

MENUS SEPTEMBRE- OCTOBRE 2017

Au Petit Rabelais
 Brasserie pédagogique




<p>lundi 1 octobre 2018</p> <p>Dîner</p> <p>Menu à 14 €</p> <p><i>Mise en bouche</i> <i>Soupe de poissons de roche</i> <i>croutons, rouille et cantal jeune</i> <i>Fricassée de volaille</i> <i>Riz arlequin</i> <i>Dessert du jour</i></p>	<p>Jeudi 11 octobre 2018</p> <p>Déjeuner</p> <p>Menu à 9 €</p> <p>Semaine du goût : <i>Salade de tomates mozzarella</i> <i>Lasagnes</i> <i>Tiramisu</i></p>	<p>vendredi 12 octobre 2018</p> <p>ERASMUS DAY</p> <p>Bac Pro Commerce</p>	<p>Jeudi 18 octobre 2018</p> <p>Déjeuner</p> <p>Menu à 9 €</p> <p>Pizzeria <i>Salade mimosa</i> <i>Pizza trois fromages ou pizza au thon</i> <i>Salade de fruits</i></p>
<p>Vendredi 19 octobre 2018</p> <p>Déjeuner</p> <p>Menu à 14 €</p> <p><i>Mise en bouche</i> <i>Velouté de potiron aux châtaignes caramélisées</i> <i>Aile de raie aux moules</i> <i>Pommes vapeur persillées</i> <i>Dessert de nos Pâtisseries</i></p>	<p>lundi 5 novembre 2018</p> <p>Dîner</p> <p>Menu à 14 €</p> <p><i>Mise en bouche</i> <i>Tarte fine au tomate et chèvre et miel mille fleurs</i> <i>Dos de cabillaud en papillote, crème à l'ail</i> <i>Julienne de légumes</i> <i>Gourmandise</i></p>	<p>Jeudi 8 novembre 2018</p> <p>Déjeuner</p> <p>Menu à 11 €</p> <p>L'Auvergne <i>Salade de lentilles</i> <i>Truffade / jambon cru</i> <i>Tartelette aux myrtilles</i></p>	<p>vendredi 9 novembre 2018</p> <p>Déjeuner</p> <p>Menu à 14 €</p> <p><i>Mise en bouche</i> <i>Velouté de lentilles</i> <i>Tartare de bœuf au couteau</i> <i>Frites</i> <i>Dessert de nos Pâtisseries</i></p>
<p>lundi 12 novembre 2018</p> <p>Dîner</p> <p>Menu à 11.50 €</p> <p>AFTERWORK AUTOMNE</p> <p><i>Déclinaison de champignons</i> <i>Terrine de gibier</i> <i>ragout de sanglier</i> <i>légumes de saison</i> <i>Café gourmand</i></p>	<p>Jeudi 15 novembre 2018</p> <p>Déjeuner</p> <p>Menu à 9 €</p> <p><i>Salade océane</i> <i>Hamburger poulet</i> <i>Potatoes</i> <i>Sundae</i></p>	<p>vendredi 16 novembre 2018</p> <p>Déjeuner</p> <p>Menu spécial Beaujolais à 15.00 €</p> <p><i>Mise en bouche toasts de cervelle de canut</i> <i>Saucisson brioché sauce rouge</i> <i>Tablier de sapeur en cocotte</i> <i>Dessert de nos Pâtisseries</i></p>	<p>lundi 19 novembre 2018</p> <p>Dîner</p> <p>Menu à 14 €</p> <p><i>Mise en bouche</i> <i>Rouleau de printemps canard à l'orange</i> <i>Paleron cuit en pot au feu, jus corsé</i> <i>purée de pommes de terre et légumes=</i> <i>Dessert maison</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 SEPTEMBRE- OCTOBRE 2017

