

## *Lycée Auguste Bartholdi*

*142 rue Denis Papin*

*76360 BARENTIN*



*La Gastronomie est l'Art  
d'utiliser la nourriture  
pour créer du Bonheur*  
Théodore Zeldin

## *Brasserie et Restaurant d'Application* *Menus 2018/2019*

 **02.32.94.96.96**

*Menus proposés par la filière « Restauration » de l'établissement.*

*Pendant toute la période scolaire, les élèves et les professeurs vous y réserveront le meilleur accueil.*



*De toutes les passions, la seule vraiment respectable me paraît être la gourmandise !*

*Guy de Maupassant*

*Vous pourrez déjeuner ou dîner à des prix modérés et contribuerez à assurer la qualité de la formation des options « service » et « cuisine » de la filière.*

<i>Tarifs</i>	<i>Lundi, Mardi, Jeudi et Vendredi</i>
<i>Déjeuner (12h00)</i>	<i>14€ Boissons non comprises (ou 10€ entrée ou dessert + plat)</i>
<i>Dîner (19h00)</i>	<i>18€ Boissons non comprises (l'apéritif vous est offert à vous et vos amis si vous êtes des nôtres le jour de votre anniversaire ! à préciser au moment de la réservation)</i>

\* Tarifs indicatifs sauf menus spéciaux et susceptibles de modification  
Lycée Professionnel Auguste Bartholdi – BARENTIN

La  
**GOURMANDISE**  
commence  
quand on n'a  
plus faim !  
Alphonse Daudet



*Bonjour à toutes et à tous,*

*Les élèves des classes de CAP et BAC PRO ont le plaisir de vous accueillir au restaurant d'application.*

*Ils vous feront découvrir leur professionnalisme naissant.*

*Merci d'avance pour votre participation à ces étapes importantes de leur formation.*

**Vendredi 14 Septembre 2018 - Déjeuner**

*Bavarois de melon sur jambon de pays*

☘☘

*Truite soufflée au riesling et terrine aux trois légumes*

☘☘

*Tarte fine aux pommes et pommes flambées*

**Lundi 17 septembre - Déjeuner**

*Quiche au saumon et au brocoli*

☘☘

*Poulet rôti au miel et à la mélisse  
Pommes grenailles, aulx en chemise et tomates confites*

☘☘

*Crème caramel et Tuile*

**Vendredi 21 septembre – Déjeuner**

*Gaspacho de tomates*

☘☘

*Médaille de veau et galette de pomme de terre*

☘☘

*Variation de tartes*

**Vendredi 21 septembre – Dîner**

*Aumônière de saumon aux crevettes et avocat*

☘☘

*Magret de canard au miel - Flan de poivron*

☘☘

*Sélection fromagère de nos régions*

☘☘

*Pain perdu brioché aux agrumes*


# Restaurant d'Application du Lycée Auguste Bartholdi


<p><b><u>Lundi 24 septembre - Déjeuner</u></b></p> <p><i>Gnocchi à la parisienne.</i> ☘☘☘</p> <p><i>Escalope milanaise, linguine à la sauce tomate et pesto.</i> ☘☘☘</p> <p><i>Pêche Melba ou Poire Belle Hélène</i></p>	<p><b><u>Vendredi 28 septembre – Dîner</u></b></p> <p><i>Médailon de lotte au lard, crème de lentilles</i> ☘☘☘</p> <p><i>Magret de canard à l'orange</i> ☘☘☘</p> <p><i>Sélection de fromages de France</i> ☘☘☘</p> <p><i>Millefeuille aux fraises et ses fruits flambés</i></p>
<p><b><u>Lundi 01 octobre - Déjeuner</u></b></p> <p><i>Carpaccio de saumon</i> ☘☘☘</p> <p><i>Blanquette de veau, riz pilaf</i> ☘☘☘</p> <p><i>Tarte aux pommes</i></p>	<p><b><u>Vendredi 05 Octobre –Dîner</u></b></p> <p><i>Escargots en surprise</i> ☘☘☘</p> <p><i>Tronçon de barbue rôti, jus de volaille</i> ☘☘☘</p> <p><i>Sélection de fromages de France</i> ☘☘☘</p> <p><i>Assiette martiniquaise</i></p>
<p><b><u>Lundi 08 Octobre - Déjeuner</u></b></p> <p><i>Quiche aux oignons</i> ☘☘☘</p> <p><i>Steak au poivre, pommes Darphin</i> ☘☘☘</p> <p><i>Assiette Tout Chocolat</i></p>	<p><b><u>Vendredi 12 Octobre –Dîner</u></b></p> <p><i>Potiron et grenouilles au sésame</i> ☘☘☘</p> <p><i>Côte de veau au lard et châtaignes</i> ☘☘☘</p> <p><i>Sélection de fromages de France</i> ☘☘☘</p> <p><i>Pain perdu raisin et fruits secs</i> <i>Glace rhum raisin</i></p>
<p><b><u>Lundi 15 Octobre - Déjeuner</u></b></p> <p><i>Salade landaise</i> ☘☘☘</p> <p><i>Gougeonnettes de sole, sauce tartare, flan de légumes et pommes vapeur</i> ☘☘☘</p> <p><i>Brochette de fruits aux 3 coulis.</i></p>	<p><b><u>Vendredi 19 Octobre –Déjeuner</u></b></p> <p><i>Crème de chou-fleur au saumon fumé</i> ☘☘☘</p> <p><i>Volaille en cocotte</i> ☘☘☘</p> <p><i>Tiramisu</i></p>

