

RESTAURANT D'APPLICATION

Menus

septembre à décembre 2021

Uniquement sur réservation au 05.53.97.63.00
ou par mail :
reservationslyceehoteliernerac@gmail.com

Lycée Des Métiers Jacques de Romas
Route de Mézin - 47600 NERAC
du lundi au vendredi...

midis : 12h15 à 14h00

soirs : 19h15 à 21h30

Nous demandons à notre aimable clientèle de bien vouloir prendre en compte les horaires de fermeture, au regard de l'emploi du temps des élèves.

Les menus peuvent légèrement évoluer, en fonction de la saisonnalité des produits et d'éventuels incidents d'approvisionnement.

Pour toute demande particulière contacter :
Damien Berland- Directeur Délégué aux Formations Technologiques et Professionnelles
par courriel : ddfpt.0470029b@ac-bordeaux.fr - par téléphone 05 53 97 63 04

Le Coulonné

Répertoire des semaines année 2021

- Semaine 37 – du lundi 13 au vendredi 17 septembre
- Semaine 38 – du lundi 20 au vendredi 24 septembre
- Semaine 39 – du lundi 27 septembre au vendredi 1^{er} octobre
- Semaine 40 – du lundi 04 au vendredi 08 octobre
- Semaine 41 – du lundi 11 au vendredi 15 octobre
- Semaine 42 – du lundi 18 au vendredi 22 octobre
- Semaine 45 – du lundi 08 octobre au vendredi 12 novembre
- Semaine 46 – du lundi 15 au vendredi 19 novembre
- Semaine 47 – du lundi 22 au vendredi 26 novembre
- Semaine 48 – du lundi 29 novembre au vendredi 03 décembre
- Semaine 49 – du lundi 06 au vendredi 10 décembre
- Semaine 50 – du lundi 13 au vendredi 17 décembre

Semaine 37 – du lundi 13 au vendredi 17 septembre

NOUVEAUTE !

Prochainement,
ouverture d'une
boutique

Déjeuner - JEUDI

Mise bouche : Gaspacho de pastèque,
croustillant jambon

Courgettes au combawa, petits pois,
haricots verts, pistaches et
mousse de coriandre

Rouget rôti sur peau, fumet de boucauds,
jeunes carottes
ou

Pigeon poêlé, champignons et céleri-rave,
navet caramélisé, noix et pistaches

Salade d'orange au fenouil,
vinaigrette passion, sorbet agrumes ou
Tarte diplomate citron meringue

Diner - JEUDI

Rosace de melon

Filet de cabillaud sauté aux herbes,
risotto aux légumes
ou

Pavé de bœuf au poivre,
pommes rissolées

Ile flottante
façon « Auguste Escoffier »

Déjeuner - MARDI

La carte

Duo de melon
Tarte fine aux légumes
Omelette aux cèpes, salade fraîche
◇◇◇

Darne de merlu
Falafels

Magret de canard sauté,
sauce au Floc de Gascogne
◇◇◇

Assiette gourmande

Déjeuner - VENDREDI

Fermé

Semaine 38 – du lundi 20 au vendredi 24 septembre

NOUVEAUTE !

Prochainement,
ouverture d'une
boutique

Déjeuner - JEUDI

Mise en bouche :
melon, pastèque et figue

Filet de daurade,
artichaut et petits pois au pistou
ou
Poulet à l'ail et au basilic,
flan de cèpes, pommes fondantes

Millefeuille vanille, crème glacée vanille
ou
Opéra

Diner - JEUDI

Thème : grand sud-Est

Salade niçoise

◇◇◇

Loup grillé au fenouil, beurre anisé
Daube provençale

ratatouille, gnocchi niçois

◇◇◇

Tarte au citron

Déjeuner - MARDI

La carte

Duo de melon
Tarte fine aux légumes
Omelette aux cèpes, salade fraîche
◇◇◇

Darne de merlu
Falafels
Magret de canard sauté,
sauce au Floc de Gascogne
◇◇◇

Assiette gourmande

Déjeuner - VENDREDI

Fermé

Semaine 39 – du lundi 27 septembre au vendredi 1^{er} octobre

NOUVEAUTE !

Prochainement,
ouverture d'une
boutique

Déjeuner - JEUDI

P.F.M.P.

Restaurant fermé

Diner - JEUDI

Thème : grand sud-Est

Pissaladière

◇◇◇

Loup grillé au fenouil, beurre anisé
Sauté d'agneau provençale

Tian de légumes, polenta

◇◇◇

Gratin de figues, glace vanille

Déjeuner - MARDI

La carte

Duo de melon
Tarte fine aux légumes
Omelette aux cèpes, salade fraîche

◇◇◇

Darne de merlu

Falafels

Magret de canard sauté,
sauce au Floc de Gascogne

◇◇◇

Assiette gourmande

Déjeuner - VENDREDI

Fermé

Semaine 40 – du lundi 04 au vendredi 08 octobre

NOUVEAUTE !

