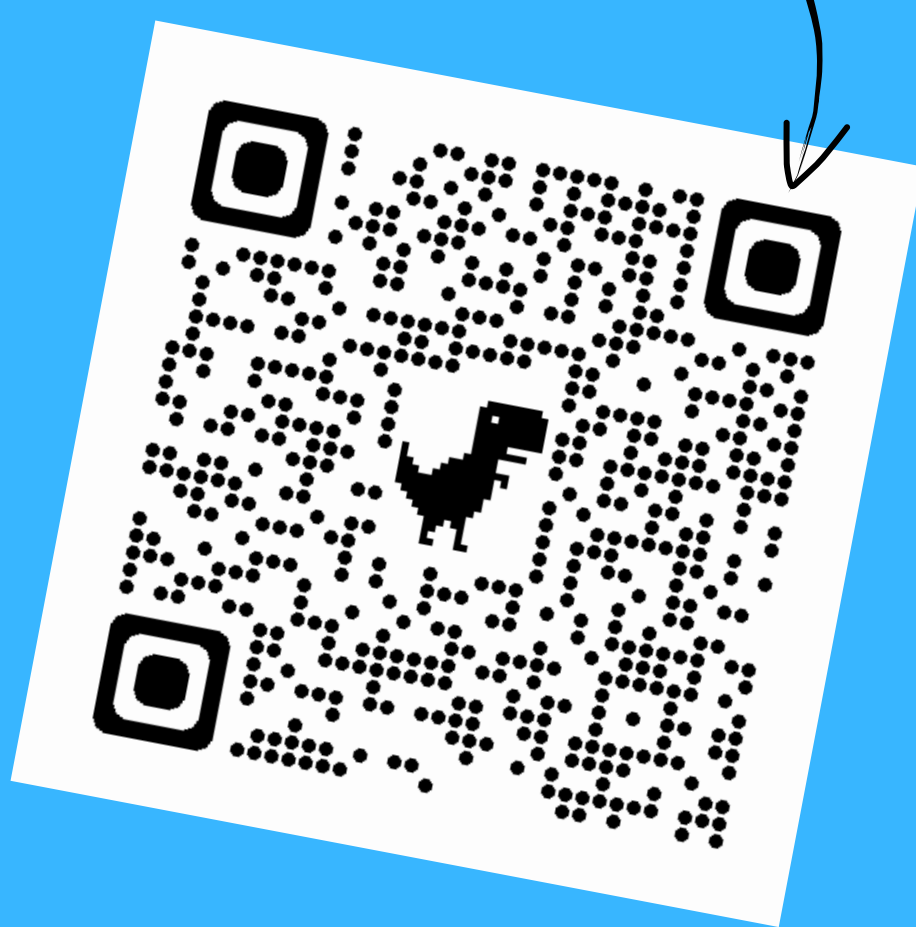


**MENUS DU
RESTAURANT
GASTRO
MIDI
12H00**

**SEPTEMBRE /
OCTOBRE 2025**



**Réservez dès maintenant via
notre site internet:**

**[http://lycee-francois-rabelais-
dugny.fr/](http://lycee-francois-rabelais-dugny.fr/)**



Menus à 17€ hors boissons



Lundi 29 septembre 2025

L'Italie à l'honneur

Cappucino de tomate rôti, crème au basilic et éclats de pain à l'huile d'olive

-

Bruchetta tiède aux champignons, ricotta et herbes fraîches

Ou

Caponata froide, œuf poché et roquette

-

Filet de volaille farci, cannelloni de blettes, déclinaison de légumes racines, jus au vin blanc ail et romarin

Ou

Escalope milanaise, sucrose grillée, tomates confites et ricotta au citron jaune

-

Plateau de fromages

-

Tiramisù au citron

Ou

Pavlova figues fraîches, crème mascarpone et sa glace au café



Mardi 30 septembre 2025

Racines & Rivages

Millefeuille de betterave chioggia et chèvre frais, chou mariné et raisins noir

-

Dos de Lieu jaune meunière aux capres, pommes persillées et crumble brocolis

-

Plateau de Fromages

-

Far Breton aux prunes et beurre salé



Mercredi 01 octobre 2025

Plaisir régressif

Croque Monsieur forestier

-

Parmentier d'agneau, purée de patate douces et pommes- écumes de thym

-

Plateau de fromages

-

Tarte tatin, boule de glace vanille



Jeudi 02 octobre 2025

Velouté Dubarry et ses croûtons

-

Fricassée de poulet à la provençale - riz pilaf

-

Plateau de fromages

-

Crêpe Mikado vanille - sauce choco

Tartellette chocolat tuile au grué de cacao



Vendredi 03 octobre 2025



Restaurant fermé



Menus à 17€ hors boissons



Lundi 06 octobre 2025

PACA

Tartinade de pois chiches aux herbes fraîches, chips de pain pita

Bavarois d'avocat et crevettes

ou

Oeuf mollet croustillant, mousseline de courge butternut au citron confit, pickle d'oignon rouge et huile d'olive