***Bonnes vacances de la Toussaint***




# Restaurant d'Application du Lycée Auguste Bartholdi

<p><b><u>Lundi 05 novembre –Déjeuner</u></b></p> <p><i>Œuf farci Chimay</i> ☘☘☘</p> <p><i>Mignon de porc à la bourguignonne</i> ☘☘☘</p> <p><i>Tarte Bourdaloue</i></p>	<p><b><u>Mardi 06 Novembre – Déjeuner</u></b></p> <p><i>Terrine de poisson sauce citronnée aux herbes fraîches</i> ☘☘☘</p> <p><i>Poulet à l'estragon - Pommes cocottes forestières</i> ☘☘☘</p> <p><i>Abricots à la Condé</i></p>
<p><b><u>Jeudi 08 Novembre – Déjeuner</u></b></p> <p><i>Salade Normande</i> ☘☘☘</p> <p><i>Mignon de porc aux fruits - Pommes en purée</i> ☘☘☘</p> <p><i>Tarte aux pommes</i></p>	<p><b><u>Vendredi 09 Novembre – Déjeuner</u></b></p> <p><i>Crème renversée aux foies de volailles et caramel au Porto</i> ☘☘☘</p> <p><i>Mignon de veau à la normande - Moelleux au cidre, cœur de Camembert</i> ☘☘☘</p> <p><i>Poire belle-Hélène</i></p>
<p><b><u>Vendredi 09 Novembre – Dîner</u></b></p> <p><i>Soupière aux champignons des bois</i> ☘☘☘</p> <p><i>Pavé de sandre au vin rouge et embeurrée de choux</i> ☘☘☘</p> <p><i>Sélection de fromages de France</i> ☘☘☘</p> <p><i>Moelleux au chocolat et ses trésors de Gascogne flambés</i></p>	<p><b><u>Lundi 12 Novembre –Déjeuner</u></b></p> <p><b>Brunch</b></p> <p><b>Service de 10h à 13h</b></p>  <p><i>Brunch Time!</i></p>
<p><b><u>Mardi 13 Novembre - Déjeuner</u></b></p> <p><i>Soupe de nos côtes et ses accompagnements</i> ☘☘☘</p> <p><i>Blanquette de veau, riz pilaf</i> ☘☘☘</p> <p><i>Choux Chantilly</i></p>	<p><b><u>Jeudi 15 Novembre – Déjeuner</u></b></p> <p><i>Salade Normande</i> ☘☘☘</p> <p><i>Mignon de porc aux fruits - Pommes purée</i> ☘☘☘</p> <p><i>Tarte aux pommes</i></p>

<p><b><u>Vendredi 16 Novembre - Déjeuner</u></b></p> <p><i>Assiette de la mer</i> ☼☼☼ <i>Sole aux saveurs de vanille</i> ☼☼☼ <i>Panna Cotta</i></p>	<p><b><u>Vendredi 16 novembre - Dîner</u></b></p> <p><b><i>Soirée Buffet Beaujolais</i></b></p> 
<p><b><u>Lundi 19 Novembre –Déjeuner</u></b></p> <p><i>Œufs farcis Chimay.</i> ☼☼☼ <i>Escalope Normande aux deux pommes.</i> ☼☼☼ <i>Café gourmand</i></p>	<p><b><u>Mardi 20 Novembre - Déjeuner</u></b></p> <p><i>Tartare de saumon sauce vodka</i> ☼☼☼ <i>Filet de canard au miel - julienne de légumes</i> <i>aux épices</i> ☼☼☼ <i>Oeuf à la neige</i></p>
<p><b><u>Vendredi 23 Novembre – Déjeuner</u></b></p> <p><i>Œuf mollet « Massena »</i> ☼☼☼ <i>Jambonnette de volaille farcie forestière - tagliatelles de légumes</i> ☼☼☼ <i>Soupe d'ananas vanillée</i></p>	<p><b><u>Vendredi 23 Novembre – Dîner</u></b></p> <p><i>Variation autour de l'écrevisse</i> ☼☼☼ <i>Lapin en gibelotte façon bourguignonne</i> ☼☼☼ <i>Sélection de fromages de France</i> ☼☼☼ <i>Pomme en surprise et ses flambés</i></p>

