Valère Mathé
Lycée professionnel

Année scolaire 2023/2024

Le Lycée Professionnel Valère Mathé

vous accueille dans ses deux restaurants

d'application pédagogique

Restaurant L'Atlantique

Restaurant Le Grand Bleu

LP Valère Mathé
28 rue Chateaubriand OLONNE SUR MER
85340 LES SABLES D'OLONNE

Mesdames, Messieurs,

Les équipes du Lycée professionnel Valère Mathé sont heureuses de vous accueillir dans leur établissement. Si vous souhaitez participer à un repas au sein de l'un des deux restaurants d'application, vous trouverez ci-après quelques informations pour vous en expliquer le fonctionnement.

Les repas et le service sont réalisés par des élèves en formation. L'organisation des restaurants (ex : nombre de clients par table) et les menus proposés varient selon les contraintes pédagogiques (ex : modalités des examens professionnels), du niveau de formation des élèves, des horaires d'ouverture et de fermeture des restaurants (respect du code du travail).

Le respect des horaires de fin de service est incontournable. En effet, le midi, nos élèves ont des cours après le service auxquels ils doivent impérativement assister. Le travail n'est pas terminé après le départ des derniers convives, il reste encore la partie rangement et nettoyage, et surtout la synthèse du service effectuée par le professeur. C'est pourquoi nous prions notre aimable clientèle de respecter nos horaires d'ouverture et de fermeture.

Attention : Les menus sont élaborés et planifiés à l'année. Certains impondérables peuvent amener à modifier voire à annuler l'un d'entre eux en dernière minute. En cas d'allergie alimentaire ou de régime alimentaire particulier, merci de le signaler à la réservation.

Nous vous remercions pour votre compréhension et vous souhaitons la bienvenue en espérant que vous passerez un agréable moment en notre compagnie. Merci pour votre participation à la formation de nos élèves et à très bientôt dans nos restaurants.

Les équipes pédagogiques.

JOURS ET HORAIRES D'OUVERTURE DES RESTAURANTS

LUNDI midi - MARDI midi - JEUDI midi - VENDREDI midi

Tarif du menu du déjeuner	**Tarif du menu snack**
Entrée d'accueil + plat + dessert : 13 à 20€	Service snacking avec 2 boissons : 9€

Accueil des convives :

De **12h10 à 12h20** au plus tard.
Fin de repas à **13h45** impérativement.

Nos salons de thé

2023/2024

4 €

MARDI 12 Septembre 2023

Remise des menus

Mardi 3 octobre Thème : Automne

Mardi 10 octobre Thème : Halloween

Mardi 21 novembre Thème : Automne

Mardi 12 décembre
Thème : pause festive

Mardi 16 janvier Thème : Sports d'hiver

Mardi 6 février Thème : St Valentin

Mardi 19 mars Thème : Tea time

Mardi 9 avril Thème : Chocolat

Mardi 7 mai Thème : Printemps

Mardi 21 mai Thème : Sous le soleil

Accueil des convives à 16h00
Service de 16h00 à 16h

Semaine n°37 du 11 au 17 septembre 2023

Restaurant Atlantique

Lundi 11	1 Rest
Fermé	

Mardi 12	1 CAP
Fermé	

Mercredi 13	
Fermé	

Jeudi 14	2 Rest
Fermé	

Vendredi 15	T CAP
Fermé	

Restaurant Grand Bleu

Lundi 11	T Rest
Fermé	

Mardi 12	T CAP-13€
Entrée d'accueil Civet de cochon, légumes et fruits de saison Tarte au citron	

Ce document est distribué à titre d'information. Les menus définitifs, ainsi que les tarifs peuvent varier en fonction des arrivages et des marchandises et des contraintes pédagogiques

Jeudi 14	
Fermé	

Vendredi 15	1 CAP
Fermé	

Semaine n°38 du 18 au 22 septembre 2023

Restaurant Atlantique

Lundi 18	1 Rest-15€
Menu Provence-Alpes Côte d'Azur Entrée d'accueil Filet de dorade, beurre blanc au fenouil et ratatouille Tarte au citron meringuée	

Mardi 19	1 CAP
Fermé	

Mercredi 20	
Fermé	

Jeudi 21	2 Rest
Fermé	

Vendredi 22	T CAP
Fermé	

Restaurant Grand Bleu

Lundi 18	T Rest-15€
Entrée d'accueil - Truite sauce hollandaise Poêlée de légumes de saison à l'étuvée - Charlotte poire choco	

Mardi 19	T CAP-13€
Entrée d'accueil Poule au pot, riz, sauce ivoire Œufs à la neige tout chocolat	

