

**MENUS DU
RESTAURANT
GASTRO
MIDI
12€00
MAI 2026**



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

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



GRATUIT

Menus à 17€ hors boissons



Lundi 04 mai 2026

Restaurant fermé

Mercredi 06 mai
2026

Paris brest au saumon fumé
creme d'avocat et fromage
frais

Rable de lapin farci
champignons

Plateau de fromages

Panna cotta légère a la
mangue

Vendredi 08 mai 2026

Féié
Restaurant fermé

Mardi 05 mai 2026

Huitres bretonnes, brunoise acidulée,
pain seigle

-

Foie de veau au sautoir, jus
balsamique aux groseilles, pommes
paillasson, carottes au miel

-

Plateau de Fromages

-

Tartelette chocolat bounty

Jeudi 07 mai 2026

Tartare de saumon aux
agrumes

-

Rôti de veau au boursin,
bacon (à part) et tomate
confite en croûte

-

Plateau de fromages

-

Tarte aux fruits de saison

Menus à 17€ hors boissons



Lundi 11 mai 2026

“Champêtre”

Panna Cotta salée aux petits pois, éclats de chèvre frais

-

Salade de brocolis et choux romanesco aux amandes et grenades

ou

Aumônière croustillante aux petits légumes du jardin, chèvre frais et herbes

-

Ballotine de volaille aux herbes, légumes croquants et coulis de carottes au gingembre

ou

Darne de saumon pochée à l'estragon, pommes à l'anglaise et purée petits pois à la menthe

-

Plateau de fromages

-

Tiramisu léger fraise-rhubarbe et biscuit aux amandes

Mardi 12 mai 2026

MEB : Blinis guacamole gambas snacké

-

Terrine de volaille aux noisettes,,
compotée de pommes poivre cannelle

-

Suprême de pintade grillée au miel et paprika, mousseline de patate douce,
et endives braisées au lard

ou

Filet de bar en croute d'herbe mini
ratatouille sauce hollandaise

-

Plateau de Fromages

-

Génoise et blanc manger aux fraises

Mercredi 13 mai 2026

“Grèce et pourtour méditerranéen”

Assiette de mezze

-

Carré d'agneau en croute d'herbes et pistaches, caviar d'aubergine et pomme de terre nouvelle à la crème de féta

-

Plateau de fromages

-

Crème brûlée au lait d'amande et zeste de citron et fleur d'oranger, tuile.

Jeudi 14 mai 2026

Férié

Restaurant fermé

Vendredi 15 mai 2026

Férié

Restaurant fermé



Menus à 17€ hors boissons



Lundi 18 mai 2026

Salade de chevre chaud

Cordon bleu maison, Mac&Cheese

Plateau de fromages

Soupe de melon
et billes de melon au citron vert

Mardi 19 mai 2026

Restaurant fermé

Mercredi 20 mai 2026

Restaurant fermé

Jeudi 21 mai 2026

Restaurant fermé

Vendredi 22 mai 2026

Restaurant fermé

Menus à 17€ hors boissons



Lundi 25 mai 2026

Restaurant fermé

Mardi 26 mai 2026

Restaurant fermé

Mercredi 27 mai 2026

Restaurant fermé

Jeudi 28 mai 2026

Restaurant ouvert

Menu non communiqué
durée de repas : 2H00

Examen de BTS

Vendredi 29 mai 2026

Restaurant ouvert

Menu non communiqué
durée de repas : 2H00

Examen de BTS

Tarif 20€

Boissons comprises

Table de 2 ou 4 couverts

résa par téléphone au 06/16/99/49/03

Tarif 20€
Boissons comprises
Table de 2 ou 4 couverts
résa par téléphone au 06/16/99/49/03



Menus à 17€ hors boissons



Lundi 01 juin 2026

Restaurant ouvert

Menu non communiqué
durée de repas : 2H00

Examen de BTS

Tarif 20€

Boissons comprises

Table de 2 ou 4 couverts

résa par téléphone au [06/16/99/49/03](tel:0616994903)

Mardi 02 juin 2026

Restaurant fermé

Mercredi 03 juin 2026

Restaurant fermé

Jeudi 04 juin 2026

Restaurant fermé

Vendredi 05 juin 2026

Fermeture des restaurants

**THE
END**



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.