# Restaurant d'Application du Lycée Auguste Bartholdi

<p><b><u>Mardi 27 Novembre - Déjeuner</u></b></p> <p><i>Croustade d'œufs brouillés au saumon fumé</i> ❖❖❖</p> <p><i>Médaille de veau cressonnière</i> ❖❖❖</p> <p><i>Tarte au chocolat et ses fruits frais</i></p>	<p><b><u>Jeudi 29 Novembre – Déjeuner</u></b></p> <p><i>Œufs en cocotte au saumon fumé</i> ❖❖❖</p> <p><i>Cabillaud à la crème de chorizo</i> <i>Riz créole</i> ❖❖❖</p> <p><i>Banana Split</i></p>
<p><b><u>Vendredi 30 Novembre – Dîner</u></b></p> <p><b>SOIREE ITALIENNE</b></p>  <p><i>En partance pour Firenze</i></p>	<p><b><u>Lundi 03 Décembre- Déjeuner</u></b></p> <p><i>Tartare de saumon au dès de pommes vertes acidulées</i> ❖❖❖</p> <p><i>Escalope de volaille à la crème - Pommes fondantes</i> ❖❖❖</p> <p><i>Mousse de marrons à la crème anglaise</i></p>
<p><b><u>Mardi 04 Décembre - Déjeuner</u></b></p> <p><i>Tarte fine à la tomate</i> ❖❖❖</p> <p><i>Dos de cabillaud à la meunière</i> <i>Pommes au lard</i> ❖❖❖</p> <p><i>Génoise à la crème légère et ses pommes flambées</i></p>	<p><b><u>Jeudi 06 Décembre - Déjeuner</u></b></p> <p><i>Assiette de charcuteries du petit zinc</i> ❖❖❖</p> <p><i>Saumon poché, émulsion d'œuf à la ciboulette et Pommes Anglaises</i> ❖❖❖</p> <p><i>Petit pot de crème</i></p>
<p><b><u>Vendredi 06 Décembre – Dîner</u></b></p> <p><i>Ballottine de foie gras, pain d'épices aux figues et chutney</i> ❖❖❖</p> <p><i>Filet de bœuf en croûte - Purée de patates douces à l'orange</i> ❖❖❖</p> <p><i>Sélection fromagère de nos régions</i> ❖❖❖</p> <p><i>Soleil d'hiver</i></p>	<p><b><u>Lundi 10 Décembre- Déjeuner</u></b></p> <p><i>Velouté Dubarry</i> ❖❖❖</p> <p><i>Darne de saumon pochée sauce Béarnaise et fine ratatouille.</i> ❖❖❖</p> <p><i>Profiteroles</i></p>

# Restaurant d'Application du Lycée Auguste Bartholdi

---

## Mardi 11 Décembre – Déjeuner

*Aumônière aux deux saumons*  
❖❖❖  
*Pavé de bœuf au poivre - Pommes paille*  
❖❖❖  
*Tarte au citron*

## Jeudi 13 Décembre – Déjeuner

*Quiche aux épinards et chèvre*  
❖❖❖  
*Blanquette d'agneau aux légumes du moment*  
❖❖❖  
*Poire Belle-Hélène*

## Vendredi 14 Décembre – Dîner

*Paillasson de St. Jacques et salade d'herbes  
vertes*  
❖❖❖  
*« Jarret » de dinde braisé - jardinière de  
légumes*  
❖❖❖  
*Sélection fromagère de nos régions*  
❖❖❖  
*Soufflé grand Marnier*

## Lundi 17 Décembre- Déjeuner

*Duo de carpaccio terre et mer*  
❖❖❖  
*Burger free*  
❖❖❖  
*Bûche de Noël*

## Mardi 18 Décembre - Déjeuner


*Bouchée à la reine*  
❖❖❖  
*Truite aux amandes - moelleux de légumes*  
❖❖❖  
*Tulipe glacée aux fruits exotiques*