Ce document est distribué à titre d'information. Les menus définitifs, ainsi que les tarifs peuvent varier en fonction des arrivages et des marchandises et des contraintes pédagogiques

Jeudi 21	
Fermé	

Vendredi 22	1 CAP
Fermé	

Semaine n°39 du 25 au 01 octobre 2023

Restaurant Atlantique

Lundi 25	1 Rest-13€
Retour au Moyen-Age Entrée d'accueil Poulet cocotte au foin, racines, cucurbitacées et fèves Bourdon aux raisins	

Mardi 26	1 CAP

Mercredi 27	

Jeudi 28	2 Rest

Vendredi 29	T CAP
Menu à thème Gastronomie de Normandie	

Restaurant Grand Bleu

Lundi 25	GRETTA 15€
Entrée d'accueil - Darne de saumon grillée sauce béarnaise, tian provençale et fenouil fondant - Tarte amandine aux poires	

Mardi 26	T CAP–15 €
Entrée d'accueil Saumon cuit à court-mouillement, pomme de terre et sauce à l'oseille Gratin de fruits frais	

Ce document est distribué à titre d'information. Les menus définitifs, ainsi que les tarifs peuvent varier en fonction des arrivages et des marchandises et des contraintes pédagogiques

Jeudi 28	

Vendredi 29	1 CAP

Semaine n°40 du 02 au 08 octobre 2023

Restaurant Atlantique

Lundi 02	1 Rest-13€
C'est bientôt l'Automne Entrée d'accueil Mignon de porc farci, pleurotes et pommes sous toutes ses formes Poires et figues flambées, tuile croustillante	

Mardi 03	1 CAP

Mercredi 04	

Jeudi 05	2 Rest

Vendredi 06	T CAP

Restaurant Grand Bleu

Lundi 02	Gretta 15€
Entrée d'accueil - Magret de canard sauce poivre, pommes croustillantes et fondantes aux carottes - Bavarois aux pommes caramélisées	

Mardi 03	T CAP

Ce document est distribué à titre d'information. Les menus définitifs, ainsi que les tarifs peuvent varier en fonction des arrivages et des marchandises et des contraintes pédagogiques

Jeudi 05	

Vendredi 06	1 CAP

Semaine n°41 du 09 au 15 octobre 2023

Restaurant Atlantique

Lundi 09	1 Rest-13€
C'est bientôt l'Automne Entrée d'accueil Mignon de porc farci, pleurotes et pommes sous toutes ses formes Poires et figues flambées, tuile croustillante	

Mardi 10	1 CAP

Mercredi 11	

Jeudi 12	2 Rest

Vendredi 13	T CAP

Restaurant Grand Bleu

Lundi 09	Gretta 15€
Entrée d'accueil - Poisson du jour en croute de champignons, sauce hollandaise, endives dorées et riz arlequin - Trilogie de choux pâtissiers	

Mardi 10	T CAP

Ce document est distribué à titre d'information. Les menus définitifs, ainsi que les tarifs peuvent varier en fonction des arrivages et des marchandises et des contraintes pédagogiques

Jeudi 12	

Vendredi 13	1 CAP-9€
Bienvenus au « snack ». Plat simple et dessert au choix Le café est compris	

Semaine n°42 du 16 au 22 octobre 2023

Restaurant Atlantique

Lundi 16	1 Rest-13€
C'est bientôt l'Automne Entrée d'accueil Mignon de porc farci, pleurotes et pommes sous toutes ses formes Poires et figues flambées, tuile croustillante	

Mardi 17	1 CAP

Mercredi 18	

Jeudi 19	2 Rest

Vendredi 20	T CAP

Restaurant Grand Bleu

Lundi 16	Gretta 15€
Entrée d'accueil - Filet d'agneau en croute,sauce poivrade, lentilles et champignons sautés - Tiramisu	

Mardi 17	T CAP

Ce document est distribué à titre d'information. Les menus définitifs, ainsi que les tarifs peuvent varier en fonction des arrivages et des marchandises et des contraintes pédagogiques

Jeudi 19	

Vendredi 20	1 CAP

Semaine n°45 du 06 au 12 novembre 2023

Restaurant Atlantique

Lundi 06	1 Rest-13€
Menu Bourgogne Bouchées fromagères Bœuf bourguignon, pommes mousseline Moelleux au pain d'épices, sorbet au cassis	

Mardi 07	1 CAP

Mercredi 08	

Jeudi 09	2 Rest

Vendredi 10	T CAP

Restaurant Grand Bleu

Lundi 06	T Rest-13€
Entrée d'accueil - Jambonnette de volaille aux fruits secs, purée de butternut et polenta - Croquandine d'agrumes mousseline au citron	

Mardi 07	T CAP-15€
Entrée d'accueil Cabillaud et marmelade d'endives à l'orange Mousse au chocolat au lait	