Au Petit Rabelais
 Brasserie pédagogique




<p>vendredi 23 novembre 2018</p> <p>Déjeuner</p> <p>Menu à 14 €</p> <p><i>Mise en bouche</i> <i>Taboulé floral au romanesco</i> <i>Seiche à la plancha fleur de thym</i> <i>Risotto aux olives</i> <i>Dessert de nos Pâtisseries</i></p>	<p>lundi 26 novembre 2018</p> <p>Dîner</p> <p>Menu à 11.50 €</p> <p>AFTERWORK Languedoc Roussillon</p> <p><i>Mousse de chèvre</i> <i>Aumônière Pélardon</i> <i>Seiche à la rouille</i> <i>Pommes vitelotte</i> <i>Guardiane de taureau</i> <i>Gourmandises</i></p>	<p>vendredi 30 novembre 2018</p> <p>Déjeuner</p> <p>Menu Chefs Solidaires Sidaction à 20 €</p> <p><i>Cigare de chèvre Frais</i> <i>mascarpone</i> <i>au saumon fumé et aneth</i> <i>Suprême de pintadeau</i> <i>Sauce aux cèpes</i> <i>Pommes d'arphin</i> <i>Dessert de nos pâtisseries</i></p>	<p>lundi 3 décembre 2018</p> <p>Dîner</p> <p>Menu à 14 €</p> <p><i>Mise en bouche</i> <i>Velouté de volaille aux cèpes</i> <i>Filet de canard à l'orange</i> <i>pommes croquette, déclinaison de légumes</i> <i>Gourmandise</i></p>
<p>lundi 10 décembre 2018</p> <p>Dîner</p> <p>Menu à 18 €</p> <p><i>Mise en bouche</i> <i>Choux farcis au saumon, jus d'étrilles</i> <i>Pressé de chevreuil, sauce corsée</i> <i>chocolat,</i> <i>purée de panais, légumes croquants</i> <i>Dessert de nos pâtisseries</i></p>	<p>lundi 17 décembre 2018</p> <p>Dîner</p> <p>Buffets à 14 €</p> <p>AFTERWORK DE LA MER</p> <p><i>2 verres de boissons compris</i> <i>Assiette de la mer</i> <i>Moules gratinées</i> <i>tartare de saumon aux agrumes</i> <i>Moules marinière, riz safrané</i> <i>Café gourmand</i></p>	<p>Jeudi 10 janvier 2019</p> <p>Déjeuner</p> <p>Menu à 11 €</p> <p><i>Muffins au bacon</i> <i>Travers de porc sauce barbecue</i> <i>Riz pilaf</i> <i>Cheesecake</i></p>	<p>Vendredi 11 janvier 2019</p> <p>Déjeuner</p> <p>Menu à 14 €</p> <p><i>Mise en bouche</i> <i>Tarte chaude aux légumes</i> <i>Poulet cocotte grand-mère et sa garniture</i></p>
<p>Jeudi 17 janvier 2019</p> <p>Déjeuner</p> <p>Menu à 11 €</p> <p><i>Salade cobb</i> <i>Tourte forestière</i> <i>Assiette de fromages</i> <i>Mousse aux fruits</i></p>	<p>Vendredi 18 Janvier 2019</p> <p>Déjeuner</p> <p>Menu à 18 €</p> <p><i>Salade périgourdine</i> <i>Maret de canard à l'orange</i> <i>Pommes boulangerie</i> <i>Dessert de nos Pâtisseries</i></p>	<p>Jeudi 24 janvier 2019</p> <p>Déjeuner</p> <p>Menu à 9 €</p> <p><i>Salade frisée aux noix</i> <i>Galette paysanne</i> <i>Crêpe Suzette</i></p>	<p>vendredi 25 janvier 2019</p> <p>Déjeuner</p> <p>Menu à 15€</p> <p><i>Tartelette aux moules</i> <i>Farci de volaille aux champignons rizotto au lard fumé</i> <i>Dessert de nos Pâtisseries</i></p>



LE RABELAIS
 RESTAURANT PÉDAGOGIQUE