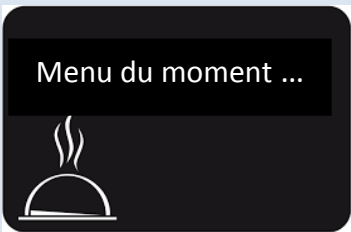
# Restaurant d'Application du Lycée Auguste Bartholdi

<p><b><u>Mardi 08 Janvier - Déjeuner</u></b></p> <p><i>Omelette fromagère aux fines herbes</i>              ☘☘☘</p> <p><i>Escalope de veau viennoise</i>              ☘☘☘</p> <p><i>Poire Belle Hélène</i></p>	<p><b><u>Jeudi 09 Janvier – Déjeuner</u></b></p> <p><i>Salade des Landes</i>              ☘☘☘</p> <p><i>Filet de poisson, émulsion de tomate et Riz pilaf</i>              ☘☘☘</p> <p><i>Choux Chantilly</i></p>
--	--

<p><b><u>Vendredi 11 Janvier - Déjeuner</u></b></p> 	<p><b><u>Vendredi 11 Janvier – Dîner</u></b></p> <p><i>Croustillant de St Jacques au beurre vanillé</i>              ☘☘☘</p> <p><i>Médaille de veau cressonnière - Pommes duchesse</i>              ☘☘☘</p> <p><i>Sélection fromagère de nos régions</i>              ☘☘☘</p> <p><i>Crème brûlée à la pistache et riz au lait</i></p>
---	---

<p><b><u>Lundi 14 Janvier - Déjeuner</u></b></p> <p><i>Avocat cocktail</i>              ☘☘☘</p> <p><i>Poulet cocotte Grand Mère.</i>              ☘☘☘</p> <p><i>Galette des rois</i></p>	<p><b><u>Mardi 15 Janvier – Déjeuner</u></b></p> <p><i>Rémoulade de céleri, herbes fines et moules</i>              ☘☘☘</p> <p><i>Jambonnette de volaille Vallée d'Auge</i>  <i>Pommes cocottes et moelleux de légumes</i>              ☘☘☘</p> <p><i>Crème catalane</i></p>
--	--

<p><b><u>Jeudi 17 Janvier - Déjeuner</u></b></p> <p><i>Tartare de tomates aux rillettes de thon</i>              ☘☘☘</p> <p><i>Entrecôte double sauce béarnaise et Pommes Pont-Neuf</i>              ☘☘☘</p> <p><i>Croûte de fruits</i></p>	<p><b><u>Vendredi 18 Janvier – Déjeuner</u></b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">15 €</div>  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Apéritif vin et café compris</div> </div> <p><b><u>Examen</u></b></p>
---	--

<p><b><u>Vendredi 18 Janvier - Dîner</u></b></p> 	<p><b><u>Lundi 21 Janvier - Déjeuner</u></b></p> <p><i>Rosace d'agrumes au crabe</i>              ☘☘☘</p> <p><i>Carré de porc poêlé Choisy</i>              ☘☘☘</p> <p><i>Tarte au chocolat</i></p>
--	---

# Restaurant d'Application du Lycée Auguste Bartholdi

## Jeudi 24 Janvier – Déjeuner

Tartine bourguignonne  
☼☼☼  
Soupière « Dugléré » aux légumes de  
saison  
☼☼☼  
Fondue de fruits frais au chocolat

## Vendredi 25 Janvier - Déjeuner

Rémoulade de pommes, céleri et rouget  
☼☼☼  
Jarret de veau au citron  
☼☼☼  
Crêpes Suzette

## Vendredi 25 Janvier – Dîner

Ravioles d'escargots au beurre d'ail  
☼☼☼  
Magret de canard à l'orange - Polenta aux  
épices et flan de céleri à la Fourme d'Ambert  
☼☼☼  
Sélection fromagère de nos régions  
☼☼☼  
Terrine aux trois chocolats

## Lundi 28 Janvier -Déjeuner

Potage cressonnière et œuf mollet  
☼☼☼  
Truite meunière Doria  
☼☼☼  
Douceurs tropicales

## Jeudi 31 Janvier – Déjeuner

Salade Niçoise  
☼☼☼  
Poulet sauté chasseur et  
Pommes noisettes  
☼☼☼  
Tarte fine aux pommes

