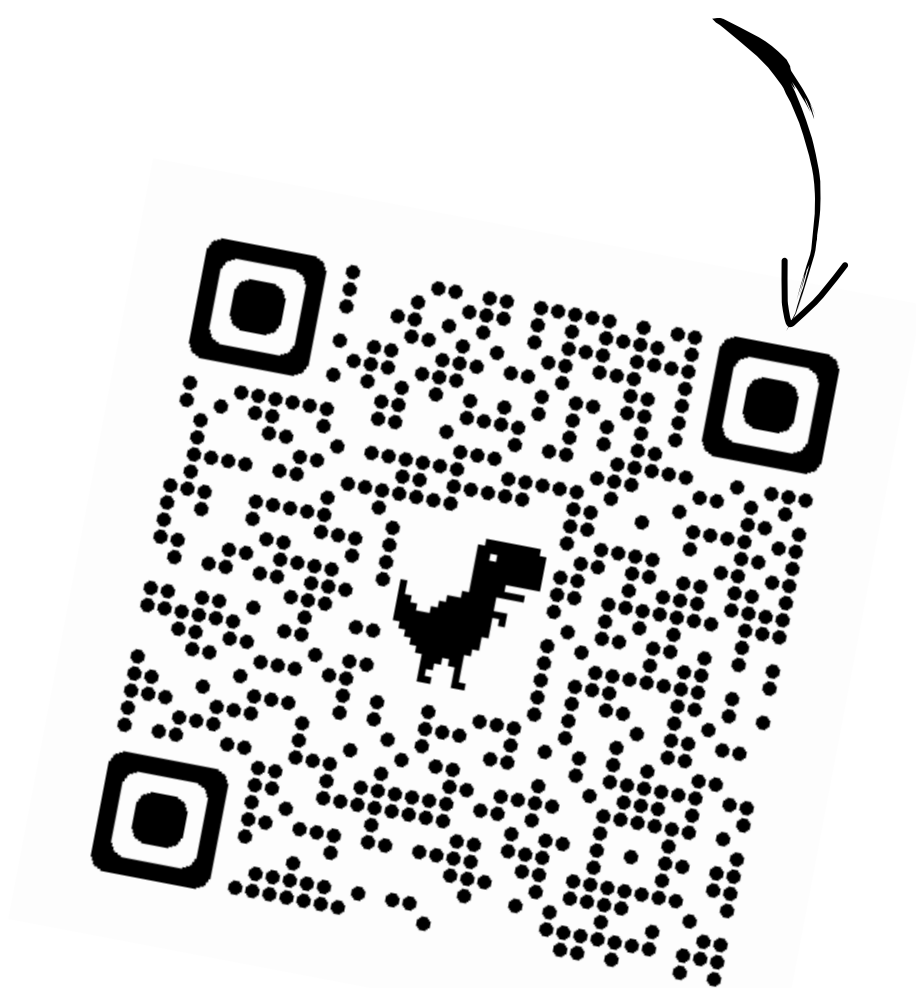


MENUS DU RESTAURANT GASTRO LES DÉJEUNERS ET DÎNERS SEPTEMBRE / OCTOBRE 2026



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 28 septembre 2026

Tartare de melon et comcombre feta
mentholée

ou

Melon jambon cru et gel melon

Filet de rouget
écrasé de pomme de terre

ou

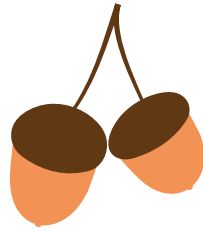
Poulet rôti , jus volailles ,pomme grenailles,
carottes fênes champignon sautés,

Plateau de fromages

Tarte aux pommes

ou

Tarte à la Myrtille



Mercredi 30 septembre 2026

Brasserie Parisienne

Œufs mayonnaise en 2 façons,
salade de cresson de Méréville

Bavette sautée sauce brie de
Meaux, pommes duchesse et
poivrons confits

Plateau de fromages

Fontainebleau aux figes rôties,
noisettes grillées

Vendredi 02 octobre 2026

Restaurant fermé

Mardi 29 septembre 2026

Salade de chèvre chaud

Brochette de volaille grillée,
sauce vierge et ratatouille maison

Plateau de fromages

Tarte fine aux pommes, crème
glacée vanille



Jeudi 01 octobre 2026

Crème parmentière au curcuma
poireaux en deux facons

Dos de lieu noir en croûte de sésame
jardinière de légumes étuvés à l'orange

Plateau de fromages

Desserts à la carte réalisés par les
élèves de CS DESSERT :

Tarte aux figes ou

Ile flottante ou

Macaron framboises poivre de Timut



Jeudi 01 octobre 2026

Dîner

Thème "Le jardin de Rabelais

Menu à 36€ boissons comprises
(vins franciliens)



