



MENUS DES SEMAINES 2 à 14
(Du 08 janvier au 05 avril 2018)

Lycée Jean Capelle – bd du Maréchal Leclerc – 24100 BERGERAC

Réservations par téléphone au 05 53 22 22 70 ou par mail à lenaillacgourmand@gmail.com

Les menus peuvent être exceptionnellement modifiés en raison des approvisionnements

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent pas en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.



**MENUS SEMAINE 2
DU 08 AU 12 JANVIER 2018**

	<p align="center"><i>MIDI</i> 9 ou 10€ (lundi, mardi, jeudi, vendredi) 12€ (mercredi)</p>	<p align="center"><i>SOIR-13€ le lundi et 15€ les autres soirs</i> <i>Sauf soirées exceptionnelles 20€</i></p>
		<p align="center"><u><i>Entrée, plat, fromage, dessert</i></u></p>
<p align="center"><i>Lundi</i> <i>08</i> <i>Janvier</i></p>	<p><i>Elèves en stage</i></p>	<p><i>Assiette de saumon fumé</i> <i>Médailon de porc au gingembre</i> <i>Wok de légumes</i> <i>Plateau de fromages</i> <i>Tatin de pommes et quetsches</i></p>
<p align="center"><i>Mardi</i> <i>09</i> <i>Janvier</i></p>	<p><i>Elèves en stage</i></p>	<p><i>Restaurant fermé pour examen</i></p>
<p align="center"><i>Mercredi</i> <i>10</i> <i>Janvier</i></p>	<p><i>Salade d'avocat au citron vert</i> <i>Merlu en papillote sauce passion & Wok de légumes</i> <i>Tarte Tatin et glace vanille</i></p>	
<p align="center"><i>Jeudi</i> <i>11</i> <i>Janvier</i></p>	<p><i>Production exceptionnelle de nos stagiaires adultes :</i> <i>Petits légumes à la Grecque</i> <i>Filet de saumon au beurre blanc & Riz Pilaf</i> <i>Tarte au citron</i></p>	<p><i>Restaurant fermé pour examen</i></p>
<p align="center"><i>Vendredi</i> <i>12</i> <i>Janvier</i></p>	<p><i>Elèves en stage</i></p>	

Lycée Jean Capelle – bd du Maréchal Leclerc – 24100 BERGERAC

Réservations par téléphone au 05 53 22 22 70 ou par mail à lenaillacgourmand@gmail.com



**MENUS SEMAINE 3
DU 15 AU 19 JANVIER 2018**

	<p align="center"><i>MIDI</i> 9 ou 10€ (lundi, mardi, jeudi, vendredi) 12€ (mercredi)</p>	<p align="center"><i>SOIR-13€ le lundi et 15€ les autres soirs</i> <i>Sauf soirées exceptionnelles 20€</i></p>
		<p align="center"><u><i>Entrée, plat, fromage, dessert</i></u></p>
<p align="center"><i>Lundi</i> <i>15</i> <i>Janvier</i></p>	<p align="center"><i>Elèves en stage</i></p>	<p align="center"><i>Œuf en meurette</i> <i>pavé de sandre au porto sur effilochée</i> <i>de poireaux, purée de vitelotte</i> <i>Plateau de fromages</i> <i>Banane flambée au Soho</i></p>
<p align="center"><i>Mardi</i> <i>16</i> <i>Janvier</i></p>	<p align="center"><i>Elèves en stage</i></p>	<p align="center"><i>Menu d'examen 10€</i> <i>5 tables de 2 et 5 tables de 2,3 ou 4</i></p> <p align="center"><i>Potage Crécy</i> <i>Darne de colin pochée au beurre blanc,</i> <i>Pommes à l'anglaise</i> <i>Pithiviers</i></p>
<p align="center"><i>Mercredi</i> <i>17</i> <i>Janvier</i></p>	<p align="center"><i>Potage Cultivateur</i> <i>Côtelettes d'Agneau grillées</i> <i>au romarin & écrasée de</i> <i>pommes de terre</i> <i>Coupe Florida</i></p>	
<p align="center"><i>Jeudi</i> <i>18</i> <i>Janvier</i></p>	<p align="center"><i>Production exceptionnelle</i> <i>de nos stagiaires adultes :</i> <i>Tartare de concombre et</i> <i>Wraps d'avocat</i> <i>Carré de Porc aux pommes</i> <i>et carottes fondantes</i> <i>Mousse de fromage blanc et</i> <i>son coulis</i></p>	<p align="center"><i>Menu d'examen 10€</i> <i>5 tables de 2 et 5 tables de 2,3 ou 4</i></p> <p align="center"><i>Velouté Dubarry</i> <i>Pavé de saumon sauté et beurre maître</i> <i>d'hôtel, pommes à l'anglaise</i> <i>Pithiviers</i></p>
<p align="center"><i>Vendredi</i> <i>19</i> <i>Janvier</i></p>	<p align="center"><i>Elèves en stage</i></p>	

