

MENUS NOVEMBRE - DECEMBRE 2017




 <p><b>Au Petit Rabelais</b> Brasserie pédagogique</p> 	<p>Mardi 7 novembre 2017 <b>MIDI</b> 14€ <i>Velouté Dubarry</i></p> <p><i>Mignon de veau façon normande</i></p> <p><i>Tagliatelles fraîches maison</i></p> <p><i>Desserts de nos pâtisseries</i></p>	<p>Mardi 7 novembre 2017 <b>SOIR</b> 16€ <i>Bisque d'écrevisses émulsion au Cantal</i></p> <p><i>Blanquette de veau aux chanterelles</i></p> <p><i>Gratin de légumes</i></p> <p><i>Gourmandises</i></p>	<p>Jeudi 9 novembre 2017 <b>MIDI</b> 11€ <i>Salade océane</i></p> <p><i>Hamburger poulet</i></p> <p><i>Potatoes</i></p> <p><i>Sundae</i></p>	<p>Jeudi 9 novembre 2017</p> <p><i>FERME</i></p> <p><i>REMISE DES DIPLOMES</i></p>	
	<p>Vendredi 10 novembre 2017 <b>MIDI</b> 11€ <i>Suprême de pintade à la Normande</i></p> <p><i>Choux Arlequin</i></p> <p><i>Dessert du jour</i></p>	<p>Mardi 14 novembre 2017 <b>MIDI</b> 14€ <i>Feuilleté au fromage et son mesclun</i></p> <p><i>Moules marinières au curry</i></p> <p><i>Pommes allumettes</i></p> <p><i>Gourmandises</i></p>	<p>Mardi 14 novembre 2017 <b>SOIR</b> 14€ <i>Nid d'œufs brouillés</i></p> <p><i>Darne de saumon grillé sauce hollandaise</i></p> <p><i>Fine ratatouille</i></p> <p><i>Gourmandises</i></p>	<p>Jeudi 16 novembre 2017 <b>MIDI</b> 11€ <i>Salade Cobb</i></p> <p><i>Tourte forestière</i></p> <p><i>Assiette de fromages</i></p> <p><i>Mousse aux fruits</i></p>	
	<p>Jeudi 16 novembre 2017 De 17h30 à 19h00 <b>AFTER WORK</b> <b>Beaujolais nouveau</b> <b>7€50</b> <i>Charcuteries lyonnaises</i></p> <p><i>Terrine maison</i></p> <p><i>Cervelles de canut</i></p> <p><i>Dégustation du Beaujolais Nouveau</i></p>	<p>Vendredi 17 novembre 2017 <b>MIDI</b> <b>10€</b> <i>Pizza reine et sa salade</i></p> <p><i>Dessert du jour</i></p>	<p>Mardi 21 novembre 2017 <b>MIDI</b> <b>14€</b> <i>Assortiment de légumes à la grecque</i></p> <p><i>Fricassée de volaille à l'ancienne</i></p> <p><i>Riz pilaf</i></p> <p><i>Gourmandises du jour</i></p>	<p>Mardi 21 novembre 2017 <b>SOIR</b> <b>14€</b> <i>Gratinée de moules</i></p> <p><i>Sauté d'agneau à l'Irlandaise</i></p> <p><i>Carottes Vichy / Pommes château</i></p> <p><i>Gourmandises du jour</i></p>	

