

Menus

de janvier à juin 2022

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

midis : 12h15 à 14h00

du lundi au vendredi...

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 ou par téléphone 05 53 97 63 04

Lycée Des Métiers Jacques de Romas
Route de Mézin - 47600 NERAC

Le Coulonné

Répertoire des semaines année 2022

- Semaine 01 – du lundi 03 au vendredi 07 janvier
- Semaine 02 – du lundi 10 au vendredi 14 janvier
- Semaine 03 – du lundi 17 au vendredi 21 janvier
- Semaine 04 – du lundi 24 au vendredi 28 janvier
- Semaine 05 – du lundi 31 janvier au vendredi 04 février
- Semaine 06 – du lundi 07 au vendredi 11 février
- Semaine 09 – du lundi 28 février au vendredi 04 mars
- Semaine 10 – du lundi 07 au vendredi 11 mars
- Semaine 11 – du lundi 14 au vendredi 18 mars
- Semaine 12 – du lundi 21 au vendredi 25 mars
- Semaine 13 – du lundi 28 mars au vendredi 1^{er} avril
- Semaine 14 – du lundi 04 au vendredi 08 avril
- Semaine 15 – du lundi 11 au vendredi 15 avril
- Semaine 18 – du lundi 02 au vendredi 06 mai
- Semaine 19 – du lundi 09 au vendredi 13 mai
- Semaine 20 – du lundi 16 au vendredi 20 mai

Semaine 01 – du lundi 03 au vendredi 07 janvier

Déjeuner - LUNDI

Fermé

Déjeuner - JEUDI

Mise en bouche :
tartare de thon au citron vert

Assiette de charcuteries

Filet de sole Bonne-Femme
ou

Carré d'agneau, jus court,
légumes d'hiver

Brioche et poire pochée
Belle Dijonnaise

ou
Galette feuilletée création

Diner - JEUDI

Thème : le nord-ouest

Assiette de fruits de mer

Brandade de morue
ou

Carré de porc au cidre, variation
autour du chou

Kouign-Amann,
pommes flambées au Calvados,
sorbet Granny Smith

Déjeuner - MARDI

La carte

Assiette de charcuteries
Crêpe fourrée aux fruits de mer
Garbure au foie gras

◆◆◆

Papillote de poisson du marché,
jardinière de légumes
Pavé de bœuf au poivre
Blanquette végétarienne

◆◆◆

Chariot de desserts ou Gourmandise
inattendue

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

Nous vous
adressons
tous nos vœux
pour une
belle année
2022

Semaine 02 – du lundi 10 au vendredi 14 janvier

Déjeuner - LUNDI

Fermé

Déjeuner - JEUDI

Mise en bouche :
tapenade et fromage blanc aux herbes

Bisque d'étrilles en cappuccino

Aile de raie pochée,
beurre meunière aux câpres
ou

Entrecôte double, sauce bordelaise,
pomme de terre amandine

Tarte au citron meringuée ou entremets
coco mangue

Diner - JEUDI

La carte nord Est

Flammekueche
Tartine comtoise

◆◆◆

Waterzooï de poissons
Bœuf bourguignon
Pommes de terre à l'ardennaise ou
pâtes fraîches

◆◆◆

Tarte aux quetsches
Poire Belle dijonnaise
Sorbet Champagne

Déjeuner - MARDI

La carte

Assiette de charcuteries
Crêpe fourrée aux fruits de mer
Garbure au foie gras

◆◆◆

Papillote de poisson du marché,
jardinière de légumes
Pavé de bœuf au poivre
Blanquette végétarienne

◆◆◆

Chariot de desserts *ou*
Tarte au citron, fruits de la passion et
yuzu, streusel noisette, fine meringue

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 *ou*
Carachoco

Nous vous
adressons
tous nos vœux
pour une
belle année
2022

Semaine 03 – du lundi 17 au vendredi 21 janvier

Déjeuner - LUNDI

Fermé

Déjeuner - JEUDI

Mise en bouche :
mousse d'avocat et pamplemousse

Assiette d'huîtres

Dos de maigre rissolé,
jus de crevettes grises

ou

Demi pigeonneau rôti,
sauce au clou de girofle,
carottes glacées en sifflet, purée de
topinambour