Ce document est distribué à titre d'information. Les menus définitifs, ainsi que les tarifs peuvent varier en fonction des arrivages et des marchandises et des contraintes pédagogiques

Jeudi 09	

Vendredi 10	1 CAP-13€
Entrée d'accueil Curry de volaille, brochette de fruits rôtis, riz pilaf Biscuit mi-cuit au chocolat, glace café	

Semaine n°46 du 13 au 19 novembre 2023

Restaurant Atlantique

Lundi 13	1 Rest-13€
Menu Normandie Mise en bouche gourmande Suprême de volaille Vallée d'Auge « Teurgoule »	

Mardi 14	1 CAP

Mercredi 15	

Jeudi 16	2 Rest

Vendredi 17	T CAP

Restaurant Grand Bleu

Lundi 13	T Rest-13€
MENU TANGO Soupe de courge (Chili) Feijoada et quinoa (Brésil) Alfajores (Argentine)	

Mardi 14	T CAP-13€
Entrée d'accueil Fish and chips, émulsion sauce tartare Coupe cheese cake, compote de fruits rouges	

Ce document est distribué à titre d'information. Les menus définitifs, ainsi que les tarifs peuvent varier en fonction des arrivages et des marchandises et des contraintes pédagogiques

Jeudi 16	

Vendredi 17	1 CAP-15€
Entrée d'accueil Pavé de saumon grillé, émulsion vin rouge et sa garniture Assortiment de choux craquelin	

Semaine n°47 du 20 au 26 novembre 2023

Restaurant Atlantique

Lundi 20	1 Rest-15€
Vol spatial Météorite de parmesan et charbon Etoile filante, poussières de légumes, planète Mars « Sponge cake » à la spiruline, glace au blé noir	

Mardi 21	1 CAP-13€
Entrée d'accueil Parmentier de canard aux potirons vanillés Tarte chocolat	

Mercredi 22	

Jeudi 23	2 Rest

Vendredi 24	T CAP
Menu à thème Gastronomie d'Alsace	

Restaurant Grand Bleu

Lundi 20	T Rest-15€
Entrée d'accueil - Pavé de sandre grillé, sauce aux agrumes et quinoa aux herbes - Tarte chocolat	

Mardi 21	T CAP-15€
Entrée d'accueil Curry d'agneau, riz à la noix de coco Croquant aux poires à l'anis	

Ce document est distribué à titre d'information. Les menus définitifs, ainsi que les tarifs peuvent varier en fonction des arrivages et des marchandises et des contraintes pédagogiques

Jeudi 23	

Vendredi 24	1 CAP-15€
Entrée d'accueil Blanquette d'agneau au basilic, pommes de terre vapeur, légumes glacés Mousse au chocolat, meringue croquante	

Semaine n°48 du 27 au 03 Décembre 2023

Restaurant Atlantique

Lundi 27	1 Rest
Fermé	

Mardi 28	1 CAP
Fermé	

Mercredi 29	
Fermé	

Jeudi 30	2 Rest
Fermé	

Vendredi 01	T CAP
Fermé	

Restaurant Grand Bleu

Lundi 27	T Rest-13€
MENU SOUS LE SOLEIL DES TROPIQUES Entrée d'accueil - Poulet boucané sauce chien, Gratin de chouchou/ riz créole - Baba chocolat, tatin de mangue, chantilly coco	

Mardi 28	T CAP-13€
Entrée d'accueil Poulet à la basquaise Tarte normande aux pommes	

Ce document est distribué à titre d'information. Les menus définitifs, ainsi que les tarifs peuvent varier en fonction des arrivages et des marchandises et des contraintes pédagogiques

Jeudi 30	
Fermé	

Vendredi 01	1 CAP-15€
Entrée d'accueil Cabillaud poché, risotto persillé et coquillages Moelleux aux noix de pécan, crème vanille	

Semaine n°49 du 04 au 10 Décembre 2023

Restaurant Atlantique

Lundi 04	1 Rest
Fermé	

Mardi 05	1 CAP
Fermé	

Mercredi 06	
Fermé	

Jeudi 07	2 Rest
Fermé	

Vendredi 08	T CAP
Fermé	

Restaurant Grand Bleu

Lundi 04	T Rest-13€
Entrée d'accueil - Mignon de porc sauté aux épices et saveur d'automne, tagliatelles - Fondant de caramel au beurre salé	

Mardi 05	T CAP
Fermé	

Ce document est distribué à titre d'information. Les menus définitifs, ainsi que les tarifs peuvent varier en fonction des arrivages et des marchandises et des contraintes pédagogiques