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



**LE RABELAIS**  
RESTAURANT PÉDAGOGIQUE

MENUS NOVEMBRE - DECEMBRE 2017

 <p><b>Au Petit Rabelais</b> Brasserie pédagogique</p> 	<p>Jeudi 23 novembre 2017 <b>SOIR</b> <b>AFTER WORK</b> <b>17H30 19H</b> <b>7€50</b></p> <p><i>Melon au jambon de Parme</i> <i>Salade tomates mozzarella all pesto</i> <i>Spécialités de pasta fraîches et leurs sauces en buffet</i> <i>Boissons italiennes</i></p>	<p>Vendredi 24 novembre 2017 <b>MIDI</b> <b>11€</b></p> <p><i>Jarret de porc aux lentilles</i> <i>Dessert du jour</i></p>	<p>Mardi 28 novembre 2017 <b>MIDI</b> <b>14€</b></p> <p><i>Œufs pochés en meurette</i> <i>Darne de colin au beurre blanc</i> <i>Lasagne de légumes, pommes château</i> <i>Dessert du jour</i></p>	<p>Mardi 28 novembre 2017 <b>SOIR</b> <b>14€</b></p> <p><i>Buffet de charcuterie</i> <i>Encornet farci à l'encre de seiche</i> <i>Risotto aux algues</i> <i>Gourmandises</i></p>	 <p><b>LE RABELAIS</b> RESTAURANT PÉDAGOGIQUE</p>
<p>Jeudi 30 novembre 2017 <b>SOIR</b> <b>AFTER WORK</b> <b>17H30 19H</b> <b>7€50</b></p> <p><i>Variation autour de la choucroute</i> <i>Flammenkueche et autres spécialités de la région</i> <i>Mignardises</i> <i>Vins alsaciens</i></p>	<p>Vendredi 1<sup>er</sup> décembre 2017 <b>MIDI</b> <b>11€</b></p> <p><i>Brochette de caille forestière</i> <i>Gratin Dauphinois</i> <i>Dessert du jour</i></p>	<p>Mardi 5 décembre 2017 <b>MIDI</b> <b>14€</b></p> <p><i>Eclair de saumon fumé façon duchesse</i> <i>Bavette sauce échalotes, pommes noisette</i> <i>Gourmandises</i></p>	<p>Mardi 5 décembre 2017 <b>SOIR</b> <b>16€</b></p> <p><i>Assiette de poissons fumés</i> <i>Civet de chevreuil purée de potimarron</i> <i>Endives braisées</i> <i>Gourmandises</i></p>		
<p>Jeudi 7 décembre 2017 <b>AFTER WORK</b> <b>17H30 19H</b> <b>7€50</b></p> <p><i>Brochette de canard</i> <i>Gésiers confits, pommes sarladaises</i> <i>Soufflé chaud</i> <i>Boissons du Sud Ouest</i></p>	<p>Vendredi 8 décembre 2017 <b>MIDI</b> <b>Formule CCF CAP Restaurant</b> <b>Plat-Dessert-vin et café 13€</b></p> <p><i>Steak au poivre « smitane »</i> <i>Pommes sarladaises</i> <i>Dessert du jour</i></p>	<p>Mardi 12 décembre 2017 <b>MIDI</b> <b>18€</b></p> <p><i>Escalope de foie gras poêlé aux cèpes</i> <i>Magret de canard pour deux au miel</i> <i>Gratin dauphinois et légumes grelots glacés</i> <i>Dessert du jour</i></p>	<p>Mardi 12 décembre 2017 <b>SOIR</b> <b>16€</b></p> <p><i>Tartelette d'escargots à l'ail de Billom</i> <i>Rable de lièvre au vin d'épices</i> <i>Poire rôtie et châtaignes</i> <i>Gourmandises</i></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>					



Au Petit Rabelais

Brasserie pédagogique



Jeudi 14 décembre 2017

**SOIR**  
**AFTER WORK**  
**17H30 19H**

**9€**

*Assiette de fruits de mer et ses accompagnements*

*Retour de pêche au buffet*

*Délices bretons*

Vendredi 15 décembre 2017

**MIDI**

**Formule CCF CAP Restaurant**  
**Plat-Dessert-vin et café 13€**

*Truffade et sa charcuterie*  
*Salade verte*  
*Dessert du jour*

Mardi 19 décembre 2017

**MIDI**

**16€**

*Tartare de saumon et blinis*

*Veau Marengo*

*Jardinière de légumes*

*Dessert de nos pâtisseries*

Mardi 19 décembre 2017  
**SOIR**

**14€**

*Assiette de dégustation de mises en bouche*

*Choucroute de crustacés et poisson Mer/Rivière*

*Rattes*

*Gourmandises de Noël*

*L'ensemble des élèves ainsi que le personnel enseignant*  
*Vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année*

*Et vous donne rendez-vous dès Janvier pour découvrir les mets préparés à votre attention.*



**\* Information**

**Possibilité de formule : Entrée – Plat ou Plat – Dessert à 11€ le mardi midi**

Vous pouvez choisir la formule binaire (entrée-plat ou plat-dessert) pour 3 euros de moins sur le menu complet.

Le fromage est systématiquement en supplément à 2€00

A préciser à la prise de commande



RESTAURANT PÉDAGOGIQUE

LE RABELAIS