Clafoutis aux prunes, sorbet mirabelle

Diner - JEUDI

SOIRÉE MIEL



Déjeuner - MARDI

La carte

Assiette de charcuteries
Crêpe fourrée aux fruits de mer
Garbure au foie gras

◆◆◆

Papillote de poisson du marché,
jardinière de légumes
Pavé de bœuf au poivre
Blanquette végétarienne

◆◆◆

Chariot de desserts

Déjeuner - VENDREDI

Œuf farci Chimay *ou*
Tarte salée du jour, mélange de salades

Goujonnettes de poisson façon
FISH & CHIPS *ou*
Sauté d'agneau aux épices douces, riz
parfumé

Assiette de fromages *ou*
Café gourmand

Nous vous
adressons
tous nos vœux
pour une
belle année
2022

Semaine 04 – du lundi 24 au vendredi 28 janvier

Déjeuner - LUNDI

Fermé

Déjeuner - JEUDI

Mise en bouche :
rillettes de maquereau

Eventail de
Saint-Jacques marinées à la vanille

Dos de cabillaud nacré, beurre nantais
ou

Magret de canard au poivre vert,
Petit ragoût de fèves et oignon blanc

Mousse chocolat au lait, orange confite
et macaron

Diner - JEUDI

Menu truffes



Déjeuner - MARDI

La carte

Tartare de bœuf
Crêpe fourrée aux fruits de mer
Garbure au foie gras

◆◆◆

Papillote de poisson du marché,
jardinière de légumes
Pavé de bœuf au poivre
Blanquette végétarienne

◆◆◆

Chariot de desserts

Déjeuner - VENDREDI

Œuf farci Chimay *ou*
Tarte salée du jour, mélange de salades

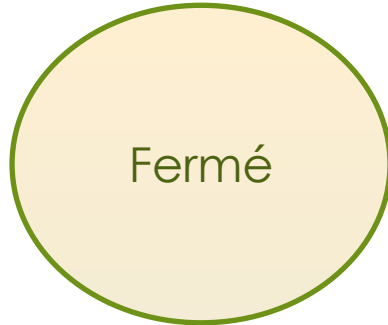
Goujonnettes de poisson façon
FISH & CHIPS *ou*
Sauté d'agneau aux épices douces, riz
parfumé

Assiette de fromages *ou*
Café gourmand

Nous vous
adressons
tous nos vœux
pour une
belle année
2022

Semaine 05 – du lundi 31 janvier au vendredi 04 février

Déjeuner - LUNDI



Déjeuner - JEUDI

Mise en bouche :
planche de charcuteries

Velouté de volaille truffée

Poêlée de langoustines, jus de lard fumé
ou

Cuisse de lapin braisée au thym,
purée d'artichaut, pomme fondante

Craquelin feuilleté, chocolat blanc,
marmelade de cerises *ou*
Omelette norvégienne

Diner - JEUDI

Thème : le nord-ouest

Mouclade charentaise

Brandade de morue
ou

Carré de porc au cidre, variation
autour du chou

Kouign-Amann,
pommes flambées au Calvados,
sorbet Granny Smith

Déjeuner - MARDI

La carte

Tartare de bœuf
Crêpe fourrée aux fruits de mer
Garbure au foie gras

◆◆◆

Papillote de poisson du marché,
jardinière de légumes
Pavé de bœuf au poivre
Blanquette végétarienne

◆◆◆

Chariot de desserts ou crêpe Juliette

Déjeuner - VENDREDI

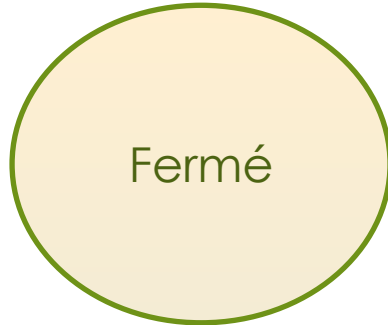
Œuf farci Chimay *ou*
Tarte salée du jour, mélange de salades

Goujonnettes de poisson façon
FISH & CHIPS *ou*
Sauté d'agneau aux épices douces, riz
parfumé

