> Brasserie Pédagogique</p> 	<p>Mardi 30 janvier 2018 <b>Dîner</b></p> <p>Formule complète à 18 €</p> <p><i>Salade tiède de St Jacques</i> <i>Selle d'agneau farcie, pois Tarbais</i> <i>Dessert de nos pâtisseries</i></p>	<p>Jeudi 1 février 2018 <b>Déjeuner</b></p> <p>Formule brasserie à 11 €</p> <p><i>Velouté Dubarry</i> <i>Hachis Parmentier de bœuf</i> <i>Crème renversée</i></p>	<p>Vendredi 2 février 2018 <b>Déjeuner</b></p> <p>Formule rapide à 11 €</p> <p><i>Burger Auvergnat frites</i> <i>Dessert du jour</i></p>	<p>Mardi 6 février 2018 <b>Dîner</b></p> <p>Formule complète à 16 €</p> <p><i>Salade de saumon mariné à l'anis vert</i> <i>Coq au vin d'Auvergne, pâtes fraîches</i> <i>Dessert de nos pâtisseries</i></p>
<p>Jeudi 8 février 2018 <b>Déjeuner</b></p> <p>Formule brasserie à 12 €</p> <p><i>Crème de carottes</i> <i>Blanquette de veau cressonnière, pommes de terre campagnardes</i> <i>Poire meringuée</i></p>	<p>Mardi 27 février 2018 <b>Déjeuner</b></p> <p>Formule Complète à 14 €</p> <p><i>Flamiche et son mesclun</i> <i>Carbonade de veau, pommes Darphin</i> <i>Dessert du jour</i></p>	<p>Jeudi 1 mars 2018 <b>Déjeuner</b></p> <p>Formule brasserie à 11 €</p> <p><i>Carottes et betteraves en salade</i> <i>Tartiflette</i> <i>Salade de fruits</i></p>	<p>Jeudi 1 mars 2018 9€00</p> <p><b>After Work</b></p> <p><b>Vive l'Auvergne</b></p> <p>(Cocktail dînatoire) Aligot maison, Truffade gratinée, charcuteries et saucisses grillées... + 2 boissons au verre</p> <p>DE 17h30 à 19 h 00</p>	
<p><b>Information</b></p> <p><b>Possibilité de formule</b></p> <p><b>Entrée – Plat ou</b></p> <p><b>Plat – Dessert</b></p> <p><b>à</b></p> <p><b>11€</b></p> <p><b>le mardi midi</b></p>	<p>*</p> <p>Vous pouvez choisir la formule binaire (entrée-plat ou plat-dessert) pour 3 euros de moins sur le menu complet.</p> <p>Le fromage est systématiquement en supplément à 2€00</p> <p>A préciser à la prise de commande</p>			
<p>Retrouvez toutes les informations ventes pâtisseries – chocolats– restaurant – after-work sur le site : <a href="http://lycee-rabelais-brassac.fr">http://lycee-rabelais-brassac.fr</a></p>				



LE RABELAIS  
RESTAURANT PÉDAGOGIQUE