Lycée Jean Capelle – bd du Maréchal Leclerc – 24100 BERGERAC

Réservations par téléphone au 05 53 22 22 70 ou par mail à lenaillacgourmand@gmail.com



**MENUS SEMAINE 4
DU 22 AU 26 JANVIER 2018**

	<p align="center"><i>MIDI</i> 9 ou 10€ (lundi, mardi, jeudi, vendredi) 12€ (mercredi)</p>	<p align="center"><i>SOIR-13€ le lundi et 15€ les autres soirs</i> <i>Sauf soirées exceptionnelles 20€</i></p>
		<p align="center"><u><i>Entrée, plat, fromage, dessert</i></u></p>
<p align="center">Lundi 22 Janvier</p>	<p align="center"><i>Elèves en stage</i></p>	<p align="center"><i>Assiette de 6 huîtres</i> <i>Médallions de veau vallée d'auge</i> <i>Aux 2 pommes</i> <i>Plateau de fromages</i> <i>Croquant au chocolat</i> <i>Coulis de fruits rouges</i></p>
<p align="center">Mardi 23 Janvier</p>	<p align="center"><i>Elèves en stage</i></p>	<p align="center"><i>Menu d'examen 10€</i> <i>5 tables de 2 et 5 tables de 2,3 ou 4</i></p> <p align="center"><i>Potage Saint Germain</i> <i>Blanquette de veau à l'ancienne,</i> <i>Riz créole</i> <i>Tarte feuilletée aux fruits</i></p>
<p align="center">Mercredi 24 Janvier</p>	<p align="center"><i>Fermeture exceptionnelle</i></p>	
<p align="center">Jeudi 25 Janvier</p>	<p align="center"><i>Production exceptionnelle</i> <i>de nos stagiaires adultes :</i> <i>Potage Julienne Darblay</i> <i>Faux filet grillé beurre</i> <i>Maître d'Hôtel</i> <i>Gratin Dauphinois</i> <i>Choux à la crème</i></p>	<p align="center"><i>Menu d'examen 10€</i> <i>5 tables de 2 et 5 tables de 2,3 ou 4</i></p> <p align="center"><i>Soupe de poissons</i> <i>Poularde pochée sauce suprême</i> <i>Riz Pilaf</i> <i>Tarte feuilletée aux fruits</i></p>
<p align="center">Vendredi 26 Janvier</p>	<p align="center"><i>Elèves en stage</i></p>	

Lycée Jean Capelle – bd du Maréchal Leclerc – 24100 BERGERAC

Réservations par téléphone au 05 53 22 22 70 ou par mail à lenaillacgourmand@gmail.com