Assiette de fromages *ou*
Café gourmand *ou*
Gros macaron framboise

Semaine 06 – du lundi 07 au vendredi 11 février

Déjeuner - LUNDI



Déjeuner - JEUDI

Mise en bouche :
tartare de poisson

Talmouse de ris de veau braisés

Rouelle de saumon sautée, beurre de
bigorneaux

ou

Emietté de canard , jus corsé,
tagliatelle de légumes au wok

Assortiment de choux surprise *ou*
Macaron mangue ananas

Diner - JEUDI

La carte nord Est

Flammekueche
Tartine comtoise

◆◆◆

Waterzooï de poissons

Bœuf bourguignon

Pommes de terre à l'ardennaise *ou*
pâtes fraîches

◆◆◆

Tarte aux quetsches
Poire Belle dijonnaise
Sorbet Champagne

Déjeuner - MARDI

La carte

Tartare de bœuf
Crêpe fourrée aux fruits de mer
Garbure au foie gras

◆◆◆

Papillote de poisson du marché,
jardinière de légumes
Pavé de bœuf au poivre
Blanquette végétarienne

◆◆◆

Chariot de desserts *ou* assiette La
Framboise

Déjeuner - VENDREDI

Rillettes de saumon sur toast , salade
d'herbes *ou*
Planche de charcuteries

Filet de poisson meunière, tagliatelle de
légumes au basilic

ou

Blanquette de veau à l'ancienne

Tarte feuilletée aux fruits *ou*
Dame blanche *ou*
Moelleux citron vert orange et basilic

Semaine 09 – du lundi 28 février au vendredi 04 mars

Déjeuner - LUNDI

Fermé

Déjeuner - JEUDI

Mise en bouche :
moules gratinées au beurre d'herbes

Sole grenobloise

ou

Filet de canette à l'orange,
courgette rôtie, tomate farcie

Forêt noire aux griottes, sorbet cerise

ou

Savarin chantilly, baba

Dîner - JEUDI

Foie gras poêlé aux pêches

Saumon de l'Adour, sauce
béarnaise, gratin de courgettes

ou

Pavé de Blonde d'Aquitaine, sauce
béarnaise, pomme Pont-neuf,
mesclun

Tiramisù aux poires, poire flambée

Déjeuner - MARDI

La carte

Assiette de poisson fumé
Crêpe fourrée aux fruits de mer
Garbure au foie gras

◆◆◆

Papillote de poisson du marché,
julienne de légumes

Côte de bœuf, sauce au poivre
Blanquette végétarienne

◆◆◆

Chariot de desserts ou Magie noire

Déjeuner - VENDREDI

Rillettes de saumon sur toast , salade
d'herbes *ou*
Planche de charcuteries

Filet de poisson meunière, tagliatelle de
légumes au basilic

ou

Blanquette de veau à l'ancienne

Tarte feuilletée aux fruits *ou*

Dame blanche

Semaine 10 – du lundi 07 au vendredi 11 mars

Déjeuner - LUNDI

Fermé

Déjeuner - JEUDI

P.F.M.P.

Restaurant fermé

Diner - JEUDI

La carte grand sud ouest

Salade gasconne
Anchois à la catalane

◆◆◆

Bourride sétoise
Pot-au-feu de confit de canard

◆

Plateau de fromages

◆◆◆

Croustade aux pommes
Bras de gitan
Crème catalane

Déjeuner - MARDI

La carte

Assiette de poisson fumé
Crêpe fourrée aux fruits de mer
Garbure au foie gras

◆◆◆

Papillote de poisson du marché,
julienne de légumes

Côte de bœuf, sauce au poivre
Blanquette végétarienne

◆◆◆

Chariot de desserts

Déjeuner - VENDREDI

Rillettes de saumon sur toast , salade
d'herbes *ou*
Planche de charcuteries

Filet de poisson meunière, tagliatelle de
légumes au basilic

ou

Blanquette de veau à l'ancienne

Tarte feuilletée aux fruits *ou*
Dame blanche

Semaine 11 – du lundi 14 au vendredi 18 mars

Déjeuner - LUNDI

Fermé

Déjeuner - JEUDI

P.F.M.P.