-

Filet de maquereaux grillé, compoté de tomate au fenouil, polenta crémeuse aux olives, sauce vierge au citron

ou

Parmentier de canard poêlée de champignons

Plateau de fromages

-

Crumble abricot et mousse au romarin

ou

Mille-feuille



Mardi 07 octobre 2025

Champêtre Élégant

Feuilleté d'œufs brouillés aux tomates confites et feta

-

Bavette sautée sauce roquefort, pommes duchesse aux herbes

-

Plateau de fromages

-

Fontainebleau aux figes rôties, noisettes grillées

Mercredi 08 octobre 2025



L'automne

Velouté de potiron

-

Magret de canard rôti et son jus court, risotto crémeux au potimarron

-

Plateau de fromages

-

Millefeuille revisité à la poire, crème diplomate à la noisette



Jeudi 09 octobre 2025

Potage Parmentier, écume en chips

-

Fricassée de poulet à l'ancienne, chips nature lard fumé et coulis de poivron

-

Plateau de fromages

-

Paris Brest

Vendredi 10 octobre 2025

Restaurant fermé



Menus à 17€ hors boissons



Lundi 13 octobre 2025

Espagne

Croquette de champignons

-

Velouté de potimarron et chorizo grillé, croûtons d'ail et persil

-

Pavé de lotte sauce safranné, purée de courge, oignon au paprika

ou

Daurade grillée, tortilla au chorizo, légumes du soleil et coulis de poivron

-

Plateau de fromages

-

Churros maison et sauce chocolat

ou

Chou vanille, pommes sauté et glace au turrón



Mardi 14 octobre 2025

Lisboa

Œufs mayonnaise en 3 façons, pousses d'épinard réduction porto

-

Paleron braisé à la portugaise, écrasée de potimarron, navets glacé au Porto

-

Plateau de fromages

-

Moelleux au chocolat et glace porto sablé aux amandes

Mercredi 15 octobre 2025

Erasmus days

Raviole de ricotta et courge, écume de sauge et noisettes torréfiées

-

Carbonnade de boeuf à la bière brune, purée de carotte jaunes et oignons glacés

-

Plateau de fromages

-

Strudel croustillant à la pommes et aux noix, mousse au yaourt citronné



Jeudi 16 octobre 2025

Menu à 17€ !!

Restaurant fermé

Vendredi 17 octobre 2025 à 12H00

Crème de potimarron, oeuf parfait sauce vierges, croustillant et légume rôtie



Dos de cabillaud en croute de pavot noir, mousseline de pomme de terre au miso, étuvée de légumes automnales, beurre blanc aux oeufs de poisson



Assiette de fromages



Entremets à la poire et chocolat.



Informations

Madame, Monsieur,

Elèves et professeurs seront heureux de vous accueillir prochainement dans les restaurants d'application du Lycée des métiers de l'Hôtellerie de DUGNY. Vous y trouverez un cadre adapté dans lequel chacun s'efforcera d'acquérir ou de transmettre des réflexes d'accueil, de qualité culinaire et de service dans la plus pure Tradition Hôtelière Française.

Une certaine modestie et une grande honnêteté nous imposent cependant de vous informer que ce lieu n'est pas une enseigne commerciale mais bien une Ecole.

Dans ces « salles de classe » pas de tableau ni de sonnerie pour annoncer la fin des cours, mais un rapprochement des nécessités de la profession et de la réalité de la formation pour lequel vous êtes nos partenaires indispensables !

Votre tenue vestimentaire, vos relations avec nos élèves et leurs professeurs, le respect des horaires de service asservis aux emplois du temps des élèves et des professeurs (heure d'arrivée souhaitée pour le déjeuner de 12H00 à 12H15 et pour le dîner de 19h00 à 19H15 et heure de départ à 14H et 21H30), permettront aux enseignants de mener à bien leur mission et aux élèves de bénéficier des meilleures conditions d'apprentissage.

En effet, la séance de travaux pratiques est un acte pédagogique qui doit naturellement s'inscrire dans le cadre des programmes scolaires. Les prix pratiqués n'intègrent ni les charges, ni l'adaptabilité des heures d'ouvertures auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et l'établissement s'interdit toute forme de publicité.

De plus, les éventuelles variations qualitatives et quantitatives des prestations s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ces restaurants d'application.

Alors, nous comptons sur votre complicité et votre indulgence, sans oublier que les situations que vous vivrez sont autant d'expériences pour vous-mêmes, nos élèves et ... peut-être vos enfants ! La construction de leur avenir professionnel en dépend, et vous participerez ainsi activement au rayonnement et à la réputation de notre Lycée des Métiers.

Merci pour votre confiance et votre fidélité.

La Proviseure
H Lebas

Attention : les prix du restaurant peuvent évoluer (soumis aux votes du C.A. de l'établissement)
Aucun paiement en espèces, privilégier vos règlements en C.B ou chèque.