**MENUS SEMAINE 5
DU 29 JANVIER AU 02 FEVRIER 2018**

	<i>MIDI 9 ou 10€ (lundi, mardi, jeudi, vendredi) 12€ (mercredi)</i>	<i>SOIR-13€ le lundi et 15€ les autres soirs Sauf soirées exceptionnelles 20€</i>
		<i><u>Entrée, plat, fromage, dessert</u></i>
<i>Lundi 29 Janvier</i>	<i>Œuf cocotte à la crème Poularde sauce suprême Riz créole Mousse au chocolat</i>	<i>Tourte bouronnaise à la crème de ciboulette Magret de canard à l'orange Cristophine braisée Plateau de fromages Coupe glacée exotique</i>
<i>Mardi 30 Janvier</i>	<i>Œuf cocotte à la crème Poularde sauce suprême Riz créole Mousse au chocolat</i>	<i>SOIRÉE DOM TOM 20€ Amuse-Bouche : accras de morue Poisson cru à la tahitienne Ou Gratiné de Cristophine Antillais Poulet sauce mangue, légumes exotiques en feuille de bananier Ou Colombo de porc, riz créole et purée d'igname Plateau de fromages Fruits flambés et rocher coco Ou Crêpes de Ste Anne</i>
<i>Mercredi 31 Janvier</i>	<i>Fleur de concombre & Saumon fumé Jambonnette de Pintade & Pommes dauphines Assiette de fruits exotiques</i>	
<i>Jeudi 01 Février</i>	<i>Carpaccio de bœuf, mesclun et pignons Poisson rôti au romarin Mousseline de céleri et frites de patate douce Tarte façon Tatin</i>	<i>SOIRÉE DOM TOM 20€ Amuse bouche du marché Achards de légumes et féroce Ou Acras de morue Poulet croustillant en croûte de noix de macadamia et pistaches, purée de banane plantain et grain de chayotte Ou Dombré de crevettes Crumble de coco ananas Ou Beignets de banane coulis de mangue</i>
<i>Vendredi 02 février</i>	<i>Carpaccio de bœuf, mesclun et pignons Poisson rôti au romarin Mousseline de céleri et frites de patate douce Tarte façon Tatin</i>	

Lycée Jean Capelle – bd du Maréchal Leclerc – 24100 BERGERAC

Réservations par téléphone au 05 53 22 22 70 ou par mail à lenaillacgourmand@gmail.com

	MIDI 9 ou 10€ (lundi, mardi, jeudi, vendredi) 12€ (mercredi)	SOIR – 13€ le lundi et 15€ les autres soirs Sauf soirées exceptionnelles
		<u>Entrée, plat, fromage, dessert</u>
Lundi 05 Février	Salle réservée	Assiette périgourdine Poulet sauté chasseur Pommes cocotte Plateau de fromages Succès noisette
Mardi 06 Février	Buffet de charcuterie d'Aquitaine Parmentier de canard Salade verte Panna cotta et ses coulis	SOIRÉE AUTOUR DU FROMAGE 20€ Amuse Bouche Croquettes de fromages sur lit de salade Ou Flammekueche Alsacienne Raviolis au gorgonzola, crème de sauge et fondue d'épinards Ou Camembert rôti au chorizo Potatoes et Piquillos Croustillant poire et roquefort sauce chocolat Ou Mousse de fromage blanc et coulis de fruits rouges
Mercredi 07 Février	Potage Dubarry Faux-filet grillé beurre Maître d'Hôtel & frites de patates douces Crêpes Flambées	
Jeudi 08 Février	Buffet de crudités Pièce du Boucher Gratin Dauphinois Iles flottantes au vin de noix	SOIRÉE AUTOUR DU FROMAGE 20€ Amuse bouche du marché Soufflé au fromage Ou Salade de chèvre chaud Fricassée de volailles aux champignons et tourte légumes et fromage frais Ou Penne au jus de viande, filets de rouget et salade d'herbes, copeaux de parmesan Tarte fine aux poires et bleu d'auvergne et mesclun aux noix Ou Mousse de fromage blanc et coulis de fruits rouge
Vendredi 09 Février	Buffet de crudités Pièce du Boucher Gratin Dauphinois Iles flottantes au vin de noix	



**MENUS SEMAINE 9
DU 26 FEVRIER AU 02 MARS 2018**

MIDI
9 ou 10€
(lundi, mardi, jeudi,
vendredi)
12€ (mercredi)