Restaurant fermé

Diner - JEUDI

Gratin de pétoncles et fondue de poireau

Papillote de merlu, sauce hollandaise, petits légumes à l'étouffée

ou
Ragoût de bœuf de Bazas, pâtes fraîches maison

Caneroles
Canelé façon profiterole

Déjeuner - MARDI

La carte

Assiette de poisson fumé
Crêpe fourrée aux fruits de mer
Garbure au foie gras

◆◆◆

Papillote de poisson du marché,
julienne de légumes

Côte de bœuf, sauce au poivre
Blanquette végétarienne

◆◆◆

Chariot de desserts

Déjeuner - VENDREDI

Crêpe farcie aux parfums des sous-bois
ou

Assiette de poissons fumés

Darne de saumon sauce beurre blanc,
écrasée de pommes de terre *ou*

Escalope de volaille viennoise, risotto
de pâtes aux petits légumes

Tiramisù en Duo *ou*
Pêche Melba

Semaine 12 – du lundi 21 au vendredi 25 mars

Déjeuner - LUNDI

Fermé

Déjeuner - JEUDI

P.F.M.P.

Restaurant fermé

Diner - JEUDI

La carte grand sud ouest

Salade gasconne
Anchois à la catalane

◆◆◆

Bourride sétoise
Pot-au-feu de confit de canard

◆

Plateau de fromages

◆◆◆

Croustade aux pommes
Bras de gitan
Crème catalane

Déjeuner - MARDI

P.F.M.P.

Restaurant fermé

Déjeuner - VENDREDI

Crêpe farcie aux parfums des sous-bois
ou

Assiette de poissons fumés

Darne de saumon sauce beurre blanc,
écrasée de pommes de terre *ou*

Escalope de volaille viennoise, risotto
de pâtes aux petits légumes

Tiramisù en Duo *ou*
Pêche Melba

Semaine 13 – du lundi 28 mars au vendredi 1^{er} avril

Déjeuner - LUNDI

Fermé

Déjeuner - JEUDI

P.F.M.P.