Jeudi 07	
Fermé	

Vendredi 08	1 CAP
Fermé	

Semaine n°50 du 11 au 17 Décembre 2023

Restaurant Atlantique

Lundi 11	1 Rest

Mardi 12	1 CAP-

Mercredi 13	

Jeudi 14	2 Rest-15€
Mise en bouche gourmande Suprême de pintadeau, sauce à la truffe ravioles d'épinards et ricotta Bûche praliné ou bûche coco mangue	

Vendredi 15	T CAP
Menu à thème Gastronomie de Nouvelle-Aquitaine	

Restaurant Grand Bleu

Lundi 11	T Rest-15€
MENU DE L'ATLAS Entrée d'accueil - Tajine d'agneau et semoule aux épices - Trilogie de dessert et thé à la menthe	

Mardi 12	T CAP-13€
Entrée d'accueil Dos de merlu piqué à l'ail, doré aux herbes fraiches, fondue de tomates Feuillantine au chocolat et à la cannelle	

Ce document est distribué à titre d'information. Les menus définitifs, ainsi que les tarifs peuvent varier en fonction des arrivages et des marchandises et des contraintes pédagogiques

Jeudi 14	

Vendredi 15	1 CAP

Semaine n°51 du 18 au 24 Décembre 2023

Restaurant Atlantique

Lundi 18	1 Rest

Mardi 19	1 CAP

Mercredi 20	

Jeudi 21	2 Rest-15€
Mise en bouche gourmande Suprême de pintadeau, sauce à la truffe ravioles d'épinards et ricotta Bûche praliné ou bûche coco mangue	

Vendredi 22	T CAP-18€
Menu gastronomique de Noël 	

Restaurant Grand Bleu

Lundi 18	T Rest-18€
Macaron de foie gras et figues - Pavé de biche sauce groseille, écrasée de légumes oubliés aux fruits secs … Bavarois pain d'épice et clémentines	

Mardi 19	T CAP-18€
Foie gras poêlé pomme cidre Belles gambas flambées au whisky, crème de paprika et riz parfumé Pavlova exotique	

Ce document est distribué à titre d'information. Les menus définitifs, ainsi que les tarifs peuvent varier en fonction des arrivages et des marchandises et des contraintes pédagogiques

Jeudi 21	

Vendredi 22	1 CAP

Semaine n°02 du 08 au 14 Janvier 2024

Restaurant Atlantique

Lundi 08	1 Rest
Repas du personnel : nouvelle année	

Mardi 09	1 CAP

Mercredi 10	

Jeudi 11	2 Rest- 13€
Entrée d'accueil Estouffade de bœuf bourguignonne, gratin de pommes de terre Chariot de galette des rois	

Vendredi 12	T CAP

Restaurant Grand Bleu

Lundi 08	T Rest-15€
Entrée d'accueil - Anguille au beurre d'ail Gratin de butternut et riz parfumé - Nougat glacé	

Mardi 09	T CAP-13€
Entrée d'accueil Carbonade flamande Pain perdu aux framboises, crème glacée à la pistache	

Ce document est distribué à titre d'information. Les menus définitifs, ainsi que les tarifs peuvent varier en fonction des arrivages et des marchandises et des contraintes pédagogiques

Jeudi 11	

Vendredi 12	1 CAP-13€
Entrée d'accueil Goujonnette de poisson du marché, sauce tartare, riz sauvage Crème brulée, tuiles dentelles Ou Coupe de fruits frais aux épices douces	

Semaine n°03 du 15 au 21 Janvier 2024

Restaurant Atlantique

Lundi 15	1 Rest-15€
Menu Vallée de la Loire Mise en bouche gourmande Pavé de sandre sauce Chambord, lentilles du Berry Tarte Tatin caramélisée	

Mardi 16	1 CAP

Mercredi 17	

Jeudi 18	2 Rest-15€
Entrée d'accueil Estouffade de bœuf bourguignonne, gratin de pommes de terre Chariot de galette des rois	

Vendredi 19	T CAP

Restaurant Grand Bleu

Lundi 15	T Rest-15€
SUR LES BERGES DE LA VOLGA Borstch Bœuf Strogonov et kacha Médovik	

Mardi 16	T CAP-13€
Entrée d'accueil Carbonade merlu « feu d'enfer » à la graine de moutarde Clafoutis exotique et ananas flambé	

Ce document est distribué à titre d'information. Les menus définitifs, ainsi que les tarifs peuvent varier en fonction des arrivages et des marchandises et des contraintes pédagogiques

Jeudi 18	

Vendredi 19	1 CAP-15€
Entrée d'accueil Pavé de bœuf au poivre, pommes sautées, fagot de haricots verts Gratin de fruits frais au Cointreau	

