



## **Restaurant d'application**

Période du 24 août au 9 octobre 2018

### **Fonctionnement du Restaurant d'application**

Les élèves de la section hôtelière et leurs professeurs seront heureux de vous accueillir au restaurant d'application du lycée. L'ensemble des prestations fournies répond à des objectifs pédagogiques précis. Leur durée est limitée à celle des cours. Les menus ne sont pas servis systématiquement tous les jours, se reporter aux dates inscrites. Ils peuvent évoluer en fonction des produits disponibles suivant les arrivages.

L'accès au restaurant d'application se fait principalement sur réservation ferme par mail ou par téléphone. Les réservations sont prises jusqu'au début du service dans la limite des places disponibles.

**[restopedagowallis@gmail.com](mailto:restopedagowallis@gmail.com)**

**72 00 80**

Notre établissement est non-fumeur. Merci de votre compréhension.



**Mercredi 29 août**

Terrine de poisson coulis de poivrons  
-  
Foie de veau sauté au vinaigre balsamique  
-  
Moka

**Jeudi 30 août**

Cannellonis de fruits de mer  
-  
Magret sauté miel et citronnelle  
Gratin de légumes au basilic  
-  
Panacotta coco

**Vendredi 31 août**

Quiche Lorraine  
-  
Ragout de bœuf aux olives  
Légumes au Wok  
-  
Autour de la crêpe



**Mercredi 5 septembre**

Crème de crustacés coco  
-  
Goujonettes de Poisson  
Riz Pilaf et brocolis  
-  
Moelleux chocolat-framboise  
Crème anglaise

**Jeudi 6 septembre**

Parmentier de queue de bœuf  
-  
Filet de poisson poché sauce combava  
Croquettes de manioc  
-  
Café gourmand

**Vendredi 7 septembre**

Ravioles aux 3 parfums  
-  
Magret de canard au poivre vert  
Gratin Dauphinois quenelles d'épinards  
-  
Autour de la Coco Papaye

**Mercredi 12 septembre**

**Croustillant d'œufs brouillés en tapenade**

-  
**Pavé de Barracuda à l'unilatéral**  
**Choucroute de papaye**

-  
**Tiramisu**

**Jeudi 13 septembre**

**Brochette de canne à sucre porc et gingembre**

-  
**Filet de volaille sauce moutarde**  
**Tagliatelles aux champignons**

-  
**Tarte au chocolat**

**Vendredi 14 septembre**

***Uniquement en vente à emporter***

**Quiche à l'oignon**

-  
**Blanquette de veau**  
**Patates douces en cochonnet**

**Mercredi 19 septembre**

**Potage Saint Germain**

-  
**Fricassée de volaille Fermière**  
**Petits pois en aumônière**

-  
**Tarte au chocolat crème mentholée**

**Jeudi 20 septembre**

**Saucisse en croûte briochée**

-  
**Filet poisson glacé au cidre et pommes**  
**Gratin de légumes d'ici**

-  
**Entremet gingembre ananas**

**Vendredi 21 septembre**

***Uniquement en vente à emporter***

**Quiche à l'oignon**

-  
**Blanquette de veau**  
**Patates douces en cochonnet**



**Mercredi 26 septembre**

**Ravioles aux 3 parfums**

-

**Entrecôte double beurre Maître d'hôtel  
Ecrasé de Taro et petits légumes tournés**

-

**Banane flambée sorbet citron vert**

**Jeudi 27 septembre**

**Galantine**

-

**Crevettes au lait de coco et citronnelle  
Duchesse de patate douce et ratatouille**

-

**Gratin de fruits frais**



**Mercredi 3 octobre**

***Uniquement en vente à emporter***

**Filet de poisson sauté  
Fruits à pain et carottes tournées**

-

**Forêt noire aux mangues**

**Jeudi 4 octobre**

**Tartare de poisson**

-

**Lapin à la bière  
Polenta à l'ail**

-

**Entremet coco aux fruits rouges**





**Mercredi 10 octobre**  
***Uniquement en vente à emporter***

**Filet de poisson sauté**  
**Fruits à pain et carottes tournées**

**Forêt noire aux mangues**

**Jeudi 11 octobre**

**Carpaccio du lagon**

**Couscous**

**Composition autour de fruits frais**



**Tarif Menu : 2800 F CFP**

**Attention, les prix sont susceptibles de varier en fonction des menus, selon les formules et le coût des produits cuisinés.**

**Pour tout renseignement complémentaire, contacter le professeur de restaurant au 72 00 80.**

**Tarif Menu à emporter : 2500 F CFP**

**Les ventes à emporter sont disponibles à partir de 12h30. Elles correspondent aux jours où les élèves de cuisine sont en évaluation pour leur examen, le restaurant d'application sera fermé.**

**L'origami** est l'art du pliage du papier. La tradition japonaise de cet art a fortement influencé son histoire en Occident.

Le mot origami vient du japonais : de *oru*, « plier », et *kami*, « papier ».

Les maquettes des menus sur l'ensemble de l'année scolaire ont été élaborées dans le cadre de l'Enseignement Général Lié à la Spécialité avec Mme Graille (arts appliqués), M Basile (mathématiques) et M De Angeli (cuisine service restauration).