Restaurant fermé

Diner - JEUDI

Asperges sauce mousseline

Anguille en persillade, pommes
vapeur

ou

Poulet fermier, jus de cuisson,
pommes sautées

Cappuccino de fraises

Déjeuner - MARDI

Bisque de crustacés sous sa croûte

Dos de cabillaud Bonne femme,
riz pilaf

Crème renversée au caramel

Déjeuner - VENDREDI

Crêpe farcie aux parfums des sous-bois
ou

Assiette de poissons fumés

Darne de saumon sauce beurre blanc,
écrasée de pommes de terre *ou*

Escalope de volaille viennoise, risotto
de pâtes aux petits légumes

Tiramisù en Duo *ou*
Pêche Melba

Semaine 14 – du lundi 04 au vendredi 08 avril

Déjeuner - LUNDI

Fermé

Déjeuner - JEUDI

Mise en bouche :
mini croque au magret fumé

Assiette végétale et cru de dorade

Dos de cabillaud aux artichauts violets
ou

Tournedos grillé sauce béarnaise,
pomme Pont-neuf, haricots verts en
fagot

Bavarois de cassis, tuile dentelle aux
agrumes, coulis de citron

Diner - JEUDI

Asperges sauce mousseline

Anguille en persillade, pommes
vapeur

ou

Poulet fermier, jus de cuisson,
pommes sautées

Assortiment de fromages de nos
régions

Cappuccino de fraises

Déjeuner - MARDI

Bisque de crustacés sous sa croûte

Dos de cabillaud Bonne femme,
riz pilaf

Crème renversée au caramel

Déjeuner - VENDREDI

Omelette roulée à votre goût *ou*
Tomate antiboise

Faux-filet sauté au poivre, pommes
forestière *ou*

Burger du sud-ouest, frites

Œufs à la neige, caramel croquant *ou*
Café gourmand

Semaine 15 – du lundi 11 au vendredi 15 avril

Déjeuner - LUNDI

Fermé

Déjeuner - JEUDI

Fermé
pour
examens

Diner - JEUDI

Thème : le sud-Est

Tatin de légumes provençale au
chèvre

Calamar farci, riz pilaf
ou
Estouffade de taureau, pomme
fondante

Clafoutis, cerises Jubilé

Déjeuner - MARDI

Œuf en meurette au vin rouge

Pavé de saumon vapeur, sauce
béarnaise, poêlée de légumes de
saison

Crumble aux pommes

Déjeuner - VENDREDI

Omelette roulée à votre goût *ou*
Tomate antiboise

Faux-filet sauté au poivre, pommes
forestière *ou*

Burger du sud-ouest, frites

Œufs à la neige, caramel croquant *ou*
Café gourmand

Semaine 18 – du lundi 02 au vendredi 06 mai

Déjeuner - LUNDI

Fermé

Déjeuner - JEUDI

Menu
CCF

Diner - JEUDI

La carte Lot & Garonne

Crème de cresson de Boé
Trilogie de tomates de Marmande

◆◆◆

Truite aux noisettes de Cancon
Lapin aux pruneaux d'Agen
Pâtes fraîches

◆◆◆

Tourtière aux pommes
Glace pruneau et Armagnac
Tarte à la noisette

Déjeuner - MARDI

côté Brasserie ou côté
Restaurant

Verrine d'avocat
Assortiment de crudités
Burger, frites maison, salade
Dessert glacé du jour

◆◆◆

Salade gasconne ou
Feuilleté d'œufs brouillés
Sole meunière ou grillée
Carré de porc en cocotte
Burger végétarien
Assiette gourmande

Déjeuner - VENDREDI

Omelette roulée à votre goût *ou*
Tomate antiboise

Faux-filet sauté au poivre, pommes
forestière *ou*

Burger du sud-ouest, frites

Œufs à la neige, caramel croquant *ou*
Café gourmand *ou*
Fraisier

Semaine 19 – du lundi 09 au vendredi 13 mai

Déjeuner - LUNDI

Fermé

Déjeuner - JEUDI

Fermé
pour
examens

Diner - JEUDI

Thème : le sud-Est

Pan con tomate et jambon cru

Tataki de thon, tian de légumes
ou
Macaronade

Déclinaison autour de l'abricot

Déjeuner - MARDI

Menu CCF

Déjeuner - VENDREDI

Velouté Dubarry façon Gaspacho *ou*
Buffet de crudités

Fricassée de volaille aux champignons,
mélange de riz parfumés

Chou pâtissier

Semaine 20 – du lundi 16 au vendredi 20 mai

Déjeuner - LUNDI

Fermé

Déjeuner - JEUDI

Salade façon Riviera

Thon biscaïenne

ou

Côte de bœuf,
jus de viande gratiné au Comté,
épinards frais

Pain perdu aux noisettes et framboises,
glace à l'huile d'olives

Diner - JEUDI

La carte Lot & Garonne

Crème de cresson de Boé
Trilogie de tomates de Marmande

◆◆◆

Truite aux noisettes de Cancon
Lapin aux pruneaux d'Agen
Pâtes fraîches

◆◆◆

Tourtière aux pommes
Glace pruneau et Armagnac
Tarte à la noisette

Déjeuner - MARDI

Menu CCF

Déjeuner - VENDREDI

Fermé

Semaine 21 – du lundi 23 au vendredi 27 mai

Déjeuner - LUNDI

Fermé

Déjeuner - JEUDI

Ascension
Fermé

Diner - JEUDI

Ascension
Fermé

Déjeuner - MARDI

**côté Brasserie ou côté
Restaurant**

Verrine d'avocat
Assortiment de crudités
Burger, frites maison, salade
Dessert glacé du jour

◇◇◇

Salade gasconne ou
Feuilleté d'œufs brouillés
Sole meunière ou grillée
Carré de porc en cocotte
Burger végétarien
Assiette gourmande

Déjeuner - VENDREDI

Ascension
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 : (entrée – plat ou plat -dessert , café compris)	10 €
Menus trois plats	14 €
Menu enfant (jusqu'à 12 ans)	8 €
hors boissons	

Dîner

Menu trois plats (hors boissons)	18 €
Menu quatre plats (hors boissons)	22 €
Soirée spéciale à thème	nous consulter

Pour les groupes (à partir de 15 personnes)

Midis uniquement

Formule 3 plats - apéritif, 1 verre de vin, café	22 €
Formule 4 plats - apéritif, 2 verres de vin, café	27 €
Le soir	nous consulter

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

Année 2021 – 2022
Règlements acceptés :
Chèque
Carte bancaire
Espèces