## Vendredi 01 Février - Déjeuner

15 €



Apéritif  
vin et  
café  
compris

Examen

## Vendredi 01 Février - Dîner

Œufs brouillés et ses asperges  
☼☼☼  
Bœuf en croûte et son jus  
Légumes nouveaux  
☼☼☼  
Sélection de fromages de France  
☼☼☼  
Mojito glacé



# Restaurant d'Application du Lycée Auguste Bartholdi

<p><b><u>Lundi 25 Février - Déjeuner</u></b></p> <p><i>Ardoise lyonnaise</i> ☘☘☘ <i>Fricassée de volaille à l'ancienne et Riz pilaf.</i> ☘☘☘ <i>Cygne Chantilly au coulis de fruits rouges</i></p>	<p><b><u>Mardi 26 Février – Déjeuner</u></b></p> <p><i>Trilogie de rillettes de la mer aux légumes confits</i> ☘☘☘ <i>Parmentier de canard</i> ☘☘☘ <i>Orange givrée</i></p>
--	---

<p><b><u>Jeudi 28 février - Déjeuner</u></b></p> <p><i>Crevettes sautées à l'ail et au miel</i> ☘☘☘ <i>Pintade rôtie au jus simple</i> <i>Garniture du jour</i> ☘☘☘ <i>Crêpes</i></p>	<p><b><u>Vendredi 01 Mars - Dîner</u></b></p> <p><i>Salade Landaïse</i> ☘☘☘ <i>Entrecôte double grillée sauce béarnaise - Pommes à la sarladaise</i> ☘☘☘ <i>Sélection fromagère de nos régions</i> ☘☘☘ <i>Larme de chocolat aux cerises noires</i></p>
---	--

<p><b><u>Lundi 04 Mars - Déjeuner</u></b></p> <p><i>Soupe de moule au safran</i> ☘☘☘ <i>Risotto de fruits de mer.</i> ☘☘☘ <i>Gourmandises normandes</i></p>	<p><b><u>Mardi 05 Mars - Déjeuner</u></b></p> <p><i>Salade d'avocat aux gambas</i> ☘☘☘ <i>Carbonnade flamande</i> ☘☘☘ <i>Riz au lait à la normande</i></p>
---	--

<p><b><u>Jeudi 07 Mars - Déjeuner</u></b></p> <p><i>Ceviche de poisson mariné au citron vert</i> ☘☘☘ <i>Rôti de bœuf et Gratin de pommes de terre</i> ☘☘☘ <i>Aumônière de crêpe aux fruits</i></p>	<p><b><u>Vendredi 08 Mars - Dîner</u></b></p> <p><i>Tatin de navets au fois gras</i> ☘☘☘ <i>Selle d'agneau farcie, pommes Anna</i> ☘☘☘ <i>Sélection fromagère de nos régions</i> ☘☘☘ <i>Saint-Honoré</i></p>
--	--

<p><b><u>Lundi 11 Mars - Déjeuner</u></b></p> <p><i>Ardoise charcutière</i> ☘☘☘ <i>Osso bucco de dinde et tagliatelles</i> ☘☘☘ <i>Tiramisu</i></p>	<p><b><u>Mardi 12 Mars - Déjeuner</u></b></p> <p><i>Escalope de ris de veau forestière en salade</i> ☘☘☘ <i>Papillote de poisson safranée aux légumes</i> ☘☘☘ <i>Feuilleté aux fruits</i></p>
--	---


# Restaurant d'Application du Lycée Auguste Bartholdi

---

<p style="text-align: center;"><b><u>Jeudi 14 Mars - Déjeuner</u></b></p> <p style="text-align: center;"><i>Salade grecque</i> ☺☺☺</p> <p style="text-align: center;"><i>Poulet cocotte grand-mère</i> ☺☺☺</p> <p style="text-align: center;"><i>Tarte aux poires à la crème d'amandes</i></p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Vendredi 15 Mars - Dîner</u></b></p> <p style="text-align: center;"><i>Tartare de merlu aux légumes croquants et tuile de chèvre</i> ☺☺☺</p> <p style="text-align: center;"><i>Suprêmes de sole Condorcet</i> ☺☺☺</p> <p style="text-align: center;"><i>Sélection fromagère de nos régions</i> ☺☺☺</p> <p style="text-align: center;"><i>Panna Cotta au Cointreau et Coulis de fruits rouges</i></p>
--	---