Semaine n°04 du 22 au 28 Jancvier 2024

Restaurant Atlantique

Lundi 22	1 Rest-13€
Entrée d'accueil pour vous réchauffer Blanquette de veau, riz Pilaf Millefeuille saveur vanille	

Mardi 23	1 CAP
Œuf farci Chimay Poulet sauté chasseur pommes Darphin Poire pochée Belle Hélène	

Mercredi 24	

Jeudi 25	2 Rest-13€
Entrée d'accueil Sauté de veau aux suprêmes d'agrumes, endives dorées à l'orange Cake au citron caramélisé, griotte et glace pistache	

Vendredi 26	T CAP
Menu à thème Gastronomie des Hauts de France	

Restaurant Grand Bleu

Lundi 22	T Rest-15€
MENU DE L'ONCLE SAM Soupe aux pois jaunes et jambon (Orégon) Jambalaya Cajun (Louisiane) Tartelette au sirop d'érable (Maine)	

Mardi 23	T CAP-13€
Entrée d'accueil Aïoli de lieu Verrine façon tiramisu	

Ce document est distribué à titre d'information. Les menus définitifs, ainsi que les tarifs peuvent varier en fonction des arrivages et des marchandises et des contraintes pédagogiques

Jeudi 25	

Vendredi 26	1 CAP-13€
Entrée d'accueil Filet de volaille grillé, sauce diable, pommes gaufrettes, flan de légumes Panna cotta à l'orange, tuile chocolat	

Semaine n°05 du 29 au 04 Février 2024

Restaurant Atlantique

Lundi 29	1 Rest-15€
Menu élégance *(Tenue de circonstance recommandée)* Prélude gourmand Bar en croûte et sa garniture Macaron au chocolat fait maison	

Mardi 30	1 CAP

Mercredi 31	

Jeudi 01	2 Rest-13€
Entrée d'accueil Sauté de veau aux suprêmes d'agrumes, endives dorées à l'orange Cake au citron caramélisé, griotte et glace pistache	

Vendredi 02	T CAP

Restaurant Grand Bleu

Lundi 29	T Rest-13€

Mardi 30	T CAP-13€
Entrée d'accueil Merlan, orange, quinoa et herbes Vacherin exotique	

Ce document est distribué à titre d'information. Les menus définitifs, ainsi que les tarifs peuvent varier en fonction des arrivages et des marchandises et des contraintes pédagogiques

Jeudi 01	

Vendredi 02	1 CAP-13€
Entrée d'accueil Blanquette de veau à l'ancienne Riz pilaf Choux craquelins à la crème	

Semaine n°06 du 05 au 11 Février 2024

Restaurant Atlantique

Lundi 05	1 Rest-13€
Œufs cocotte Merlan à l'anglaise, flan de légumes Tarte Bourdaloue	

Mardi 06	1 CAP-9€
MENU SNACK Choix de snacks (croque, burger,salade, …) Café gourmand	

Mercredi 07	

Jeudi 08	2 Rest

Vendredi 09	T CAP

Restaurant Grand Bleu

Lundi 05	T Rest-15€
Entrée d'accueil - Entrecôte double grillée, purée vanillée, champignons sautés, sauce chocolat amer - Tarte amandine aux poires	

Mardi 06	T CAP-13€
Entrée d'accueil Blanquette de veau aux légumes primeurs Macaron fruits rouges	

Ce document est distribué à titre d'information. Les menus définitifs, ainsi que les tarifs peuvent varier en fonction des arrivages et des marchandises et des contraintes pédagogiques

Jeudi 08	

Vendredi 09	1 CAP-13€
Entrée d'accueil Filet mignon juste à température, réduction de miel et sauce soja Duo de mousseline de carottes et brocolis Cœur coulant au chocolat et cerises Amarena	

Semaine n°07 du 12 au 18 Février 2024

Restaurant Atlantique

Lundi 12	1 Rest-15€
Menu « LOVE » Entrée d'accueil en DUO COEUR de filet, TENDRESSE de cèpes DOUCEUR framboises et chocolat	

Mardi 13	1 CAP

Mercredi 14	

Jeudi 15	2 Rest

Vendredi 16	T CAP
Menu à thème Gastronomie de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur	

Restaurant Grand Bleu

Lundi 12	T Rest-13€
MENU AFRICAIN Kochari (Egypte) Bobotie (Afrique du sud) Malvapoeding (Afrique du sud)	

Mardi 13	T CAP-15€
Entrée d'accueil Côtelettes d'agneau grillées à la provençale, millefeuilles de légumes Baba au rhum	

Ce document est distribué à titre d'information. Les menus définitifs, ainsi que les tarifs peuvent varier en fonction des arrivages et des marchandises et des contraintes pédagogiques

