

L'Atalante

Restaurant d'application
Lycée Jean Vigo
Bd du Puits de Galès
12100 MILLAU

Menus 2023 2024



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 pourrions vous joindre facilement en cas d'annulation.

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

L'Atalante

Les LUNDIS "BRASSERIE - Formules rapides"

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



Muriel BOUSQUET

Loïc SOLINHAC



18 *Septembre*

25 *Septembre*

2 *Octobre*

9 *Octobre*

Balade Gourmande en Italie

Salade de Tomates,
jambon italien,
mozzarella

Tiramisu et café

10€

Feuilleté Chèvre
pesto & sa salade
verte

Verrine de fromage
blanc façon Mont
Blanc

10€

Salade composée
-
Plateau de fromage
et ses
accompagnements

Café

10€

Velouté Automnal

Assiette de
charcuteries

Pâtisserie du jour

10€

16 *Octobre*

27 *Novembre*

4 *Décembre*

18 *Décembre*

Assiette de tapas
et son verre de vin

Pâtisserie du jour

10€

Plat du jour
"Traiteur"

Salade de fruits

10€

BRUNCH

10€

11 *Décembre*

Salon de thé
Formule Boisson /
Pâtisserie

2 à 5€

Assiette Nordique
(assortiment de
poissons fumés et
crudités)

Les 13 desserts de
l'Avent et son Thé
de Noël

12€

L'Atalante

Les LUNDIS "BRASSERIE - Formules rapides"

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



Muriel BOUSQUET

29 Janvier

Plat du jour
"Traiteur"

-
Carpaccio d'orange
et sauce chocolat

-
Café

10€

Loïc SOLINHAC



5 Février

Service du petit
déjeuner

En salle,
à emporter
ou livré
(au sein du lycée)

2 à 6€

26 Février



**BRUNCH de la
CHANDELEUR**

Galette de sarrasin
jambon fromage oeuf
1 boisson chaude
1 boisson froide
Pancake et fruit

10€

4 Mars

Croziflette
Salade verte

-
Ananas flambé

-
Café

10€

11 Mars

**Menu Chef
d'Oeuvre MC
Traiteur**

Entrée

Plat

Dessert

12€

18 Mars

**FORMULE
SAINT PATRICK**



Bière locale

Plat

Dessert

12€

L'Atalante

Les LUNDIS "BRASSERIE - Formules rapides"

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



Muriel BOUSQUET

Loïc SOLINHAC



25 Mars

22 avril

29 avril

6 Mai

Buddha Bowl
poulet ou végétarien
-
Verrine de fromage
blanc Muesli et
fruits frais

10€

Plat du jour
"Traiteur"
-
Café gourmand

10€

Plat du jour
"Traiteur"
-
Café gourmand

10€

Assiette fraîcheur :
Assortiment de
crudités
et son tartare de
boeuf
-
Dame blanche

10€

13 Mai

27 Mai

4 Juin

Croque Madame
Salade verte
-
Fraise Melba
-
Café

10€

Service en terrasse
de 10H à 14H



Boissons
Crêpes
Glaces



Service en terrasse
de 10H à 14H

Boissons
Crêpes
Glaces



L'Atalante

Les MARDIS "BISTRONOMIE"

Classe de Tle année CAP Service et Commercialisation en HCR



Pascal BONNET

Didier RIVEMALE



19/09

Buffet GRETA

Sur
réservation

26/09

Buffet de l'Amicale
réservé au personnel de
l'établissement

Sur
réservation

3/10

Quiche Lorraine Salade
de jeunes pousses

-

Darne de poisson poché
beurre blanc

Pomme à l'anglaise Flan
de carotte et épinard

-

Assiette gourmande

15€

10/10

Ardoise de charcuterie

-

Poulet rôti Jus au

Romarin

Gratin dauphinois Fagot
de haricots verts

-

Assortiment de
crèmes, Tuile aux
amandes

15€

17/10

Pressé de tomate Macédoine
de légumes et rillettes de
saumon

-

Poulet sauté Chasseur.