**SOIR-13€ le lundi et 15€ les autres soirs
Sauf soirées exceptionnelles 20€**

Entrée, plat, fromage, dessert

**Lundi
26
Février**

*Bruschetta
Blanquette de veau à
l'ancienne
Riz créole
Buffet de desserts*

Elèves en stage

**Mardi
27
Février**

*Bruschetta
Blanquette de veau à
l'ancienne
Riz créole
Buffet de desserts*

**SOIRÉE BALADE EPICÉE EN ASIE
20€**
*Amuse Bouche
Soupe chinoise, poulpe frit, calamar
aigre doux
Ou Sushis au saumon
Gambas aux poivrons sauce huître et
riz basmati
Ou Wok de bœuf au basilic thaï,
Légumes croquants et noodles
Glace au thé Matcha et biscuit au
gingembre confit et citron vert
Ou Pomme en beignets caramélisés*

**Mercredi
28
Février**

Elèves en stage

**Jeudi
01
Mars**

*Tartine du Périgord
Effiloché de canard confit et
pomme Macaire
Buffet de desserts*

**SOIRÉE BALADE EPICÉE EN ASIE
20€**
*Amuse bouche du marché
Assiette tempura de fruits de mer
Soupe au tofu et petits légumes

Porc à l'ananas et riz coco
Ou
Poulet au caramel et nouille chinoise

Coupe mikado aux délices d'Asie
Ou
Nems banane chocolat*

**Vendredi
02
Mars**

*Tartine du Périgord
Effiloché de canard confit et
pomme Macaire
Buffet de desserts*



**MENUS SEMAINE 10
DU 05 AU 09 MARS 2018**

	<p align="center"><i>MIDI</i> 9 ou 10€ (lundi, mardi, jeudi, vendredi) 12€ (mercredi)</p>	<p align="center"><i>SOIR-13€ le lundi et 15€ les autres soirs</i> <i>Sauf soirées exceptionnelles 20€</i></p>
		<u><i>Entrée, plat, fromage, dessert</i></u>
<p>Lundi 05 Mars</p>	<p><i>Coupelle de salade fraîche</i> <i>Burger de bœuf charolais</i> <i>Pommes Pont Neuf</i> <i>Milkshake aux fruits</i></p>	<p><i>Elèves en stage</i></p>
<p>Mardi 06 Mars</p>	<p><i>Coupelle de salade fraîche</i> <i>Burger de bœuf charolais</i> <i>Pommes Pont Neuf</i> <i>Milkshake aux fruits</i></p>	<p>SOIRÉE ESCAPADE EN BOURGOGNE 20€ <i>Amuse Bouche : bouchées d'escargots</i> <i>Saucisson en brioche</i> <i>Ou Gougères au Chaource sur nid de</i> <i>salade</i> <i>Quenelles de brochet Nantua</i> <i>Ou Jambon à la Chablisienne et</i> <i>pommes fondantes</i> <i>Plateau de fromages</i> <i>Poire belle Dijonnaise et tuile au pain</i> <i>d'épice</i> <i>Ou Corniotte aux framboises</i></p>
<p>Mercredi 07 Mars</p>	<p><i>Elèves en stage</i></p>	
<p>Jeudi 08 Mars</p>	<p><i>Petite crudité</i> <i>Burger de poulet pané</i> <i>Potatoes et sauce au choix</i> <i>Cookies maison et crème</i> <i>douceur</i></p>	<p>SOIRÉE ESCAPADE EN BOURGOGNE 20€ <i>Amuse bouche du chef</i> <i>Escargots de Bourgogne</i><i>Ou</i> <i>Œufs en meurette comme à Saulieu</i> <i>Coq au vin de Bourgogne et pâtes</i> <i>fraîches maison</i><i>Ou</i> <i>Pôchouse</i> <i>Corniottes aux framboises flambées et</i> <i>au marc de Bourgogne</i> <i>Poire belle Dijonnaise</i></p>
<p>Vendredi 09 Mars</p>	<p><i>Petite crudité</i> <i>Burger de poulet pané</i> <i>Potatoes et sauce au choix</i> <i>Cookies maison et crème</i> <i>douceur</i></p>	