Jeudi 15	

Vendredi 16	1 CAP-13€
Entrée d'accueil en Duo Filet de canette laquée au miel, sauce bigarade, petits légumes glacés Charlotte aux fruits rouges	

Semaine n°08 du 19 au 25 Février 2024

Restaurant Atlantique

Lundi 19	1 Rest-13€
Entrée d'accueil fromagère Carré de porc façon charcutière Paris-Brest fait maison	

Mardi 20	1 CAP

Mercredi 21	T Rest-18€
Menu à théme « Spécialités gastronomiques d'Europe » Boissons incluses	

Jeudi 22	2 Rest

Vendredi 23	T CAP –13€
Menu à thème montagnard « Tous au ski ! »	

Restaurant Grand Bleu

Lundi 19	T Rest-15€
Salade d'accueil - Steak au poivre, risotto de légumes aux champignons et tomates provençales - Saint honoré	

Mardi 20	T CAP-13€
Entrée d'accueil Poulet aux olives Tarte fine aux pommes	

Ce document est distribué à titre d'information. Les menus définitifs, ainsi que les tarifs peuvent varier en fonction des arrivages et des marchandises et des contraintes pédagogiques

Jeudi 22	

Vendredi 23	1 CAP-13€
Entrée d'accueil Poulet tandoori, riz arlequin Tarte exotique	

Semaine n°11 du 11 au 17 Mars 2024

Restaurant Atlantique

Lundi 11	1 Rest-13€
Entrée d'accueil pour vous réchauffer Poulet sauté Chasseur Forêt Noire	

Mardi 12	1 CAP

Mercredi 13	

Jeudi 14	2 Rest-13€
Entrée d'accueil Filet de poisson du jour sauce safranée, julienne de légumes et risotto aux champignons Biscuit mi-cuit au chocolat glace café « maison »	

Vendredi 15	T CAP

Restaurant Grand Bleu

Lundi 11	T Rest-13€
BOLLYWOOD Entrée d'accueil - Filet de poulet Korma , riz et légumes parfumé - Thé gourmand	

Mardi 12	T CAP-15€
Entrée d'accueil Sole meunière, pomme vapeur, mousseline de patate douce Choux caramel beurre salé	

Ce document est distribué à titre d'information. Les menus définitifs, ainsi que les tarifs peuvent varier en fonction des arrivages et des marchandises et des contraintes pédagogiques

Jeudi 14	

Vendredi 15	1 CAP-13€
Entrée d'accueil Escalope de veau milanaise, sauce zingara et linguini au parmesan Crème caramel, vanille ou chocolat	

Semaine n°12 du 18 au 24 Mars 2024

Restaurant Atlantique

Lundi 18	1 Rest-13€
Irish menu Welcoming starter Shepherd's pie Apple crumble	

Mardi 19	1 CAP-13€
Œuf caille mollet à la Duxelle de courgettes - Blanquette de veau et riz pilaf - Crêpes flambées	

Mercredi 20	

Jeudi 21	2 Rest-15€
Entrée d'accueil Filet de poisson du jour sauce safranée, julienne de légumes et risotto aux champignons Biscuit mi-cuit au chocolat glace café « maison »	

Vendredi 22	T CAP

Restaurant Grand Bleu

Lundi 18	T Rest-15€
Salade d'accueil - Filet d'agneau en croûte,saveur poire, coco, champignon sauté - Crêpes flambées calvados	

Mardi 19	T CAP-15€
Entrée d'accueil Rôti de porc Orloff Panna cotta aux pêches et amandes caramélisées	

Ce document est distribué à titre d'information. Les menus définitifs, ainsi que les tarifs peuvent varier en fonction des arrivages et des marchandises et des contraintes pédagogiques

Jeudi 21	

Vendredi 22	1 CAP-15€
Entrée d'accueil Entrecôte double, sauce béarnaise, frites maison et poêlée de champignons Dacquoise aux fruits rouges	

Semaine n°13 du 25 au 31 Mars 2024

Restaurant Atlantique

Lundi 25	1 Rest-15€
Menu examen Boissons comprises	

Mardi 26	1 CAP
Fermé	

Mercredi 27	
Fermé	

Jeudi 28	2 Rest-15€
Entrée d'accueil Sole meunière flan de légumes, pommes persillées Choux craquelin	

Vendredi 29	T CAP
Fermé	

Restaurant Grand Bleu

Lundi 25	T Rest
Fermé	

Mardi 26	T CAP
Fermé	

Ce document est distribué à titre d'information. Les menus définitifs, ainsi que les tarifs peuvent varier en fonction des arrivages et des marchandises et des contraintes pédagogiques