Prochainement,
ouverture d'une
boutique

Déjeuner - JEUDI

P.F.M.P.

Restaurant fermé

Diner - JEUDI

Thème : grand sud-Est

Barigoule de légumes d'automne

◇◇◇

Bouillabaisse

◇◇◇

Assiette de fromages de chèvre

◇◇◇

Glace calisson

Déjeuner - MARDI

La carte

Duo de melon

Tarte fine aux légumes

Omelette aux cèpes, salade fraîche

◇◇◇

Darne de merlu

Falafels

Magret de canard sauté,

sauce au Floc de Gascogne

◇◇◇

Assiette gourmande ou Saint honoré
chocolat

Déjeuner - VENDREDI

Fermé

Semaine 41 – du lundi 11 au vendredi 15 octobre

BOUTEAUTE !

**Prochainement,
ouverture d'une
boutique**

Déjeuner - JEUDI

P.F.M.P.

Restaurant fermé

Diner - JEUDI

Thème : grand sud-Est

Salade lyonnaise

◆◆◆

Bourride toulonnaise et ses légumes

ou

Râble de lapin aux olives,
poêlée de champignons

◆◆◆

Feuilleté aux pralines roses

Déjeuner - MARDI

La carte

Assiette de charcuteries
Tarte fine aux légumes
Omelette aux cèpes, salade fraîche

◆◆◆

Tournedos de merlu
Falafels

Magret de canard sauté,
sauce au Floc de Gascogne

◆◆◆

Assiette gourmande ou tartelette
cappuccino

Déjeuner - VENDREDI

Terrine de légumes campagne et
poisson, sauce cocktail

Tarte aux légumes, frites sauce tartare

Feuilleté à l'ananas, crème pâtissière
ou

Entremets Rubis

Semaine 42 – du lundi 18 au vendredi 22 octobre

NOUVEAUTE !

Prochainement,
ouverture d'une
boutique

Déjeuner - JEUDI

P.F.M.P.

Restaurant fermé

Diner - JEUDI

Thème : grand sud-Est

Salade de lentilles vertes du Puy et
son œuf poché

◆◆◆

Filet de truite grenobloise
ou
aile de pintade farcie
sauce suprême, carottes Vichy,
poupeton de chou-vert

◆◆◆

Flognarde aux poires

Déjeuner - MARDI

La carte

Assiette de charcuteries
Tarte fine aux légumes
Omelette aux cèpes, salade fraîche

◆◆◆

Tournedos de merlu
Falafels

Magret de canard sauté,
sauce au Floc de Gascogne

◆◆◆

Assiette gourmande ou poire parfum
de gingembre

Déjeuner - VENDREDI

Crudités et cuités

Faux-filet grillé, sauce béarnaise,
poêlée de petits légumes de saison

Salade de fruits frais, panna cotta

Semaine 45 – du lundi 08 au vendredi 12 novembre

Boutique

Déjeuner - JEUDI

Diner - JEUDI

Plus que trois semaines
avant l'ouverture de
notre boutique :



Fermé
11 novembre

Déjeuner - MARDI

P.F.M.P.

Restaurant fermé

Déjeuner - VENDREDI

Potage Julienne Darblay et son nuage
aux épices

Poulet rôti, pommes Pont-neuf, sauce
tartare

Tarte fine aux pommes, caramel
craquant

Semaine 46 – du lundi 15 au vendredi 19 novembre

Boutique

Plus que deux semaines
avant l'ouverture de
notre boutique :



Déjeuner - JEUDI

Assiette de saumon fumé

Poireau confit, jaune coulant,
copeaux de parmesan

Roulade de filet de sole aux morilles
et pousses d'épinard

ou

Côte de veau,
Espuma de pomme de terre

Tagine de fruits,
vinaigrette de coriandre

Diner - JEUDI

Thème : le sud-ouest

Huîtres chaudes, émulsion chorizo

Risotto aux écrevisses
ou

Magret de canard, sauce à l'orange,
gratin de pommes de terre,
haricots verts en fagot

Feuilleté aux poires

Déjeuner - MARDI

P.F.M.P.

Restaurant fermé

Déjeuner - VENDREDI

Potage Julienne Darblay et son nuage
aux épices

Poulet rôti, pommes Pont-neuf, sauce
tartare

Tarte fine aux pommes, caramel
craquant

Semaine 47 – du lundi 22 au vendredi 26 novembre

Boutique

Plus qu'une semaine
avant l'ouverture de
notre boutique :



Déjeuner - JEUDI

Buffet de crustacés

Cabillaud en filet cuit moelleux,
maraichère de jeunes légumes,
nage mélisse-citronnelle

OU

Filet de pintade croustillant,
butternut et morilles

Petit baba exotique,
chantilly citron vert

Diner - JEUDI

Thème : le sud-ouest

Fricassée d'escargots

Lamproie à la bordelaise

OU

Parmentier de canard aux pleurotes

Pruneaux flambés, sorbet à
l'Armagnac

Déjeuner - MARDI

P.F.M.P.