Lycée Jean Capelle – bd du Maréchal Leclerc – 24100 BERGERAC

Réservations par téléphone au 05 53 22 22 70 ou par mail à lenaillacgourmand@gmail.com



**MENUS SEMAINE 11
DU 12 AU 16 MARS 2018**

	<p align="center"><i>MIDI</i> 9 ou 10€ (lundi, mardi, jeudi, vendredi) 12€ (mercredi)</p>	<p align="center"><i>SOIR-13€ le lundi et 15€ les autres soirs</i> <i>Sauf soirées exceptionnelles 20€</i></p>
		<u><i>Entrée, plat, fromage, dessert</i></u>
<p>Lundi 12 Mars</p>	<p><i>Salade de pâtes à l'italienne</i> <i>Beignets de poulet</i> <i>Légumes tempura</i> <i>Glace à la pâte à tartiner</i></p>	<p><i>Elèves en stage</i></p>
<p>Mardi 13 Mars</p>	<p><i>Salade de pâtes à l'italienne</i> <i>Beignets de poulet</i> <i>Légumes tempura</i> <i>Glace à la pâte à tartiner</i></p>	<p align="center"><i>En attendant le Printemps...</i> <i>Asperges blanches, sauce à l'ancienne</i> <i>Ou</i> <i>Soufflé au saumon, coulis de tomates et céleri</i> <i>Roti d'agneau confit et gratin de potimarron</i> <i>Ou</i> <i>Dos de cabillaud Meunière, carottes au cumin</i> <i>Plateau de fromages</i> <i>Pomme rôtie, gelée au calvados et biscuit breton</i></p>
<p>Mercredi 14 Mars</p>	<p><i>Elèves en stage</i></p>	
<p>Jeudi 15 Mars</p>	<p><i>Salade coleslaw</i> <i>Enchiladas gratinées au bœuf</i> <i>Cheesecake au coulis de fruits rouges</i></p>	<p><i>Menu du marché surprise</i> <i>Menu conçu avec les élèves en fonction des produits frais du marché</i></p>
<p>Vendredi 16 Mars</p>	<p><i>Salade coleslaw</i> <i>Enchiladas gratinées au bœuf</i> <i>Cheesecake au coulis de fruits rouges</i></p>	

Lycée Jean Capelle – bd du Maréchal Leclerc – 24100 BERGERAC

Réservations par téléphone au 05 53 22 22 70 ou par mail à lenailacgourmand@gmail.com



**MENUS SEMAINE 12
DU 19 AU 23 MARS 2018**

	<p align="center"><i>MIDI</i> 9 ou 10€ (lundi, mardi, jeudi, vendredi) 12€ (mercredi)</p>	<p align="center"><i>SOIR-13€ le lundi et 15€ les autres soirs</i> <i>Sauf soirées exceptionnelles 20€</i></p>
		<p align="center"><u><i>Entrée, plat, fromage, dessert</i></u></p>
<p align="center"><i>Lundi</i> <i>19</i> <i>Mars</i></p>	<p align="center"><i>Taboulé à la menthe</i> <i>Fish and chips</i> <i>Panini banane Nutella</i></p>	<p align="center"><i>Elèves en stage :</i></p>
<p align="center"><i>Mardi</i> <i>20</i> <i>Mars</i></p>	<p align="center"><i>Taboulé à la menthe</i> <i>Fish and chips</i> <i>Panini banane Nutella</i></p>	<p align="center"><i>Gravlax de saumon maison</i> <i>Ou</i> <i>Escalope de foie gras sautée et pointes</i> <i>d'asperges vertes</i> <i>Paupiette de saumon, frites de polenta</i> <i>et fondue d'oignons</i> <i>Ou</i> <i>Filet de bœuf en croûte, pommes</i> <i>grenailles</i> <i>Plateau de fromages</i> <i>Profiteroles sauce chocolat</i></p>
<p align="center"><i>Mercredi</i> <i>21</i> <i>Mars</i></p>	<p align="center"><i>Elèves en stage</i></p>	
<p align="center"><i>Jeudi</i> <i>22</i> <i>Mars</i></p>	<p align="center"><i>Guacamole et son pain épicé</i> <i>Club sandwich poulet</i> <i>moelleux, frites de céleri et</i> <i>salade</i> <i>Chocolat ou café liégeois</i></p>	
<p align="center"><i>Vendredi</i> <i>23</i> <i>Mars</i></p>	<p align="center"><i>Restaurant fermé,</i> <i>exceptionnellement</i></p>	