<p style="text-align: center;"><b><u>Lundi 18 Mars - Déjeuner</u></b></p> <p style="text-align: center;"><i>Salade nordique</i> ☺☺☺</p> <p style="text-align: center;"><i>Gibelotte de lapin à la moutarde de Meaux et crémeux de polenta.</i> ☺☺☺</p> <p style="text-align: center;"><i>Œufs à la neige revisités.</i></p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Mardi 19 Mars - Déjeuner</u></b></p> <p style="text-align: center;"><i>Profiterole d'escargots au beurre d'ail</i> ☺☺☺</p> <p style="text-align: center;"><i>Osso bucco et Spaghettis milanais</i> ☺☺☺</p> <p style="text-align: center;"><i>Mousse aux deux chocolats et Brochette de fruits frais</i></p>
---	--


<p style="text-align: center;"><b><u>Jeudi 21 Mars - Déjeuner</u></b></p> <p style="text-align: center;"><i>Tarte aux légumes</i> ☺☺☺</p> <p style="text-align: center;"><i>Carré de porc poêlé au lard et légumes de saison</i> ☺☺☺</p> <p style="text-align: center;"><i>Liégeois de pommes au caramel</i></p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Vendredi 22 Mars - Dîner</u></b></p> <p style="text-align: center;"><i>Asperges poêlées, escargots en persillade et œuf mollet</i> ☺☺☺</p> <p style="text-align: center;"><i>Poulet Contisé au chorizo et riz façon paëlla</i> ☺☺☺</p> <p style="text-align: center;"><i>Sélection fromagère de nos régions</i> ☺☺☺</p> <p style="text-align: center;"><i>Sablé breton crémeux aux agrumes</i></p>
--	---

<p><b><u>Lundi 25 mars</u></b></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 5px 0;">15 €</div> <p><i>Examen</i></p> <div style="text-align: center;">  </div> <p><i>Brasserie et restaurant</i></p>	<p style="text-align: center;"><b><u>- Déjeuner</u></b></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 5px auto;"> <i>Apéritif vin et café compris</i> </div> <p style="text-align: center;"><b><u>Mardi 26 mars - Déjeuner</u></b></p> <p style="text-align: center;"><i>Goujonnette de sole sauce tartare</i> ☺☺☺</p> <p style="text-align: center;"><i>Poulet rôti chasseur et pommes noisettes</i> ☺☺☺</p> <p style="text-align: center;"><i>Paris-Brest sauce café</i></p>
--	---


<p style="text-align: center;"><b><u>Jeudi 28 Mars - Déjeuner</u></b></p> <p style="text-align: center;"><i>Blinis de saumon fumé crème citronnée</i> ☺☺☺</p> <p style="text-align: center;"><i>Tajine de volaille aux épices et fruits secs</i> ☺☺☺</p> <p style="text-align: center;"><i>Crumble aux fruits</i></p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Vendredi 29 mars - Déjeuner</u></b></p> <p style="text-align: center;"><i>Moules bonne femme</i> ☺☺☺</p> <p style="text-align: center;"><i>Navarin aux pommes</i> ☺☺☺</p> <p style="text-align: center;"><i>Tarte normande à la crème Chibouste</i></p>
---	--

# Restaurant d'Application du Lycée Auguste Bartholdi

<p><b><u>Vendredi 29 mars - Dîner</u></b></p> <p>Bar rôti jus de carotte à la cardamome ☼☼☼ Entrecôte double au jus simple, légumes de saison ☼☼☼ Sélection de fromages de France ☼☼☼ Millefeuille fruits rouges</p>	<p><b><u>Lundi 01 Avril - Déjeuner</u></b></p> <p>Examen Brasserie et restaurant</p> <p>15 €</p>  <p>Apéritif vin et café compris</p>
--	---



<p><b><u>Mardi 02 Avril - Déjeuner</u></b></p> <p>Œufs au plat de la mer ☼☼☼ Mixed grill en brochette ☼☼☼ Omelette norvégienne flambée</p>	<p>Congés du 06 avril 2019 Au 22 avril 2019</p> 
--	---

<p><b><u>Mardi 23 Avril - Déjeuner</u></b></p> <p>Croque Monsieur à la bière ☼☼☼ Magret canard à la rouennaise ☼☼☼ Ile flottante</p>	<p><b><u>Jeudi 25 Avril - Déjeuner</u></b></p> <p>Tarte aux fromages ☼☼☼ Marengo et pommes à l' anglaise ☼☼☼ Verrine de fruits rouges</p>
--	---

