

**MENUS DU
RESTAURANT
GASTRO
MIDI
12H00**

**NOVEMBRE/
DECEMBRE 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 03 novembre 2025

Menu Occitanie

Tartare de dorade et saumon

Dos de cabillaud sauce vierge risotto
aux moules

ou

Magret de canard, écrasé de pommes
de terre à l'ail rose de Lautrec et
poêlée forestière

Assiette de fromages

Tartelette aux figues fraîches, sorbet
au vin doux de Rivesaltes

Mardi 04 novembre 2025

Terre & Couleurs

Tempura de légumes, sauce yaourt
teriyaki

-

Poulet fermier rôti jus au romarin,
polenta aux olives, coulis de poivrons

-

Plateau de Fromages

-

Crème renversée au caramel, tuile
sésame



Mercredi 05 novembre 2025

Brasserie de luxe

Poireaux fondant, sablé parmesan-noix,
vinaigrette acidulé et oeuf mollet croustillant

-

Tartare de boeuf minute, frite maison

-

Plateau de fromages

-

Café gourmand maison

Jeudi 06 novembre 2025

Tarte aux oignons et son
mesclun

-

Grenadin de veau basse
temperature, gnocchi au
parmesan, sauce roquefort

-

Plateau de fromages

-

Soufflé chaud aux pommes

Vendredi 07 novembre 2025

Tatin d'endives

-

Dos de lieu noir, riz
provençale, sauce vierge

-

Plateau de fromages

-

Panna cotta coulis de mangue



Menus à 17€ hors boissons



Lundi 10 novembre 2025

“Influences d'amériques”

Chips de patates douces et mousse au bacon
fumé

-

Salade froide de pomme, céleri, noix

-

Joue de boeuf braisé, poêlée de champignons
forestiers, purée de céleri-rave

-

Plateau de fromages

-

Pomme rôti sablé au noix de pécan, crème
parfumé au bourbon



Mardi 11 novembre 2025

Férié

Mercredi 12 novembre 2025

Quiche provençale

-

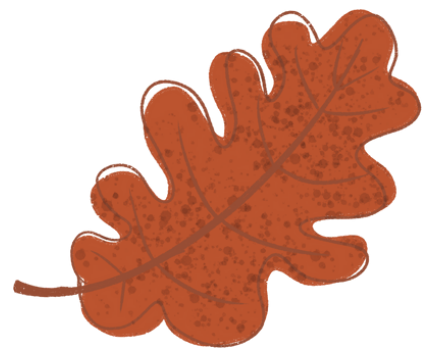
Filet dorade grenobloise pomme vapeur

-

Plateau de fromages

-

Mousse au chocolat maison ...



Jeudi 13 novembre 2025

Quiche océane et sa crème acidulée

-

Carré de veau au romarin, pomme
dauphine et endive braisée, sauce
aux champignons

-

Plateau de fromages

-

Soufflé chaud aux fruits de la
passion



Vendredi 14 novembre 2025

Oeuf Mimosa

-

Filet de Boeuf, potatoes,
sauce poivre

-

Plateau de fromages

-

Sablé breton aux agrumes



Menus à 17€ hors boissons



Lundi 17 novembre 2025

“Influences d'Amériques du Sud”

Beignet de crevettes et guacamole

-

Velouté de maïs rôti, châtaigne et huile
parfumé à la coriandre et copeaux de
fromages

-

Dos de saumon sauce chimichurri, purée de
patate douce et légumes rôtis

-

Plateau de fromages

-

Roulée de crêpes à la banane caramélisée,
sauce dulce de leche



Mardi 18 novembre 2025

Houmous de pois chiche, salade frisée
aux suprêmes d'agrumes et croûtons

-

Filet de maquereau au court bouillon,
beurre blanc, fenouil rôti et lentille

Ou

Parmentier de canard sauce brune

-

Plateau de fromages

-

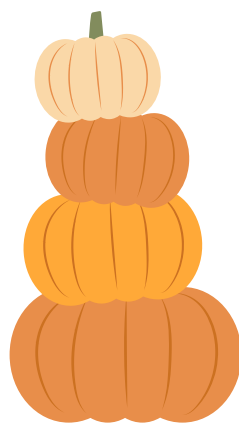
Poire pochée au sirop

Ou

Cheese cake citron

Mercredi 19 novembre 2025

Restaurant fermé



Jeudi 20 novembre 2025

Potage de potiron et
châtaignes

-

Poulet rôti - purée de pomme
de terre maison et sauce
béarnaise

-

Plateau de fromages

-

Chariot de desserts

Vendredi 21 novembre 2025

Madeleine curry aux noix

-

Oeuf Mimosa

-

Filet de Boeuf, potatoes, sauce poivre
ou

Tataki de saumon, jus « sojail-citron-
ribot» Chou fleur pané, sarrasin beurré

-

Plateau de fromages

-

Eclair Saint honoré



Menus à 17€ hors boissons



Lundi 24 novembre 2025

Oeuf mollet Frit
-
Filet de julienne, Tagliatelle, beurre
maitre d'hôtel
-
Plateau de fromages
-
Saint honoré

Mercredi 26 novembre 2025

Gnocchis à la parisienne.
-
Curry de volaille petits légumes
-
Plateau de fromages
-
Flan brésilien au coco



Vendredi 28 novembre 2025

Gougères comté échalote
-
Crème de cresson de Méréville, cruesli
aux amandes
-
Cuisse de lapin en 2 façons, gateau de
chou frisé, pommes chateau
ou
Darne de saumon, riz pilaf
-
Plateau de fromages
-
Mousse au chocolat

Mardi 25 novembre 2025

Vol au vent aux escargots, crème d'ail
ou
Gravelax de cabillaud à la betterave, blinis
et crème fouetté
-
Quasi de veau en cuisson lente, sauce aux
cèpes
ou
Daurade rôtie, beurre blanc au citron vert
Garniture commune : purée de pommes
de terre, endives braisées, potimarron rôti
au miel du lycée.