Amuse-bouche

Bonbon de pomme de terre, brie et ciboulette

Entrée

Velouté de courge, crevettes Cajun flambées, granola
de courge et lard fumé

Plat

Ris de veau, purée de légumes racines, tartelette
légumes au thym, jus à la sauge et herbes fraîches

Fromage

Croustillant de brie, cœur de figue et noix torréfiées

Dessert

Dôme glacé marron et miel, poire pochée, biscuit
léger à la châtaigne

Mignardise

Tartelette sucrée meringuée au poireau

Vendredi 02 octobre 2026

Dîner

Escale méditerranéenne

Menu à 36€ boissons incluses



Tartelette fine aux poivrons rouge, mousse
de chèvre et olive noir

Canneloni de courgette, tartare de daurade,
concombre et agrumes

Pièce de veau rosée rôtie aux herbes de
provences, millefeuilles de légumes du
soleil confits, jus aux thym et olives noirs

Plateau de fromages

Pêche pochée, moelleux aux amandes,
glace au romarin

Financier au miel et lavande

Menus à 17€ hors boissons



Lundi 05 octobre 2026

Velouté Dubarry et ses croûtons

Fricassée de poulet à la provençale,
riz pilaf

Plateau de fromages

Tartelette au chocolat, tuile au grué de cacao.



Mardi 06 octobre 2026

Tartelette au poireau, comté et sa
salade verte aux noix

Blanquette d'agneau au lait
d'amande, riz pilaf et légumes
glacés

Plateau de fromages

Salade de fruits de saison, glace
vanille amandes, tuile au cacao



Mercredi 07 octobre 2026

Un bouchon Lyonnais / Espagne
AB : Croquetta espagnole
-

Frisée aux foies de volaille confits,
pamplemousse et croûtons
ou

Gaspacho, mousse de chorizo et sa mouillette

Rognon de veau à la gentiane, pommes
dauphines, crumble de brocolis
ou

Filet d'aiglefin rôti, jus court au chorizo et
pommes de terre au safran

Plateau de fromages

Crème renversée au caramel, grande tuile
sésame
ou

Crema catalana revisitée, déclinaison
d'agrumes et tuile à l'orange



Jeudi 08 octobre 2026

Crème parmentière au curcuma poireaux
en deux façons

Dos de lieu noir en croûte de sésame
jardinière de légumes étuvés à l'orange

Plateau de fromages

Desserts à la carte réalisés par les élèves
de CS DESSERT :
Tarte aux figues ou
Ile flottante ou
Macaron framboises poivre de Timut

Vendredi 09 octobre 2026

Restaurant fermé



Vendredi 09 octobre 2026

Dîner

Retour en enfance

Menu à 36€ boissons incluses



Croque monsieur en une bouchée

Oeuf mollet croustillant, crème de
champignons et pignons de pins

Parmentier de canard déstructuré au
butternut

Plateau de fromages

Brioche caramélisée, poire pochée, glace
vanille - tonka

Mini rocher praliné

Menus à 17€ hors boissons



Lundi 12 octobre 2026

Amuse-bouche du chef

Potage Parmentier, écumes en chips

ou

Velouté aux champignons & ses croûtons à l'ail

Poisson basquaise, riz pilaf au piment d'Espelette

ou

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

Plateau de fromages

Paris-Brest.

ou

Muffin revisité à la vanille, éclats de nougatine & crème anglaise



Mardi 13 octobre 2026

Oeuf brouillé aux champignons, crème au comté

Filet de perche, beurre blanc, écrasé de pomme de terre, flan de carotte

Plateau de fromages

Sablé noisette, poire chantilly mascarpone vanillé

Mercredi 14 octobre 2026

Les délices de Normandie / L'Italie

Minestrone

Omelette de la mère Poulard au camembert

ou

Ravioles aux champignons sauvages, émulsion de parmesan AOP et réduction de jus de viande au marsala

Filet de truite meunière, réduction au cidre, riz pilaf aux amandes et carottes citronnées

ou

Saltimbocca de veau à la sauge, arancini caviar d'aubergines

Plateau de fromages

Tarte fine aux pommes, caramel au Calvados

ou

Tiramisù au limoncello



Jeudi 15 octobre 2026

Salade de lentilles et moules marinières à la citronnelle

Suprême de volaille rôti, mousseline de potimarron et salade de champignons de paris

Plateau de fromages

Desserts à la carte réalisés par les élèves de CS
DESSERT :

Tarte aux figues ou

Ile flottante ou

Macaron framboises poivre de Timut

Vendredi 16 octobre 2026

Restaurant fermé



Vendredi 16 octobre 2026

Dîner

Saveurs d'automne

Menu à 36€ boissons incluses



Cappuccino de potimarron, éclats de
châtaigne

Œuf parfait, cèpes, émulsion persil

Carré d'agneau rôti, jus au
thym, pomme Anna, betterave et carotte
glacées

Plateau de fromages

Poire pochée aux épices douces,
ganache chocolat noir intense et noix
torréfiées

Financier à la châtaigne, pâte de
fruit au coing

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.