<p><b><u>Vendredi 26 Avril - Dîner</u></b></p> <p>Tian de chorizo et chèvre ☼☼☼ Filet de volaille aux morilles ☼☼☼ Sélection de fromages de France ☼☼☼ Verrine de fruits rouges et cerises en jubilé</p>	<p><b><u>Lundi 29 Avril - Déjeuner</u></b></p> <p><b>Brunch</b></p> <p>Service de 10h à 13h</p> 
--	---

<p><b><u>Mardi 30 Avril - Déjeuner</u></b></p> <p>Soufflé au Comté ☼☼☼ Dos de cabillaud et petits légumes en papillote ☼☼☼ Banana Split</p>	<p><b><u>Jeudi 02 Mai - Déjeuner</u></b></p> <p>Asperges et fèves au chorizo ☼☼☼ Fricassée de volaille au gingembre et abricots ☼☼☼ Ananas flambé vanillé</p>
---	---

# Restaurant d'Application du Lycée Auguste Bartholdi

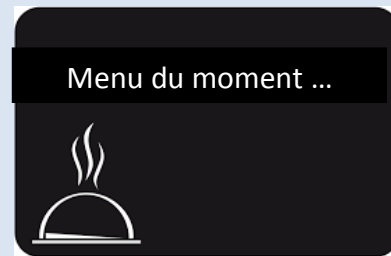
<p><b><u>Vendredi 03 Mai - Déjeuner</u></b></p> <p><i>Charlotte au crabe</i> ☼☼☼</p> <p><i>Carré d'agneau et sa garniture printanière</i> ☼☼☼</p> <p><i>Papillote de fruits</i></p>	<p><b><u>Vendredi 03 Mai - Dîner</u></b></p> <p><i>Soirée espagnole</i></p> 
<p><b><u>Lundi 06 Mai - Déjeuner</u></b></p> <p><i>Salade de chèvre chaud et œuf poché</i> ☼☼☼</p> <p><i>Steak au poivre, tomate provençale et pommes rissolées</i> ☼☼☼</p> <p><i>Profiteroles au chocolat</i></p>	<p><b><u>Mardi 07 Mai - Déjeuner</u></b></p> <p><i>Salade niçoise</i> ☼☼☼</p> <p><i>Escalope de veau viennoise et pommes sautées à cru</i> ☼☼☼</p> <p><i>Crêpes flambées et sa brochette de fruits frais</i></p>
<p><b><u>Jeudi 09 Mai - Déjeuner</u></b></p> <p><i>Multicolore de légumes et gambas</i> ☼☼☼</p> <p><i>Pintade façon normande</i> ☼☼☼</p> <p><i>Coupe glacée After Eight</i></p>	<p><b><u>Vendredi 10 Mai - Dîner</u></b></p> <p><i>Légumes en Barigoule</i> ☼☼☼</p> <p><i>Mignon de porc aux saveurs du sud</i> ☼☼☼</p> <p><i>Sélection de fromages de France</i> ☼☼☼</p> <p><i>Thé ou café gourmand</i></p>
<p><b><u>Lundi 13 Mai - Déjeuner</u></b></p> <p><b>Brunch</b></p> <p><i>Service de 10h à 13h</i></p> 	<p><b><u>Mardi 14 Mai - Déjeuner</u></b></p> <p><i>Ardoise de charcuteries et sa terrine maison</i> ☼☼☼</p> <p><i>Mousse de merlan arlequin</i> ☼☼☼</p> <p><i>Café, chocolat ou thé douceur</i></p>

# Restaurant d'Application du Lycée Auguste Bartholdi

## Jeudi 16 Mai - Déjeuner

*Trilogie de rillettes terre et mer*  
❧❧❧  
*Volaille basquaise et galette de pomme de terre*  
❧❧❧  
*Œufs à la neige*

## Vendredi 17 mai - Diner



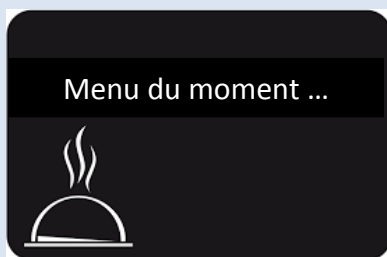
## Mardi 21 Mai - Déjeuner

*Verrine de légumes à la grecque*  
❧❧❧  
*Hamburger normand, chips de patates douces et betteraves*  
❧❧❧  
*Soupe de melon et fraises au basilic*

## Jeudi 23 Mai - Déjeuner

*Soupe froide des îles à l'avocat, coco et épices*  
❧❧❧  
*Pavé de saumon juste rôti et fleur de thym*  
*Légumes en tagliatelles*  
❧❧❧  
*Aumônière de crêpe aux pommes*

