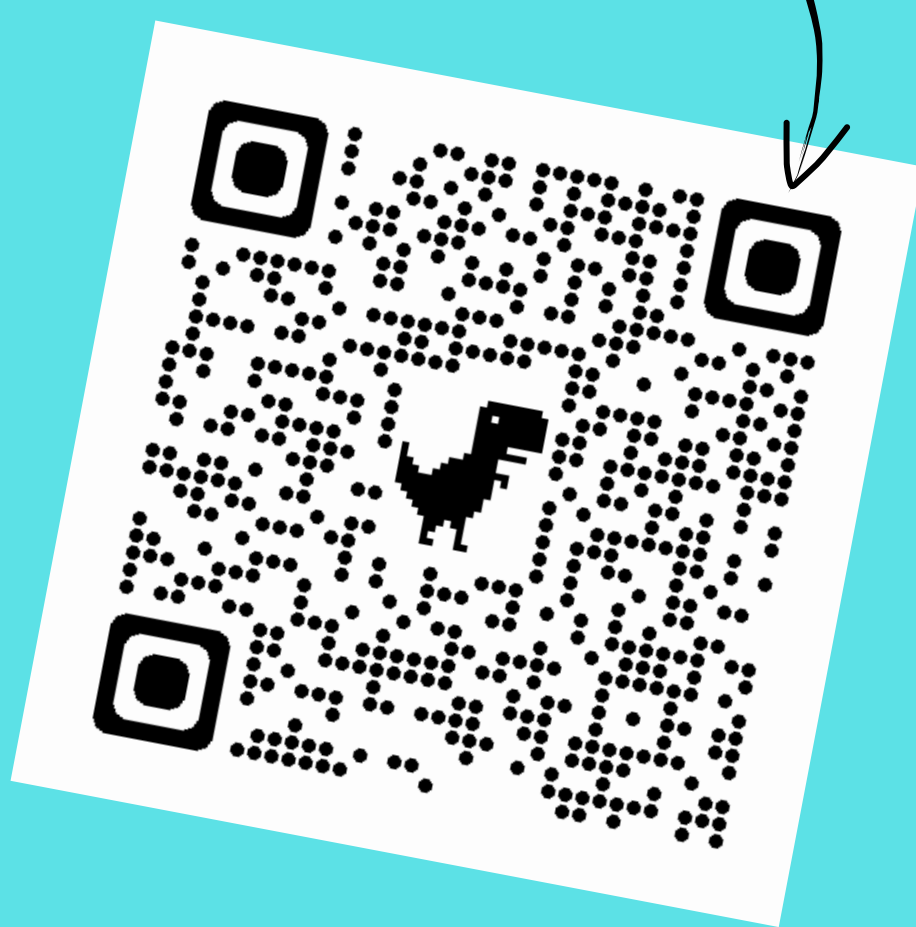


**MENUS DU
RESTAURANT
GASTRO
MIDI
12H00**

**JANVIER / FÉVRIER
2026**



**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 05 janvier 2026

Restaurant fermé

Mardi 06 janvier 2026

Terroir & Tradition

Potage saint germain ,croutons et chorizo grillé

-

Filet de truite panée, jus miso gingembre, champignons braisé, riz pilaf aux petits oignons glacés

-

Plateau de fromages

-

Galette des rois, confit de pommes

Mercredi 07 janvier 2026

Oeuf parfait, purée de petits pois cassés à la menthe, croustillant bacon

-

Suprême de Volaille rôti, sauce au whisky, pomme anna et rutabaga rôti

-

Plateau de fromages

-

Pomme en différentes textures, crumble et glace a thé

Jeudi 08 janvier 2026

Oeuf parfait, poêlé de champignons, jus réduit

-

Filet de dorade à la flamme, purée de carotte gingembre, sauce vin blanc acidulé

-

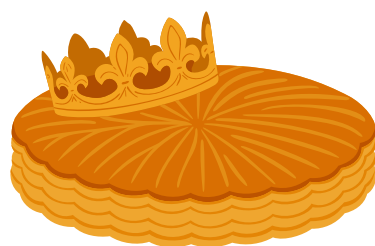
Plateau de fromages du jour

-

Galette des Rois

Vendredi 09 janvier 2026

Restaurant fermé



Vendredi 09 janvier 2026

Vente de galettes des rois
sur réservation via le
moteur des résas

Galette pour 8 pers à 20€

Menus à 17€ hors boissons



Lundi 12 janvier 2026

Velouté froid de choux fleur,
pomme granny smith, noix
-
Pavé saumon rôti petits légumes de
saison (potimarron, blettes..)
-
Plateau de fromages
-
Bouquet de rose de pommes sorbet
pomme

Mercredi 14 janvier 2026

Autour des oeufs

Oeuf à la coque, toast
-
Oeuf parfait, fondue de poireaux,
pilaf de quinoa aux herbes et
émulsion au noix
-
Plateau de fromages
-
Ile flottante à la fève tonka,
caramel au beurre salé et noisettes
grillées