Pomme de terre rissolées.

Flan d'épinard et carotte

-

Tarte au chocolat

15€

07/11

Salade du sud-ouest

-

Profiterols au chocolat

12€

L'Atalante

Les MARDIS "BISTRONOMIE"

Classe de Tle année CAP Service et Commercialisation en HCR



Pascal BONNET

Didier RIVEMALE



14/11

Menu examen
Brasserie
Escalope de volaille
viennoise
Brochette de
légumes
Pommes duchesse
-
Gourmandise du jour

10€

21/11

Menu examen
Brasserie
Truite Grenobloise
Polenta sautée
Bâtonnet de courgette.
Mousse de carotte
-
Tiramisu et oeufs à la
neige

10€

28/11

CCF GRETA
Plat du jour à découvrir
-
Pêches flambées sur
glace vanille

10€

09/01

Velouté Dubarry
-
Goujonnettes de
poisson
Chips de légumes
Purée de petit pois
-
Galette des rois

15€

16/01

Assiette d'huitres
-
Pavé de bœuf
Sauce au poivre
Pomme Anna
Tian de légumes
-
Assortiment de choux

15€

23/01

Potage Julienne
Darblay
-
Bœuf Bourguignon
pâtes fraîches
-
Café gourmand

15€

L'Atalante

Les MARDIS "BISTRONOMIE"

Classe de T1e année CAP Service et Commercialisation en HCR



Pascal BONNET

Didier RIVEMALE



30/01

Menu examen
"Restaurant"

Assiette de saumon fumé

-

Carré d'agneau en croûte
d'épices. Flageolets,
carottes et navets rôtis

-

Entremet aux 3 chocolats

15€

06/02

Menu examen
"Restaurant"

Crêpes aux fruits de
mer

-

Fricassée de volaille

-

Bavarois vanille
framboise

15€

26/03

Filets de truite
meunière

-

Navarin d'agneau aux
petits légumes

-

Tarte au chocolat

15€

02/04

Avocat sauce cocktail

-

Côte de porc

Charcutière

Pomme purée

-

Tarte aux pommes

15€

23/04

Examen GRETA

-

Plat du jour à découvrir

-

Pêche Melba

10€

L'Atalante

Les MARDIS "BISTRONOMIE"

Classe de Tle année CAP Service et Commercialisation en HCR



Pascal BONNET

Didier RIVEMALE



30/04

Examen GRETA

Plat du jour à découvrir

-

Tarte du jour accompagnée
de sa glace

10€

14/05

Assiette anglaise

-

Verrine de fruits

10€

21/05

29/05

Boissons chaudes et
viennoisseries à partir
de 09h50

Réservé au personnel
de l'établissement

2.5€

"Voyages gastronomiques en Régions françaises"

Classe de 1ère Bac Pro Commercialisation et Service et Restauration



Muriel BOUSQUET

Didier RIVEMALE



14 *Septembre*

Menu PACA



Soupe au Pistou

*

Gardianne de Taureau
Riz Camarguais

*

Cake au citron

15€

21 *Septembre*

Menu Occitanie



Assiette de charcuteries
locales

*

Magret de canard
à la cerise de Paulhe,
polenta d'abricot

*

Crème brûlée Catalane

15€

28 *Septembre*

Nouvelle Aquitaine



Chipirons à la plancha,
sauce persillée

*

Carré de porc aux pruneaux,
coeur d'artichaut
et pomme Darphin

*

Plateau de fromages
régionaux

Cannelé Bordelais

15€

5 *Octobre*

Pays de Loire



Pâté de lapin aux noisettes

*

Bar en croûte de sel
Beurre blanc

Légumes du jour

*

Poire Belle Angevine

15€

19 *Octobre*

Ile de France



Tartine Parisienne
Jambon, champignon, Brie de
Meaux

*

Entrecôte double
marchand de vin

Pomme Duchesse

*

Paris Brest

15€

14 *Décembre*

Grand Est



Quiche Lorraine

*

Filet de Sandre au Riesling
Spaetzle

*

Poire pochée et flambée à la
mirabelle

15€

"Voyages gastronomiques en Régions françaises"