Lycée Jean Capelle – bd du Maréchal Leclerc – 24100 BERGERAC

Réservations par téléphone au 05 53 22 22 70 ou par mail à lenaillacgourmand@gmail.com



**MENUS SEMAINE 13
DU 26 AU 30 MARS 2018**

	<i>MIDI 9 ou 10€ (lundi, mardi, jeudi, vendredi) 12€ (mercredi)</i>	<i>SOIR-13€ le lundi et 15€ les autres soirs Sauf soirées exceptionnelles 20€</i>
		<u><i>Entrée, plat, fromage, dessert</i></u>
<i>Lundi 26 Mars</i>	<i>Onion rings Croque Monsieur ou Madame Salade verte Coupelle de fruits frais</i>	<i>Plateau de fromages Coupe de fruits de saison, boule de glace et coulis de fruits rouges</i>
<i>Mardi 27 Mars</i>	<i>Onion rings Croque Monsieur ou Madame Salade verte Coupelle de fruits frais</i>	<i>Tartare aux deux saumons Ou œuf poché et piperade Côte de veau, pommes au lard Ou Papillote de lotte, pommes au lard Plateau de fromages Café gourmand</i>
<i>Mercredi 28 Mars</i>		
<i>Jeudi 29 Mars</i>	<i>Houmous et poivrons marinés Pain pita aux boulettes d'agneau Crumble de fruits</i>	
<i>Vendredi 30 Mars</i>	<i>Houmous et poivrons marinés Pain pita aux boulettes d'agneau Crumble de fruits</i>	

Lycée Jean Capelle – bd du Maréchal Leclerc – 24100 BERGERAC

Réservations par téléphone au 05 53 22 22 70 ou par mail à lenaillacgourmand@gmail.com



**MENUS SEMAINE 14
DU 02 AU 06 AVRIL 2018**

	<p><i>MIDI</i> 9 ou 10€ (lundi, mardi, jeudi, vendredi) 12€ (mercredi)</p>	<p><i>SOIR-13€ le lundi et 15€ les autres soirs Sauf soirées exceptionnelles 20€</i></p> <p><u><i>Entrée, plat, fromage, dessert</i></u></p>
<p><i>Lundi 01 Avril</i></p>	<p>Lundi de Pâques</p>	
<p><i>Mardi 02 Avril</i></p>	<p><i>Pâté de Pâques Magret de canard sauce au poivre vert Pommes sarladaises Tarte Tatin et sa crème</i></p>	<p><i>Assiette de poissons fumés maison Ou Aumônière de chèvre au miel Bar au sésame, choux romanesco Ou Onglet de bœuf, écume d'échalotes et jeunes légumes Plateau de fromages Cheesecake & coulis de mangue</i></p>
<p><i>Mercredi 03 Avril</i></p>		
<p><i>Jeudi 04 Avril</i></p>	<p><i>Poisson croustillant sauce tartare Aiguillette de poulet à la moutarde Flan de carottes et blé pilaf Choux profiterole sauce chocolat</i></p>	
<p><i>Vendredi 05 Avril</i></p>	<p><i>Poisson croustillant sauce tartare Aiguillette de poulet à la moutarde Flan de carottes et blé pilaf Choux profiterole sauce chocolat</i></p>	

Lycée Jean Capelle – bd du Maréchal Leclerc – 24100 BERGERAC

Réservations par téléphone au 05 53 22 22 70 ou par mail à lenaillacgourmand@gmail.com

BONNES VACANCES À TOUS