

Restaurant d'application Lycée Jean Vigo

# Menus Janvier à juin 2023



Bd du Puits de Calès 12100 MILLAU

Nous vous accueillons en fonction des emplois du temps et des périodes de stage des élèves.

Nous vous remercions de bien vouloir respecter les contraintes horaires de nos élèves :

- Horaires d'ouverture le midi : 12H - 13H45

- Horaires d'ouverture le soir : 19H - 21H45



#### RESERVATIONS SUR PLACE OU PAR TELEPHONE UNIQUEMENT

© 05 65 59 53 14

Pour vos réservations, indiquez impérativement un numéro de téléphone où nous pourrons vous joindre facilement en cas d'annulation.

Les menus peuvent être modifiés en fonction des contraintes pédagogiques et d'approvisionnement.



### Les LUNDIS "BRASSERIE - Formules rapides"

Classe de 1ère année CAP Service et Commercialisation en HCR / Mention Complémentaire Traiteur Greta





### 30 janvier

Chandeleur

Cidre

Crêpe salée et sucrée au choix

5€.

### 6 février

Boeuf Bourguignon à l'ancienne

\*

Coupe glacée

10€

#### 6 mars

Sauté de veau Marengo, pommes à l'anglaise persillées

Café Liégeois

10€

#### 13 mars

Soufflé de pommes de terre au saumon fumé \*

Steak sauté Bercy Pommes

croquettes

\*

Café gourmand

15€

#### 20 mars

Poulet sauté façon Vallée d'Auge

Riz pilaff

\*

Tarte Bourdaloue

10€.

#### 27 mars

Salade de magret fumé

\*

Dessert du jour

10€



### Les LUNDIS "BRASSERIE - Formules rapides"

Classe de 1ère année CAP Service et Commercialisation en HCR / Mention Complémentaire Traiteur Greta

17 avril



Mr BONNET

Mr SOLINHAC

15 mai

Steak Tartare

\*

Banana Split

Filet de saumon sauce Dugléré

> Tagliatelles fraîches \*

Salade de fruits de saison Salade de la mer (saumon fumé) \*

Pêche Melba

10€

10€

10€

22 mai

Salade du sud-ouest

\*
Coupe glacée

5 juin

Moules marinières Pommes Pont Neuf \*

Verrine Amarena

10€.

10€

# Atalante Les MARDIS "BISTRONOMIE"

Classe de Tle année CAP Service et Commercialisation en HCR et CAP Cuisine Greta



Mme SMIRNOFF

Mr RIVEMALE

#### 3 janvier

Velouté Dubarry

Goujonnettes de poisson, sauce tartare. Chips de légumes.

Purée de petit pois à la menthe.

Galette des rois

#### 10 janvier

Velouté d'épinards fromage frais

Pavé de bœuf au poivre. Pomme Dauphine & tian de légumes.

Assortiment de choux

#### 17 janvier

Saucisson brioché sauce Madère

Blanquette de veau à l'ancienne, riz Pilaf aux légumes.