Classe de 1ère Bac Pro Commercialisation et Service et Restauration



Muriel BOUSQUET

Didier RIVEMALE



18 Janvier

Menu Auvergne Rhône Alpes



Oeuf poché à la Berrichonne

*

Truite au lard et noix
Crique Ardéchoise

*

Assiette de fromages locaux

15€

25 Janvier

Menu Examen Blanc Service

Assiette de charcuteries

*

Carré de veau
Légumes du jour

*

Dessert du jour

15€

1er Février

Menu Examen Blanc Service

Assiette Nordique

*

Carré de porc
Légumes du jour

*

Dessert du jour

15€

8 Février

St Valentin en Bretagne



Rose de bienvenue offerte

Assortiment d'huître froides et
chaudes

*

Fricassée de volaille au cidre
Cocos de Paimpol

*

Coeur coulant au caramel
beurre salé 20€

29 Février

Bourgogne Franche Comté



Salade d'endives,
Cancoillotte, jambon et noix

*

Lapin à la Dijonnaise
Pommes Anna
Tempura de légumes

*

Flamusse aux pommes
15€

14 Mars

Menu à thème Chef d'Oeuvre 1 RES

*Le Cinéma
Hommage à Jean Vigo*

Entrée

*

Plat

*

Dessert

15€

"Voyages gastronomiques en Régions françaises"

Classe de 1ère Bac Pro Commercialisation et Service et Restauration



Muriel BOUSQUET

Didier RIVEMALE



21 Mars

Examen 1ère Service Menu Normandie



Soupe de Moules

*

Rôti de veau de la Vallée d'Auge
Légumes du jour

*

Pommes flambées au Calvados

15€

28 Mars

Examen 1ère Service Centre Val de Loire



Salade au Chavignol
et poire flambée

*

Rôti de porc aux reinettes
Lentilles vertes du Berry

*

Tarte Tatin

15€

23 Mai

Menu Examen Tle Service

Salade Landaise

*

Darne de Saumon
Légumes du jour

*

Dessert du jour

15€

30 Mai

Menu Examen Tle Service

Salade Aveyronnaise

*

Darne de Colin
Légumes du jour

*

Dessert du jour

15€

13 Juin

Formule Brasserie

Moules

Frites

*

Coupe Glacée

10€

L'Atalante

Les SOIREES A THEME DU JEUDI

Merci de respecter les
horaires :
Arrivée : 19H à 19H15
Fermeture 21H40

Classe de Tle Bac Pro Commercialisation et Service et Restauration



Bénédicte BONNET

Date: 21/09

20€

MENU

Eventail de melon et sa
chiffonnade de jambon

Toast à la tapenade

*

Magret de canard à l'orange

Tagliatelles fraîches

Jardinière de légumes

*

Tartelette aux poires et à la
crème d'amande, granité à

l'alcool de poire

Date: 9/11

25€

MENU REGIONAL

Aveyron

Mini potager sur une
tranche de fromage

Laguiole

*

Côte de boeuf

Aligot de l'Aubrac

*

Coupe glacée à la liqueur
de Ratafia



Loïc SOLINHAC

Date: 28/09

25€

SOIREE ESPAGNOLE

Pan con tomate
sur lit de salade et
son gaspacho

*

Paella

*

Gourmandises espagnoles
(crème catalane, granizero,
miguelitos)

Date: 16/11

25€

SOIREE ITALIENNE

Antipasti
(assortiment de
charcuteries
et légumes marinés)