Vendredi 16 janvier 2026

Menu
Bistro Parisien

Oeuf mimosa, mayonnaise au
piment d'Espelette croûtons sautés
au beurre
-
Croustillant de joue de boeuf,
mille feuille de pomme de terre et
marmite clarifiée infusée aux
herbes fraîches
-
Plateau de fromages
-
Profiterole au chocolat

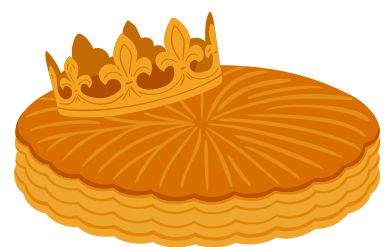
Mardi 13 janvier 2026

Végétarien savoureux

Flamiche au comté, bouillon
verveine menthe
-
Légumes d'hiver rôtis en crumble de
noisettes, curry de pois chiches,
kasha beurrée, coulis courgettes
parmesan
-
Plateau de fromages
-
Riz au lait coco, et sésame grillé,
pomme rôtie

Jeudi 15 janvier 2026

Artichaut aigre doux, raviole
à la ricotta
-
Darne de saumon et ses
endives braisées accompagné
d'une sauce béarnaise
-
Plateau de fromages
-
Galette des Rois



Vendredi 16 janvier 2026

Vente de galettes des rois
sur réservation via le
moteur des résas
Galette pour 8 pers à 20€



Menus à 17€ hors boissons



Lundi 19 janvier 2026

Menu : Chasse

Rillettes de champignons

ou

Œuf mimosa revisité

-

Steak pommes pont neuf Béarnaise maison

ou

Daube de sanglier pomme vapeur

crème brûlée au potimarron

-

Plateau de fromages

Crème brûlée au potimarron

Mercredi 21 janvier 2026

Menu : Féerique

Carpaccio de saint jacques aux agrumes,
pousse d'épinard et grenades, huile d'olives
aux agrumes et vierge

-

Ballotine de merlan et saumon, beurre blanc
et ses salpicons d'agrumes, polenta crémeuse
et sa chiffonnade de légumes

-

Plateau de fromages

-

Génoise, poire fondantes, crème légère au
miel et croustillant noisette

Vendredi 23 janvier 2026

Menu LES ANTILLES

-

Velouté de christophine et royale de foie gras
Tostone de banane plantain

-

Accras de morue chutney d'ananas et salade
tropicale (avocat et mangue)

-

Blaff de Marlin gambos poêlé, frites de patates
douce et purée fine au manioc

-

Fromages

-

Blanc mangé et banane flambée au RHUM

-

Pâte de fruits Goyave
Rocher coco

Mardi 20 janvier 2026

Menu : Cap à l'Ouest

Saumon en gravlax, sauce yaourt aux
herbes, toasts

-

Magret de canard grillé sauce miel
agrumes, pommes sarladaises

-

Plateau de Fromages

-

Tarte tatin, crème fraîche de
Normandie

Jeudi 22 janvier 2026

Menu Normandie

Millefeuille de betterave rouge

-

Suprême de volaille farci au foie
gras et ail noir, purée de céleri et
son beurre noisette

-

Plateau de fromages

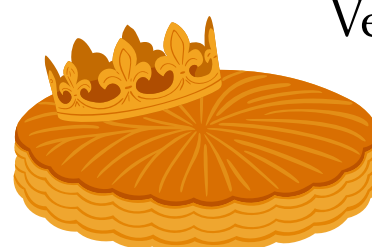
-

Tatin double "pommes et coings"
glace vanille

Vendredi 16 janvier 2026

Vente de galettes des rois
sur réservation via le
moteur des résas

Galette pour 8 pers à 20€



Menus à 17€ hors boissons



Lundi 26 janvier 2026

Velouté de champignons et lard fumé

-

Filet de lieu rôti, flan de carottes et betterave
glacée et beurre blanc

ou

émincé de boeuf sauté aux agrumes et riz
épicé

Plateau de fromages

Pain perdu crème anglaise à la poire
glace yaourt à l'estragon

Mercredi 28 janvier 2026

Montagne

Assiette de charcuterie, pickle et beurre

-

Tartiflette au reblochon, chips de lard fumé et roquette,
huile de noix

-

Plateau de fromages

-

Entremet chocolat fruits rouge

Vendredi 30 janvier 2026

Restaurant fermé



Mardi 27 janvier 2026

Terroir et marée

Velouté de cresson de Méréville, tuile sarrasin,
espuma au bleu

-

Effeillée de raie au beurre blanc, pommes anglaise,
crumble de chou fleur

-

Plateau de Fromages

-

Millefeuille vanille cacahuètes

Jeudi 29 janvier 2026

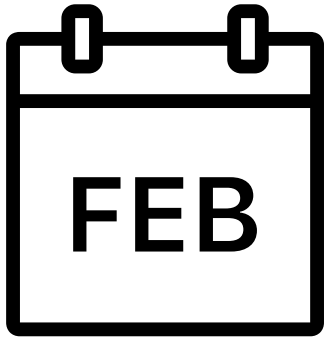
Restaurant fermé



Menus à 17€ hors boissons

Lundi 2 février 2026

- Bouillon thaï aux légumes et soja
-
- Tartare de bœuf traditionnel et son mesclun
- ou
- Banh Bao au canard et légumes
-
- Tigre qui pleure, purée de courge-gingembre, bok choï sauté
- ou
- Navarin d'agneau
-
- Plateau de fromages
-
- Poire poché au thé jasmin, biscuit moelleux au sésames noir, crème de yuzu