Jeudi 28	
Fermé	

Vendredi 29	1 CAP-13€
Entrée d'accueil Carbonade de bœuf à la flamande, flan d'endives, pommes allumettes Pannequet à la mangue, caramel d'orange	

Semaine n°14 du 01 au 07 Avril 2024

Restaurant Atlantique

Lundi 01	1 Rest-15€
Menu examen Boissons comprises	

Mardi 02	1 CAP

Mercredi 03	

Jeudi 04	2 Rest-15€
Entrée d'accueil Sole meunière flan de légumes, pommes persillées Choux craquelin	

Vendredi 05	T CAP

Restaurant Grand Bleu

Lundi 01	T Rest

Mardi 02	T CAP

Ce document est distribué à titre d'information. Les menus définitifs, ainsi que les tarifs peuvent varier en fonction des arrivages et des marchandises et des contraintes pédagogiques

Jeudi 04	

Vendredi 05	1 CAP-15€
Entrée d'accueil Saumon en croûte de brick rôti, jus de poulet aux oignons, gratin de cannelloni aux épinards Millefeuille pistache-framboise	

Semaine n°15 du 08 au 14 Avril 2024

Restaurant Atlantique

Lundi 08	1 Rest-15€
Entrée d'accueil Magret de canard à l'orange, pomme Anna Moelleux au chocolat et sa glace vanille	

Mardi 09	1 CAP
Bavarois de brocolis au saumon fumé Navarin d'agneau et timbale de coco de Paimpol Œuf à la neige et salidou	

Mercredi 10	

Jeudi 11	2 Rest-15€
Entrée d'accueil Magret de canard au miel et épices douces, pommes Dauphine et flan de légumes Tartelette au citron meringuée	

Vendredi 12	T CAP

Restaurant Grand Bleu

Lundi 08	T Rest

Mardi 09	T CAP

Ce document est distribué à titre d'information. Les menus définitifs, ainsi que les tarifs peuvent varier en fonction des arrivages et des marchandises et des contraintes pédagogiques

Jeudi 11	

Vendredi 12	1 CAP-15€
Entrée d'accueil Magret de canard grillé au miel, pommes dauphine et flan d'épinards Paris-Brest	

Semaine n°16 du 15 au 21 Avril 2024

Restaurant Atlantique

Lundi 15	1 Rest-13€
Menu farces et fantaisies Entrée d'accueil surprenante Bœuf dans tous ses éclats, purée maison Douceur comme un œuf au plat bourguignonne	

Mardi 16	1 CAP

Mercredi 17	

Jeudi 18	2 Rest-15€
Entrée d'accueil Magret de canard au miel et épices douces, pommes Dauphine et flan de légumes Tartelette au citron meringuée	

Vendredi 19	T CAP

Restaurant Grand Bleu

Lundi 15	t Rest

Mardi 16	T CAP

Ce document est distribué à titre d'information. Les menus définitifs, ainsi que les tarifs peuvent varier en fonction des arrivages et des marchandises et des contraintes pédagogiques

Jeudi 18	

Vendredi 19	1 CAP-15€
Entrée d'accueil Darne de colin pochée, sauce mousseline, courgettes tournées, polenta crémeuse aux champignons Tarte aux poires Amandine	

Semaine n°19 du 06 au 12 Mai 2024

Restaurant Atlantique

Lundi 06	1 Rest-18€
Entrée d'accueil végétale Sole meunière, pommes vapeur Sablé aux fraises	

Mardi 07	1 CAP
Fermé	

Mercredi 08	
Fermé	

Jeudi 09	2 Rest
Fermé	

Vendredi 10	T CAP
Fermé	

Restaurant Grand Bleu

Lundi 06	T Rest-15€
MENU DU SOLEIL LEVANT Entréee d'acceuil - Canard laqué, petit légume et riz cantonais - Litchi flambé au sake et glace vanille	

Mardi 07	T CAP-13€
Entrée d'accueil Mignon de porc en croute de persillade, pommes dauphine Tarte aux fraises	

Ce document est distribué à titre d'information. Les menus définitifs, ainsi que les tarifs peuvent varier en fonction des arrivages et des marchandises et des contraintes pédagogiques

Jeudi 09	
Fermé	

Vendredi 10	1 CAP
Fermé	

Semaine n°20 du 13 au 19 Mai 2024

Restaurant Atlantique

Lundi 13	1 Rest-18€
Menu cinq fruits et légumes Entrée d'accueil végétale Papillote de volaille aux épices, légumes de saison Fraîcheur de melon et fraises au basilic	

Mardi 14	1 CAP-13€
Avocat crevettes sauce cocktail Goujonnettes de poisson, sauce tartare, riz arlequin et fine ratatouille Crème brulée	