*

Lasagnes de fruits de mer et
St Jacques poêlées
sauce crustacés

*

Tiramisu revisité

L'Atalante

Les SOIREES A THEME DU JEUDI

Classe de Tle Bac Pro Commercialisation et Service et Restauration



Bénédicte BONNET

Date: 23/11

25€

MENU

Ris d'agneau persillés
et sa pascade aux herbes
*

Paupiette de merlu,
sauce Noilly Prat
Pommes vapeur et
légumes glacés
*

Plateau de fromages
*

Poires pochées au vin
et sorbet cassis



Loïc SOLINHAC

Date: 30/11

25 €

SOIREE BELGE

Oeuf poché,
salade de chicon
vinaigrette à la bière
*

Waterzoï de poulet
aux légumes d'hiver
Frites belges
*

Café Liégeois
et spéculoos

Date: 14/12

30€

SOIREE de NOEL

Déclinaison de foie gras,
réduction de Porto
samossas foie gras poire
*

Pigeon sauce grand
veneur,
farce à gratin et son
assortiment de légumes
*

Crêpes Suzette
sorbet mandarine



Date: 7/12

*Sortie
pédagogique*

Date: 21/12

*Soirée privée
Partenariat
Maison de la
Truffe*



Merci de respecter les
horaires :

Arrivée : 19H à 19H15

Fermeture 21H40



L'Atalante

Les SOIREES A THEME DU JEUDI

Classe de Tle Bac Pro Commercialisation et Service et Restauration



Bénédicte BONNET

Date: 18/01

25€

SOIREE GRECQUE

Soupe d'orge, légumes
et curcuma

*

Brochettes de poulet
souvlaki, tzatziki,
spanakopita, pain pita

*

Yaourt grec avec figues
caramélisées

Date: 01/02

15€

MENU BAC BLANC

Service

Assiette Nordique

*

Carré de porc
Légumes du jour

*

Dessert du jour

NB: Apéritif et café inclus

Merci de respecter les
horaires :

Arrivée : 19H à 19H15

Fermeture 21H40

Loïc SOLINHAC



Date: 25/01

15€

MENU BAC BLANC

Service

Assortiment de
charcuteries

*

Carré de veau
Légumes du jour

*

Dessert du jour

NB: Apéritif et café inclus

Date: 25/01

20€

SOIREE AMERICAINE

(Comité de Jumelage)

Salade Cobb

(maïs, haricots rouges, bacon
grillé, poivron, oeuf dur)

*

Hamburger

*

Pumpkin & pecan Pie



L'Atalante

Les SOIREEES A THEME DU JEUDI

Classe de Tle Bac Pro Commercialisation et Service et Restauration



Bénédicte BONNET

Date: 28/03

25€

MENU

Profiteroles de petits pois
et jus de persil et céleri

*

Sauté de lapin chasseur,
Tagliatelles de carotte
et trilogie de purée
(p. de terre, potiron, brocolis)

*

Papillote de banane aux
amandes grillées, Sauce
chocolat

Merci de respecter les
horaires :
Arrivée : 19H à 19H15
Fermeture 21H40

Loïc SOLINHAC



Date 25/04

€

SOIREE MARTINICAISE

Accras de crevette sur son lit
de féroce d'avocat,
sauce chien

*

Poulet Colombo, riz Créole,
banane plantain

*

Ananas flambé

Date: 02/04

30€

SOIREE OENOLOGIQUE

Apéritif et Mise en bouche

*

4 Bouchées créatives
avec animation oenologique

*

Buffet de desserts
Boissons chaudes



L'Atalante

Les SOIREEES A THEME DU JEUDI

Classe de Tle Bac Pro Commercialisation et Service et Restauration



Bénédicte BONNET

Loïc SOLINHAC



Merci de respecter les
horaires :
Arrivée : 19H à 19H15
Fermeture 21H40

Date: 16/05

SOIREE DE CLOTURE

Chef d'oeuvre

2022/2024

Menu à découvrir

Date: 23/05

15€

EXAMEN TBAC SERVICE

Salade Landaise

*

Darne de saumon
Légumes du jour

*

Dessert du jour

Date 30/05

15€

EXAMEN TBAC SERVICE

Salade Aveyronnaise

*

Darne de colin
Légumes du jour

*

Dessert du jour



L'Atalante

Les VENDREDIS "BRASSERIE"