Restaurant fermé

Déjeuner - VENDREDI

Potage Julienne Darblay et son nuage
aux épices

Poulet rôti, pommes Pont-neuf, sauce
tartare

Tarte fine aux pommes, caramel
craquant

Semaine 48 – du lundi 29 novembre au vendredi 03 décembre

Boutique

Ouverture mardis et jeudis
11h à 12h



Saison hiver

Déjeuner - JEUDI

Buffet de poissons fumés

Rouget rôti sur peau,
fumet de boucauds, jeunes carottes
ou

Pigeon poêlé, champignons et céleri-
rave, navet caramélisé, noix et pistaches

Salade d'orange et fenouil,
vinaigrette passion, sorbet agrumes

Diner - JEUDI

Thème : le sud-ouest

Huîtres chaudes, émulsion chorizo

Risotto aux écrevisses
ou

Magret de canard, sauce à l'orange,
gratin de pommes de terre,
haricots verts en fagot

Feuilleté aux mirabelles, mirabelles
flambées, glace pruneaux à
l'Armagnac

Déjeuner - MARDI

P.F.M.P.

Restaurant fermé

Déjeuner - VENDREDI

Quiche lorraine,
jeunes pousses de salade *ou*
Avocat aux crevettes

Escalope de volaille viennoise, pâtes
fraîches, chips de Parmesan

Crème brûlée aux éclats de violette

Semaine 49 – du lundi 06 au vendredi 10 décembre

Boutique

Ouverture mardis et jeudis
11h à 12h



Saison hiver

Déjeuner - JEUDI

Mise bouche : mousse d'avocat, crevettes coco

Gambas et bouillon de céleri

Filet de daurade,
artichaut et petit pois au pistou
ou

Poulet à l'ail et au basilic,
flan de cèpes, pomme fondante

Millefeuille vanille, crème glacée vanille

Diner - JEUDI

Thème : le sud-ouest

Fricassée d'escargots

Lamproie à la bordelaise
ou

Parmentier de canard aux pleurotes

Quetsches flambées, glace Yaourt
citron

Déjeuner - MARDI

La carte

Assiette d'huîtres
Tarte fine aux légumes
Omelette aux cèpes, salade fraîche
◇◇◇

Tournedos de merlu
Falafels
Magret de canard sauté,
sauce au Floc de Gascogne
◇◇◇

Assiette gourmande

Déjeuner - VENDREDI

P.F.M.P.

Restaurant fermé

Semaine 50 – du lundi 13 au vendredi 17 décembre

Boutique

Ouverture mardis et jeudis
11h à 12h



Saison hiver

Déjeuner - JEUDI

Assiette de fruits de mer

Effeillé de cabillaud, salade de blé,
vinaigrette à l'orange

Côte de bœuf sauce marchand de vin,
polenta croustillante

Banane flambée et en *Tatin*, glace à la
noix de muscade, raisins confits

Bûche de Noël

Diner - JEUDI

DÎNER DE NOËL

Saumon fumé maison
ou

Foie gras



Oie farcie, légumes du
moment



Bûche de Noël

Déjeuner - MARDI

La carte

Assiette d'huîtres

Tarte fine aux légumes

Omelette aux cèpes, salade fraîche



Tournedos de merlu

Falafels

Magret de canard sauté,
sauce au Floc de Gascogne



Assiette gourmande

Déjeuner - VENDREDI

P.F.M.P.

Restaurant fermé



Professeurs de Restaurant

- Mme Ancèze
- Mme Compte
- Mme Louge
- Mme Roussel
- M. Brunet
- M. Herduin
- M. Marchand

Professeurs de Cuisine

- M. Cosson
- M. Diaz
- M. Fort
- M. Lapierre
- M. Moreau
- M. Pousset

Nous vous remercions pour votre présence et pour votre soutien précieux à la bonne formation de nos élèves.

Damien Berland – Directeur Délégué aux Formations Technologiques et Professionnelles

Nos tarifs

Déjeuner

Formule rapide :	9 €
(entrée – plat ou plat -dessert , café compris)	
Menus trois plats	13 €
Menu enfant (jusqu'à 12 ans)	8 €
	hors boissons

Boutique :

prix selon produits affichés
sur place

Pour les groupes (à partir de 15 personnes)

Midis uniquement

Formule 3 plats - apéritif, 1 verre de vin, café	20 €
Formule 4 plats - apéritif, 2 verres de vin, café	25 €
Le soir	nous consulter

Pour vos réunions de travail (avec repas à midi) nous mettons à disposition gracieusement une salle entièrement équipée

Dîner

Menu trois plats (hors boissons)	16 €
Menu quatre plats (hors boissons)	20 €
Soirée Mets et Vins	48 €
Soirée spéciale à thème	nous consulter

Année 2021 – 2022
Règlements acceptés :
Chèque
Carte bancaire
Espèces