Mardi 03 février 2026

- Océan indien et gastronomie
- Houmous de lentilles corail, pain pita, rapée de carottes oranges sésame
-
- Navarrin d'agneau massala, semoule aux fruits secs, bananes plantain
-
- Plateau de Fromages
-
- Crème brûlée à la vanille de Madagascar, granola maison

Mercredi 04 février 2026

Restaurant fermé

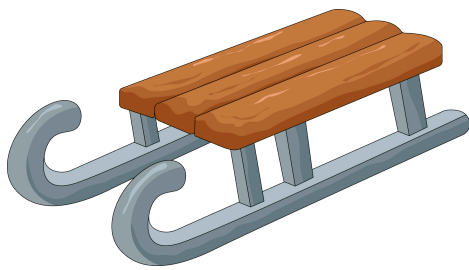
Jeudi 05 février 2026

Restaurant fermé

Vendredi 06 février 2026

LA FRANCHE-COMTE

- Gougères au Comté
- Soupe franc-comtoise
-
- Le Mont d'Or taost de pomme de terre truffée
-
- Coq au vin jaune et morilles à l'embeurré de choux et Morbier
-
- Crème brûlée au Macvin
-
- Bonbon chocolat blanc et vieux Comté
- Sèche franc-comtoise



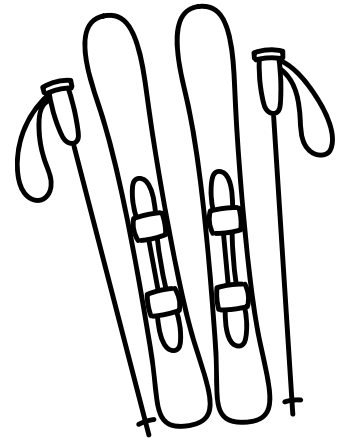
Menus à 17€ hors boissons



Lundi 9 février 2026

Samossa aux légumes d'hivers
-
Salade de chèvre chaud
Ou
Dhal de lentilles corail, crème fouetté au citron vert, éclats de noisettes
-
Poulet tikka massala, riz basmati aux graines de fenouil, poelé choux fleur rôti
Ou
Darne de saumon sauce à l'oseille, et légumes oubliés et endive braisée
-
Plateau de fromages

Sablé coco, crème cardamone, mangue et gel citron vert



Mardi 10 février 2026

Bistrot du coin

Œufs pochés en meurette, mouillettes
-
Brandade de morue et potimarron, oignon rôti et coulis de tomates au fenouil
-
Plateau de Fromages
-
Mousse au chocolat citron gingembre

Mercredi 11 février 2026

Saint valentin

Assiette de poisson fumés, blinis maison, citron et crème d'aneth
-
Filet de sole dieppoise, crème légèrement citronné, purée de panais vanillé et légumes glacés, croustillant noisettes et parmesan
-
Plateau de fromages
-
Chou craquelin vanille-pistaches

Jeudi 12 février 2026

Gnocchis à la Parisienne
-
Veau Marengo
polenta crémeuse
-
Plateau de fromages
-
Dessert

Vendredi 13 février 2026

Borsch à l'hybiscus de lentille beluga, légumes croquants, ships de carotte
-
Pavé de maigre meunière, déclinaison de légumes d'hivers glacés au sirop d'orange et gingembre, tartare d'algue en grenobloise
-
Plateau de fromages
-
Baba au rhum et kumquat confit



Menus à 17€ hors boissons



Lundi 16 février 2026



Menu
Gougère au comté
-
Roulé jambon macédoine
Ou
Poireaux rôtis, vinaigrette tiède à l'échalote confite, Oeuf
parfait
-
Banquette de veau et riz pilaf
Ou
Brandade de morue, coulis d'herbes
-
Plateau de fromages
-
Crème caramel
Ou
Moelleux au chocolat, cœur coulant et chantilly
mascarpone

Mercredi 18 février 2026

Menu asiatique

Crevette flambées au saké
-
Pad thaï au poulet
-
Plateau de fromages
-
Crèmeux citron-yuzu, coulis de framboise
gingembre, sponge cake aux sésames

Vendredi 20 février 2026

BTS BLANC

Forfait 20€ boissons incluses

Uniquement des tables de 4 cvrts

Menu au choix non communiqué

Mardi 17 février 2026

Les halles au petit matin

Tatin aux oignons, tomates
et olives en coulis
-
Rognon de veau à la
gentiane, mousseline de pdt
et petits pois
-
Plateau de Fromages
-
Carrotcake , coulis
d'agrumes

Jeudi 19 février 2026

BTS BLANC

Forfait 20€ boissons incluses

Uniquement des tables de 4 cvrts

Menu au choix non communiqué



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.