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



Laure BOUSQUET

Didier RIVEMALE



20/10

Quiche Lorraine

-

Truite meunière

Pomme vapeur

Jardinière de légumes

-

Salade de fruits



10/11

Quiche Forestière

-

Darne de saumon au court-bouillon

Beurre rouge

Riz Créole

-

Salade de fruits



17/11

Avocat aux crevettes

-

Escalope de veau

Milanais

Pâte fraîche au basilic

-

Mousse au chocolat



24/11

Salade de jambon de pays et

roquefort

-

Truite Grenobloise

Pomme vapeur

Petit pois à la Française

-

Mousse au chocolat



L'Atalante

Les VENDREDIS "BRASSERIE"

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



Laure BOUSQUET

Didier RIVEMALE



01/12

Salade de jambon cru
et roquefort



12/01

Avocats aux crevettes

-
Poulet rôti
Jus au thyn
Pomme au four

-
Escalope de veau Viennoise
Pomme duchesse

-
Tarte au chocolat

-
Tarte au chocolat



19/01

Velouté de légumes



26/01

Velouté de légumes

-
Darne de saumon au court-
bouillon
Beurre blanc
Riz Créole

-
Poulet rôti
Jus aux olives
Pommes paysanne

-
Pithivier

-
Galette des Rois

15€



15€



15€



15€



L'Atalante

Les VENDREDIS "BRASSERIE"

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



Laure BOUSQUET

Didier RIVEMALE



02/02

Crème Dubarry

-

Côte de porc Charcutière
Pomme Duchesse

-

Crêpes flambées



15€



09/02

Potage Parmentier

-

Magret de canard
Sauce Forestière
Légumes rôties

-

Tarte aux fruits



15€



01/03

Potage Cultivateur

-

Blanquette de veau,
Riz pilaff aux légumes

-

Tarte aux fruits



15€



08/03

Velouté aux champignons

-

Côte de porc Charcutière
Pomme Purée

-

Crêpes flambées



15€

L'Atalante

Les VENDREDIS "BRASSERIE"

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



Laure BOUSQUET

Didier RIVEMALE



15/03

Potage Parmentier

-

Magret de canard
Sauce aux pleurotes

-

Choux chantilly



15€



22/03

Potage Minestrone

-

Blanquette d'agneau
Riz pilaff aux poivrons

-

Profiteroles



15€



29/03

Oeufs farcis Chimay

-

Goujonnettes de poisson
Sauce Tartare
Ratatouille et Quinoa

-

Crème caramel



15€



05/04

Oeufs farcis Chimay

-

Duo de poissons
Beurre Maître d'hôtel
Ecrasé de pomme de terre

-

Bananes flambées



15€

L'Atalante

Les VENDREDIS "BRASSERIE"

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



Laure BOUSQUET

Didier RIVEMALE



26/04

Tartare de saumon



03/05

Feuilletés d'asperge

Cuisse de lapin à la moutarde
Polenta

Pavé de truite grillé
Beignet de courgette
Pomme de terre Persillade

Bavarois Vanille - Framboise

Tiramisu au café



10/05

Oeuf mollet Florentine



17/05

Tartare de boeuf

Duo de poisson
Beurre Maître d'hôtel
Ecrasé de pomme de terre

Pavé de Truite
Sauce Béarnaise
Polenta

Flan au caramel

Bavarois café - Mandarine



L'Atalante

Les VENDREDIS "BRASSERIE"

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



Laure BOUSQUET

Didier RIVEMALE



24/05

Asperges Sauce Mousseline

-

Curry de cuisse de lapin

Riz Créole

-

Tarte aux fraises



15€



31/05

Melon à l'Italienne

-

Goujonnettes de Poisson

Sauce Tartare

Ratatouille

Quinoa

-

Tarte aux abricots



15€



07/06

Melon à l'Italienne

-

Filet de merlan

Sauce Vin blanc

Petit épautre

Epinard

-

Flan au carmel



15€