Irish coffee

#### 24 janvier

Oeufs Mimosas

Carré d'agneau en croûte d'épices Flageolets Carottes et navets rôtis

Entremet aux trois chocolats

#### 31 janvier

Crêpes aux fruits de

mer

Côte de porc charcutière Pomme purée

Tarte feuilletée aux fruits

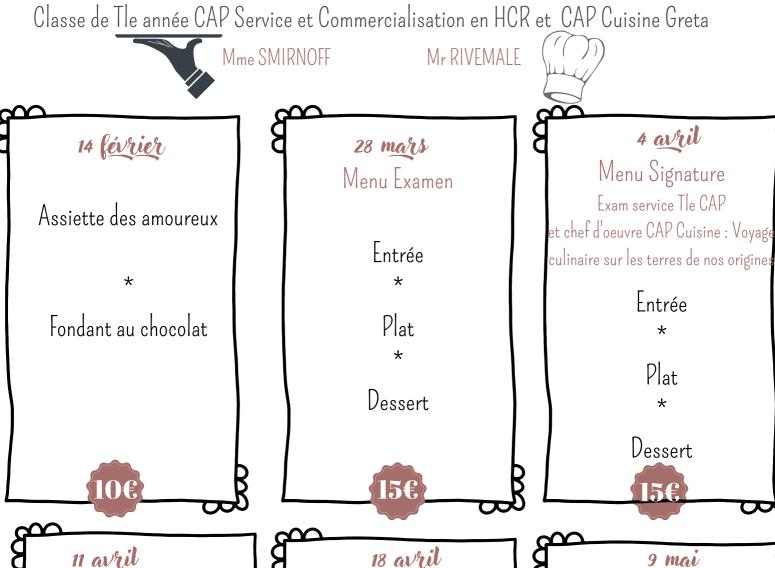
#### 7 février

Salade d'endives au bleu

Poulet sauté Chasseur Pomme de terre rissolées. Flan épinard et carotte

larte aux pommes

# l'Atalante Les MARDIS "BISTRONOMIE"



### 11 avril

Pavé de saumon à la plancha, sauce Béarnaise. Lentilles vertes du Puy, Tomate provençale, Pomme Darphin

Banane flambée

#### 18 avril

Assiette du marché

Salade de fruits

Poke Bowl

Gaufre gourmande



Classe de Tle année CAP Service et Commercialisation en HCR et CAP Cuisine Greta



# L'Atalante Les JEUDIS "GASTRONOMIE"

Classe de 1ère Bac Pro Commercialisation et Service et Restauration



Mr SOLINHAC



#### 12 janvier

Assiette nordique

Truite au Riesling, Pommes vapeur tomates rôties légume glacé

Pithiviers

15€

#### 19 janvier

Potage cultivateur, crème à la noisette \*

Filet mignon de porc à la moutarde

Banana Split

15€

#### 2 février

#### **MENU EXAMEN BLANC**

Terminale Service

Salade Aveyronnaise OU Quiche Océane

Magret de Canard aux cranberries

Tarte Tatin ou Bourdaloue

15€

#### 9 février

#### **MENU EXAMEN**

1ère Service Groupe 1

Potage Parmentier

Magret de canard, Sauce aux girolles, Pommes Pont Neuf, Endives braisées

Dessert du jour

#### 16 février

#### **MENU EXAMEN**

1ère Service Groupe 2

Crème Dieppoise et ses croûtons

Filet mignon de porc, Aligot et farçous aux herbes

Dessert du jour 6

#### 9 mars

#### **MENU EXAMEN**

1ère Cuisine

Quiche Lorraine

Blanquette de veau à l'ancienne Rif pilaf

Flambage de pêches

15€

### L'Atalante Les JEUDIS "GASTRONOMIE"

Classe de 1ère Bac Pro Commercialisation et Service et Restauration



Mr SOLINHAC

#### 23 mars

. Mme BONNET

Gougères au chorizo et sa piperade

Darne de saumon grillée Sauce au vin blanc au Riesling, Risotto

> Tarte au chocolat et sa glace vanille

#### 15€

#### 13 avril

#### MENU EXAMEN

Tle Service Groupe 1

Aumônière de fruits de mer, sauce

crustacés

OU Tartare de Saumon

Carré d'agneau Pommes pailles et ses légumes

Plateau de fromages OU Bavarois aux fraises, Réduction de Balsamique.