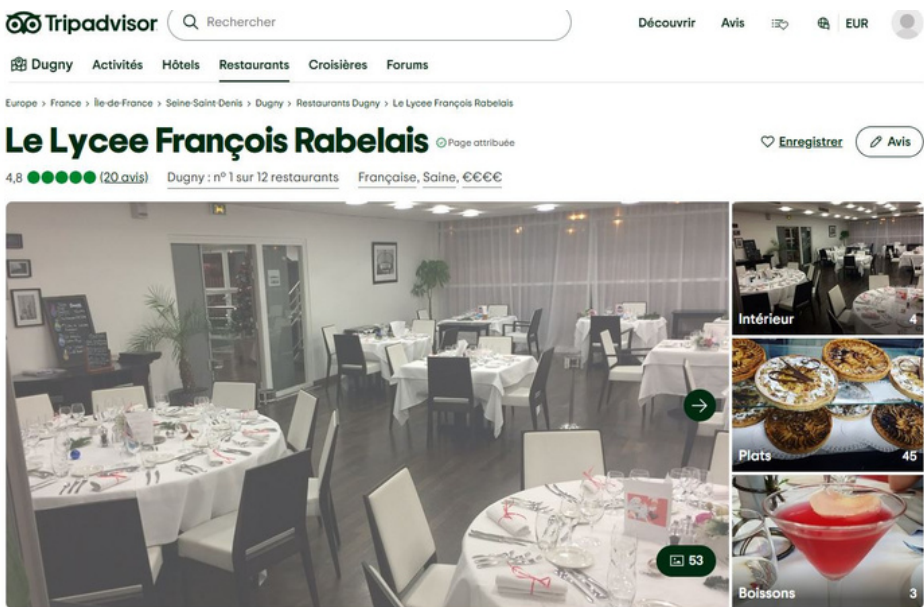
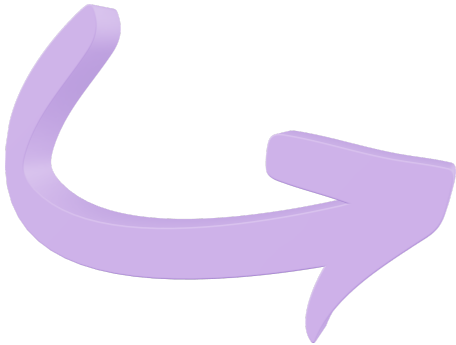
Merci pour votre confiance et votre fidélité.

La Proviseure
H Lebas

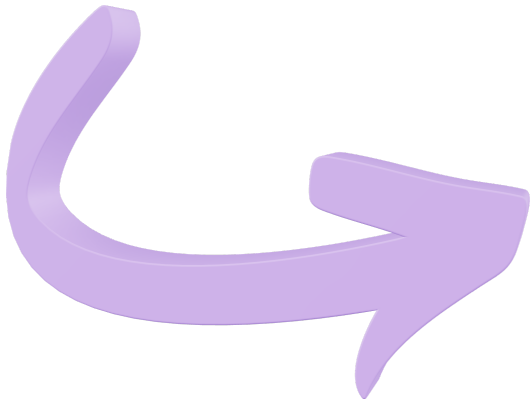
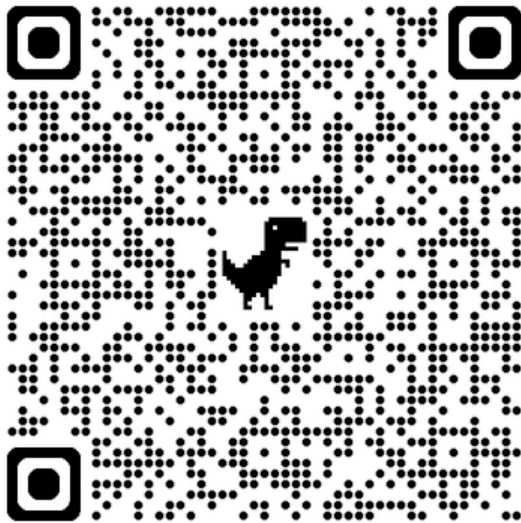
Attention : les prix du restaurant peuvent évoluer (soumis aux votes du C.A. de l'établissement)
Aucun paiement en espèces, privilégier vos règlements en C.B ou chèque.



Rejoignez notre groupe
whatsapp des clients
réguliers pour recevoir
nos menus, promotions
etc ...



Tripadvisor



Votre avis nous intéresse