## Vendredi 24 Mai - Diner



## Lundi 27 Mai - Déjeuner

### Examen

15 €



Apéritif  
vin et  
café  
compris

## Mardi 28 mai - Déjeuner

### Examen

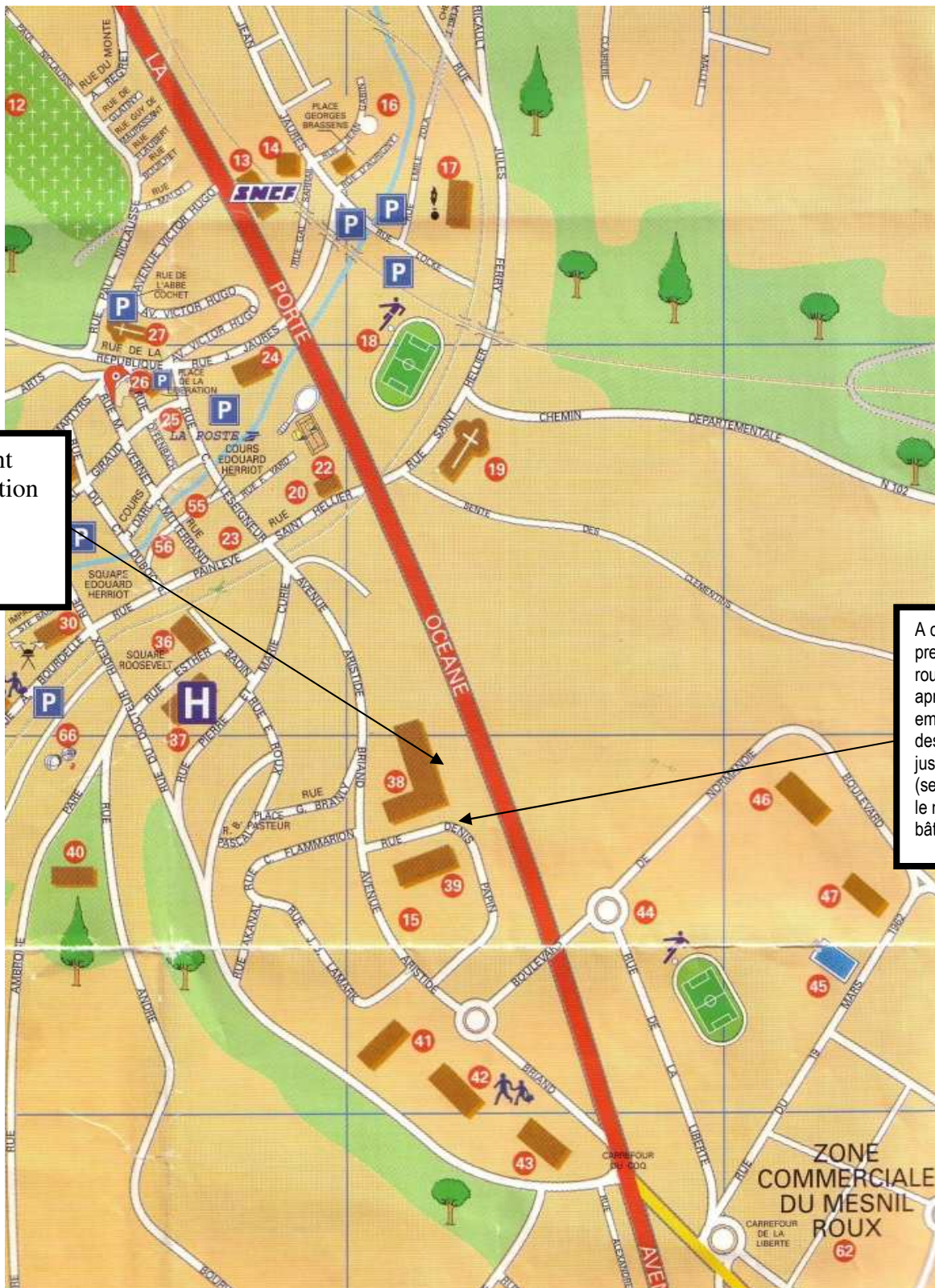
15 €



Apéritif  
vin et  
café  
compris



# Restaurant d'Application du Lycée Auguste Bartholdi



Restaurant  
d'application  
du Lycée  
Auguste  
Bartholdi

A cet endroit,  
prendre la petite  
route à gauche  
après pôle  
emploi et  
descendre  
jusqu'au lycée  
(se garer devant  
le nouveau  
bâtiment