#### 30 mars

Salade aux foies de volailles pignons de pin grillés et son oeuf poché

Pavé de limande croûte noisette, sauce beurre blanc Pâtes fraîches maison

Coupe florida

#### 20 avril

MENU EXAMEN

Tle Service Groupe 2

Vol au vent de fruits de mer OU Tartare de Boeuf

Carré de porc et ses légumes

Plateau de fromages OU Paris Brest sauce chocolat

#### 6 avril

### Menu aveyronnais

Assiette de charcuterie Aveyronnaise

Ris d'agneau persillés, crème d'aïl, Pommes grenailles, Flan de légumes et Chips de lard fumé

Flaune

#### 25 mai

Salade Niçoise

Sauté de veau aux champignons, Pommes miettes

Fraisiers, sorbet à la verveine citronnée

# L'Atalante

### Les VENDREDIS "BRASSERIE"

Classe 2nde Bac Pro Famille des Métiers de l'Hôtellerie Restauration



 $\mathsf{Mme}\,\mathsf{SMIRNOFF}$ 

Mr RIVEMALE





Carpacció de butternut betterave & féta

> Escalope de veau Milanaise, pâtes fraîches

Tarte au chocolat



Carpaccio végétal

Viennoise, pâtes fraîches

Tarte au chocolat



Assiette de charcuteries

Poulet rôti, pommes au four.

**Pithiviers** 



Assiette de charcuteries

Poulet rôti, pommes paysannes.

Galette des rois



Crème Dubarry

Entrecôte double grillée, sauce au poivre Pomme Darphin

Pêche Melba revisitée



Velouté de champignons

Entrecôte double grillée, sauce forestière Pommes au four

> Café ou chocolat Liégeois

# L'Atalante

### Les VENDREDIS "BRASSERIE"

Classe 2nde Bac Pro Famille des Métiers de l'Hôtellerie Restauration



 $\mathsf{Mme}\,\mathsf{SMIRNOFF}$ 

Mr RIVEMALE





Carpaccio de butternut, betterave & féta

Côte de porc charcutière, pomme purée

Tarte au chocolat



Carpaccio végétal

Côte de porc sauce cornichon, pomme purée

Tarte au chocolat



Assiette de charcuteries

Poulet rôti, pommes au four.

**Pithiviers** 



Oeufs farcis Chimay

\*\*\*\*

Duo de poissons, beurre Maître d'hôtel Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive

Plateau de fromages



Oeufs au gratin

Duo de poissons, beurre Maître d'hôtel Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive

Plateau de fromages



Melon au jambon

Moules marinières et frites \*\*\*\*

Tarte aux fraises



Melon au Porto

Moules Poulette
et frites

Tarte aux abricots

# L'Atalante

horaires : Arrivée: 19H à 19H30

Fermeture 21H45

Merci de respecter les

### Les SOIREES A THEME DU JEUDI

Classe de Tle Bac Pro Commercialisation et Service et Restauration



Mr RIVEMALE



5 Janvier

19H 20H30

15€

#### **SOIREE** apéritive « ŒNOLOGIE »

Dégustation de 5 vins 5 bouchées

Bouchée roquefort bouchée sucrée

12 Janviet SOIREE ALLEMANDE 25€

Menu composé avec le comité de jumelage Millau / Bad Salzuflen

Dégustation de bière Mise en bouche: Toasts de rillettes de hareng Kürbissuppe (Soupe de potiron) Gulasch mit Knödeln (Boeuf en sauce) Käsesahnetorte (Tarte au fromage blanc)



#### **SOIREE ESPAGNOLE**

Tapas à partager

Crèma vatalana, Miguelitos de la Roda Suspiro de Monja

imation musicale
25€

26 Janvier

### **SOIREE « PARTENAIR SUR INVITATION** UNIQUEMENT

Voyage littéraire et culinat

e de rougaïl saucisse

Colombo de poulet des Antilles Gâteau de patate douce déstructuré et

ananas flambé

## L'Atalante Les SOIREES A THEME DU JEUDI

Merci de respecter les horaires :

Arrivée : 19H à 19H30 Fermeture 21H45

Classe de Tle Bac Pro Commercialisation et Service et Restauration











#### SOIREE VEGETALE

MEB : Chips de légumes, sel aux herbes aromatiques du Larzac

Sørbet vitaminé, tempura de verdure et betterave rouge crue

Gaufre de pomme de terre, oignons ring, samoussas de légumes et beignets

Riz au lait de coco, brunoise de fruits exotiques et banane flambée 25 Mai 25€