-
Plateau de fromages
-
Tarte au citron meringuée
Ou
Poire belle Hélène

Jeudi 27 novembre 2025

restaurant privatisé



Menus à 17€ hors boissons



Lundi 01 décembre 2025



“ Grèce ”

Ajvar et pita maison

-

Moussaka traditionnelle aux
aubergines

-

Plateau de fromages

-

Glace au yaourt grec, fruits secs
caramélisés et zestes d'orange

Mardi 2 décembre 2025

“Bistrot et nappe à carreaux”

Poireaux et celeris rôtis, sauce ravigote,
grenade

-

Jarret de cochon croustillant, chou pointu
braisé , galette quinoa

-

Plateau de fromages

-

Tarte au citron meringuée

Mercredi 3 décembre 2025

“Ile de France”

Talmouse de champignon de Paris, coulis
de cresson de Méreville, pickles de
légumes d'hivers

-

Steak pomme pont neuf, bearnaise

-

Plateau de fromages

-

Poire flambée au noyau de Poissy,
crumble aux amandes grillées et crème
chantilly

Jeudi 04 décembre 2025

Œuf poché crème d'Epoisses

-

Magret de canard au miel et
au balsamique - Risotto et son
jus de cuisson

-

Plateau de fromages

-

Carrot Cake - ananas rôti et
sa glace

Vendredi 05 décembre 2025

Fumet saumon champignon

-

Œufs pochés en meurette, mouillettes
de pain au celeri

Darne de saumon riz pilaf

ou

Onglet de bœuf grillé sauce au brie et
moutarde de Meaux

Mousseline Crécy, shiitakés sautés aux
amandes

-

Plateau de fromages

-

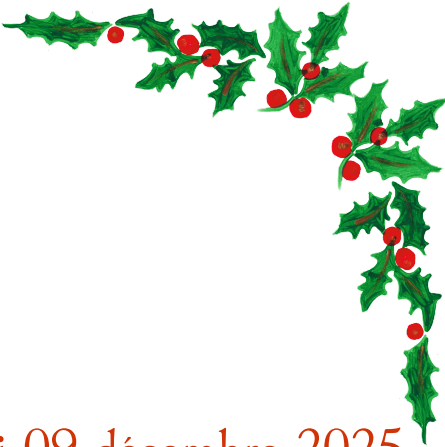
Mousse au chocolat



Menus à 17€ hors boissons



Lundi 08 décembre 2025



“Val de Loire”

Blinis, crème de raifort et oeuf de lumpe

-

Crèmeux de celeri-rave, noisette torréfiées, jus brun de champignons

-

Filet de volaille fermière d’Anjou, jus au Vouvray, garniture de légumes oubliés et pommes Darphin

ou

Truite mariné façon gravlax, purée de topinambour, émulsion d'aneth et citron

Plateau de fromages

-

Poire pochée à la bière blanche, sablé aux noix et crème au skyr vanillé

ou

Tarte Tatin aux pommes du Val de Loire, crème crue de Touraine

Mercredi 10 décembre 2025

Tarte fine à la tomato pesto salade mesclun

-

Blanquette de veau riz pilaf

-

Plateau de fromages

-

Omelette norvégienne

Vendredi 12 décembre 2025

Blinis aux poireaux confits

-

Mini welsh

-

Carbonnade Flamande

ou

Mignon de porc laqué miel sésame, pomme confite et boulangère de butternut

-

Plateau de fromages

-

Génoise à la chicorée et Mousseline pain d’épice et spéculos

Mardi 09 décembre 2025

Gourmandises Rétro

Hareng fumé pommes à l’huile revisité

-

Escalope de volaille cordon bleu, ketchup maison, légumes rôtis

-

Plateau de Fromages

-

Soupe ananas et oranges sanguines, glace amandes et sablé sésame



Jeudi 11 décembre 2025

Escalope de foie gras poêlé bouillon Thaï

-

Noix de Saint-Jacques et cabillaud Endives braisées et sauce au basilic

-

Plateau de fromages

-

Bûche de Noël à la vanille et café



Menus à 17€ hors boissons



Lundi 15 décembre 2025

Restaurant privatisé

Mercredi 17 décembre 2025

“Fête de fin d'année”

Plateau de fruits de mer

-
Dos de cabillaud, émulsion champagne-
orange, fondue de poireaux, mousseline
de céleri-rave et chips de panais

-
Plateau de fromages

-
Dôme de nougat glacés pistache, coulis
de fruits rouges et sa tuile aux amandes

Vendredi 19 décembre 2025

“ Noël ”

Blinis, gravlax de truite fumée, crème
d'aneth et raifort, gels d'agrumes, kaviar
havruga

-
Magret rossini déclianaison de courges
et pommes de terre fondantes

-
Plateau de fromages

-
Dôme cassis et chocolat, suprême de
clémentine

Mardi 16 décembre 2025

“Noël un mardi”

Pressé de foies de volaille au foie gras,
chutney pruneaux armagnac, toasts

-
Pavé et boulettes d'agneau, jus réduit à la
sauge, pleurottes à l'ail confit, écrasé de
potiron aux
herbes

Plateau de fromages

Buche noisette pistache, mandarine curd



Jeudi 18 décembre 2025

Terrine de canard au foie gras

-
Pavé de saumon et sa fondue
de poireaux - sauce au beurre
blanc

-
Plateau de fromages

-
Bûche de Noël cacahuètes et
vanille



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.