Mercredi 15	

Jeudi 16	2 Rest-15€
Entrée d'accueil Pavé de bœuf mariné et grillé, gratin Bayeldi, écrasée de pommes de terre, sauce béarnaise Gratin de fraises à la rhubarbe	

Vendredi 17	T CAP-13€
Menu d'examen	

Restaurant Grand Bleu

Lundi 13	T Rest-15€
Menu d'examen Boissons comprises	

Mardi 14	T CAP-18€
Menu examen Boissons incluses	

Ce document est distribué à titre d'information. Les menus définitifs, ainsi que les tarifs peuvent varier en fonction des arrivages et des marchandises et des contraintes pédagogiques

Jeudi 16	

Vendredi 17	1 CAP-13€
Entrée d'accueil Blanc de pintadeau juste à température, crème d'épices au vin doux, raviole d'épinards et ricotta Pêches flambées, glace vanille	

Semaine n°21 du 20 au 26 Mai 2024

Restaurant Atlantique

Lundi 20	1 Rest

Mardi 21	1 CAP

Mercredi 22	

Jeudi 23	2 Rest-15€
Entrée d'accueil Pavé de bœuf mariné et grillé, gratin Bayeldi, écrasée de pommes de terre, sauce béarnaise Gratin de fraises à la rhubarbe	

Vendredi 24	T CAP-13€
Menu examen	

Restaurant Grand Bleu

Lundi 20	T Rest
Férié 	

Mardi 21	T CAP-18€
Menu examen Boissons incluses	

Ce document est distribué à titre d'information. Les menus définitifs, ainsi que les tarifs peuvent varier en fonction des arrivages et des marchandises et des contraintes pédagogiques

Jeudi 23	

Vendredi 24	1 CAP-15€
Entrée d'accueil Dorade grillée, compotée de fenouil et tomate provençale, beurre à l'anis Café ou thé gourmand	

Semaine n°22 du 27 au 02 Juin 2024

Restaurant Atlantique

Lundi 27	1 Rest

Mardi 28	1 CAP
Melon à l'italienne Poulet rôti et jus au thym, pommes gaufrettes Café gourmand	

Mercredi 29	

Jeudi 30	2 Rest-15€
Entrée d'accueil Darne de saumon grillée sauce hollandaise, fine ratatouille et pommes vapeur Fraisier	

Vendredi 31	T CAP

Restaurant Grand Bleu

Lundi 27	T Rest-18€
Menu d'examen Boissons comprises	

Mardi 28	T CAP

Ce document est distribué à titre d'information. Les menus définitifs, ainsi que les tarifs peuvent varier en fonction des arrivages et des marchandises et des contraintes pédagogiques

Jeudi 30	

Vendredi 31	1 CAP-9€
Bienvenus au « snack ». Plat simple et dessert au choix Le café est compris	

Semaine n°23 du 03 au 09 Juin 2024

Restaurant Atlantique

Lundi 03	1 Rest
Fermé	

Mardi 04	1 CAP
Fermé	

Mercredi 05	
Fermé	

Jeudi 06	2 Rest-15€
Entrée d'accueil Darne de saumon grillée sauce hollandaise, fine ratatouille et pommes vapeur Fraisier	

Vendredi 07	T CAP
Fermé	

Restaurant Grand Bleu

Lundi 03	T Rest-
Fermé	

Mardi 04	T CAP
Fermé	

Ce document est distribué à titre d'information. Les menus définitifs, ainsi que les tarifs peuvent varier en fonction des arrivages et des marchandises et des contraintes pédagogiques

Jeudi 06	
Fermé	

Vendredi 07	1 CAP-9€
Bienvenus au « snack ». Plat simple et dessert au choix Le café est compris	

VOS RESERVATIONS 2022/2023

DATE	RESTAURANT	Nombre de personnes

<u>Les réservations peuvent se faire :</u>

Par téléphone au : 07 80 379560

Le lundi de 14h00 à 15h30, le mardi de 13h30 à 17h30, le mercredi de 10h à 12h

et le vendredi de 10h à 12h.

Un répondeur reste à votre disposition en cas d'absence de votre correspondant.
Nous vous recontacterons dès que possible

Par courriel au : restaurant.vmathe@gmail.com

<u>En cas d'empêchement de dernière minute</u> :

Vous pouvez appeler le restaurant le jour même à partir de 09h30

Au : **02 51 23 76 20**

Communiquez-nous votre courriel et nous vous informerons des menus à venir directement sur votre boîte de réception. Nos menus peuvent être également consultés sur le site internet de l'établissement.

www.valere-mathe.paysdelaloire.e-lyco.fr

Valère Mathé
Lycée professionnel

Réalisé par nos soins. Ne pas jeter sur la voie publique.