



## Menus de Avril à Juin

---

Réservations, cliquer ici :  
<https://urlz.fr/nYAO>



# MENUS À 17€

SEMAINE DU 22 AU 26 AVRIL

LUNDI 22 AVRIL :

Asperges sauce hollandaise

**ou**

Rouleaux de printemps

\*\*\*

Poulpe grillé, légumes primeurs et harissa maison

**ou**

Saint-Jacques sautées, poireaux à la crème et tagliatelles

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Paris Brest

MARDI 23 AVRIL :

Tempura de légumes du soleil, houmous et huile d'herbes

\*\*\*

Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes, jardinière de légumes

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Panna cotta

MERCREDI 24 AVRIL :

Restaurant fermé

JEUDI 25 AVRIL :

Macédoine de légumes

\*\*\*

Crêpes façon tacos à la volaille, coulis de poivrons et légumes verts

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Tartelette noisettine aux pommes et romarin

VENREDI 26 AVRIL :

Millefeuille de chèvre et betterave, jus balsamique et tuile sésame

\*\*\*

Filet de Sandre à l'Angevine, mousseline de pommes de terre, légumes croquants  
du printemps

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Fraisier

# MENUS À 17€

SEMAINE DU 29 AU 3 MAI

---

LUNDI 29 AVRIL :

Rouleaux de printemps

**ou**

Poireaux vinaigrette, fèves fraîches et tuile de parmesan

\*\*\*

Saint-Jacques sautées, poireaux à la crème et tagliatelles

**ou**

Rôti de poitrine de cochon, barigoule d'artichaut poivrade, épinards et pommes grenaille

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Paris Brest

---

MARDI 30 AVRIL :

Salade de chèvre chaud et tomate confite

\*\*\*

Filet de lieu en croûte d'herbes, tagliatelles de légumes, pommes de terre écrasées au romarin et sauce vierge

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Choux chantilly à la fraise

---

MERCREDI 1 MAI :

Restaurant fermé

---

JEUDI 2 MAI :

Restaurant privatisé

---

VENDREDI 3 MAI :

Potage glacé de tomates aux quatre-épices et mozzarella

\*\*\*

Filet de bar grillé au fenouil et risotto aux légumes

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Fraisier

# MENUS À 17€

SEMAINE DU 6 AU 10 MAI

---

LUNDI 6 MAI :

Crème d'asperges et œuf poché

\*\*\*

Magret de canard aux fruits, asperges vertes et pommes Duchesse

**ou**

Blanquette de veau et sa garniture

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Fraisier

---

MARDI 7 MAI :

Maquereaux à l'escabèche et pomme de terre safranée

\*\*\*

Côte de veau au sautoir, flan de carottes, churros de pommes de terre et jus tranché à l'estragon

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Profiteroles et sa sauce chocolat

---

MERCREDI 8 MAI :

Restaurant fermé

---

JEUDI 9 MAI :

Restaurant fermé

---

VENDREDI 10 MAI :

Restaurant fermé

# MENUS À 17€

SEMAINE DU 13 AU 17 MAI

---

LUNDI 13 MAI :

Restaurant fermé



MARDI 14 MAI :

Restaurant fermé



MERCREDI 15 MAI :

Restaurant fermé



JEUDI 16 MAI :

Menu examen non communiqué - CAP

20€/personne boissons comprises

Afin d'assurer le bon déroulement de l'épreuve, nous vous prions :

- d'être présent à 12H00. Aucun retard ne sera accepté
- prévoir 2 heures pour le repas

Tables de 2 couverts UNIQUEMENT.



VENDREDI 17 MAI : Petits artichauts marinés, figatellu et crumble de châtaignes

\*\*\*

Carré d'agneau croûte d'ail et fenouil  
Polenta crémeuse et blettes au brocciu

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Tartelette aux figes fraîches caramélisées

# MENUS À 17€

SEMAINE DU 20 AU 24 MAI

---

LUNDI 20 MAI :

Restaurant fermé

---

MARDI 21 MAI :

Crème de petit pois à la menthe, broccio et roquette  
\*\*\*  
Entrecôte double sauce marchand de vin et pommes allumettes  
\*\*\*  
Plateau de fromages  
\*\*\*  
Ananas rôti et flambé et son crémeux vanille crumble

---

MERCREDI 22 MAI :

Menu examen non communiqué - CAP

20€/personne boissons comprises

Afin d'assurer le bon déroulement de l'épreuve, nous vous prions :

- d'être présent à 12H00. Aucun retard ne sera accepté
- prévoir 2 heures pour le repas

Tables de 2 couverts UNIQUEMENT.

---

JEUDI 23 MAI :

Menu examen non communiqué - CAP

20€/personne boissons comprises

Afin d'assurer le bon déroulement de l'épreuve, nous vous prions :

- d'être présent à 12H00. Aucun retard ne sera accepté
- prévoir 2 heures pour le repas

Tables de 2 couverts UNIQUEMENT.

---

VENDREDI 24 MAI :

Restaurant fermé

# MENUS À 17€

SEMAINE DU 27 AU 31 MAI

---

LUNDI 27 MAI :

Restaurant fermé

---

MARDI 28 MAI :

Restaurant fermé

---

MERCREDI 29 MAI :

Restaurant fermé

---

JEUDI 30 MAI

&

Menu examen non communiqué - BTS

VENDREDI 31 MAI :

20€/personne boissons comprises

Afin d'assurer le bon déroulement de l'épreuve, nous vous prions :

- d'être présent à 12H00. Aucun retard ne sera accepté
- prévoir 2 heures pour le repas

Sous réserve du sujet, il est possible que votre réservation soit regroupée ou divisée avec d'autres réservations afin de répondre aux attentes du sujet d'examen.

Chaque candidat est dans l'obligation de servir 8 couverts.

Nous vous remercions par avance de votre compréhension.

# MENUS

SEMAINE DU 3 AU 7 JUIN

---



LUNDI 3 JUIN :

Menu examen non communiqué - BTS

20€/personne boissons comprises

Afin d'assurer le bon déroulement de l'épreuve, nous vous prions :

- d'être présent à 12H00. Aucun retard ne sera accepté
- prévoir 2 heures pour le repas

Sous réserve du sujet, il est possible que votre réservation soit regroupée ou divisée avec d'autres réservations afin de répondre aux attentes du sujet d'examen.

Chaque candidat est dans l'obligation de servir 8 couverts.

Nous vous remercions par avance de votre compréhension.





Un grand merci !



Chers clients,

Toute l'équipe du lycée François Rabelais tient à vous remercier pour votre fidélité auprès de nos élèves.

Nous vous accueillerons avec plaisir dès le mois de septembre pour une nouvelle année scolaire.

A très bientôt !

