

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 les lundis, mardis, jeudis et vendredis : 12H – 13H45
- Horaires d'ouverture les jeudis soirs : 19H – 21H45



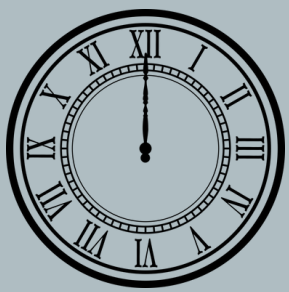
RESERVATIONS SUR PLACE OU PAR TELEPHONE UNIQUEMENT



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

LUNDI MIDI

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

16 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 de mâche,
gésiers, poire, noix,
croûtons

-
Plateau de fromage
et ses
accompagnements

-
Café

10€

Assiette repas :

Ficelle Picarde
& sa salade
gourmande

-
Café gourmand

10€

27 Novembre

4 Décembre

11 Décembre

18 Décembre

Soupe au fromage
Rouergate (recette
traditionnelle à
base de chou)

-
Salade de fruits

10€

BRUNCH

1 boisson chaude
1 orange pressée
1 mini croissant
oeufs brouillés &
charcuterie
2 Tartines
Yaourt muesli

8€

Velouté de légumes
d'automne (Potimarron
Châtaigne)

-
Assiette de
charcuteries

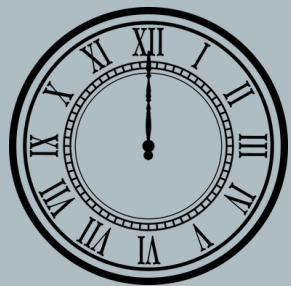
-
Pâtisserie du jour

10€

Assiette Nordique
(assortiment de
poissons fumés et
crudités)

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

12€



L'Atalante

LUNDI MIDI

Les LUNDIS "BRASSERIE - Formules rapides"

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



Muriel BOUSQUET

Loïc SOLINHAC



29 Janvier

Coufidou Millavois
et ses pommes de
terre

-
Carpaccio d'orange
et sauce chocolat

-
Café

12€

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

Paëlla Valencienne
(poulet, lapin)

-
Crème Catalane

12€

18 Mars

**FORMULE
SAINT PATRICK**

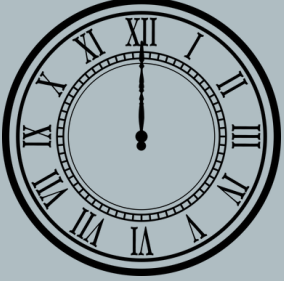
Bière locale
*

Irish Stew (spécialité
Irlandaise à base d'agneau)
*

Irish Coffee

12€





L'Atalante

LUNDI MIDI

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€

Moules
Marinières
Frites
-
Café gourmand

10€

Entrecôte
Aligot
-
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



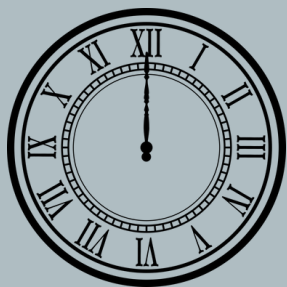
Boissons
Crêpes
Glaces



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



MARDI MIDI

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

MARDI MIDI

Les MARDIS "BISTRONOMIE"

Classe de 1^{re} 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

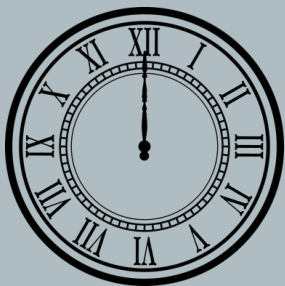
Assiette d'huitres
-
Pavé de bœuf
Sauce au poivre
Pomme Anna
Tian de légumes
-
Assortiment de choux

15€

23/01

Potage Julienne
Darblay
-
Bœuf Bourguignon
pâtes fraîches
-
Café gourmand

15€



L'Atalante

MARDI MIDI

Les MARDIS "BISTRONOMIE"

Classe de 1^{re} 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

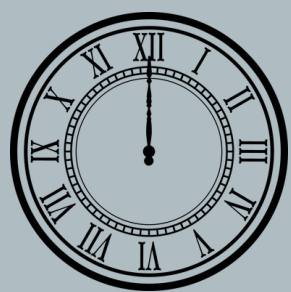
-

Plat du jour à découvrir

-

Pêche Melba

10€



L'Atalante

MARDI MIDI

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€



L'Atalante

LES JEUDIS À MIDI

"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€

19 Octobre

Pays de Loire

5 Octobre



Pâté de lapin aux noisettes

*

Bar, sauce beurre blanc
Légumes du jour

*

Poire Belle Angevine, boule de
glace vanille et chantilly

*

Café

Formule Groupe (Vin compris)

20€

Ile de France



Feuilleté Parisien
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€



L'Atalante

LES JEUDIS À MIDI

"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



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€



L'Atalante

LES JEUDIS À MIDI

"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€

LES SOIREES A THEME DU JEUDI

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

LES SOIREEES A THEME DU JEUDI

Classe de Tle Bac Pro Commercialisation et Service et Restauration



Bénédicte BONNET



Loïc SOLINHAC

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

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: 30/11

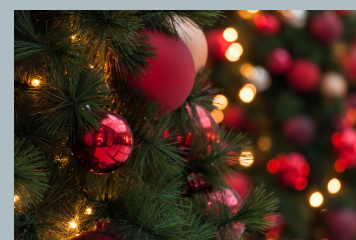
25 €

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: 7/12

*Sortie
pédagogique*

Date: 21/12

*Soirée privée
Partenariat
Maison de la
Truffe*



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 à midi

Assiette Nordique

*

Carré de porc
Légumes du jour

*

Dessert du jour

NB: Apéritif et café inclus



Loïc SOLINHAC

Date: 25/01

15€

MENU BAC BLANC



Service à midi

Assortiment de
charcuteries

*

Carré de veau
Légumes du jour

*

Dessert du jour

NB: Apéritif et café inclus

Date: 08/02

20€

SOIREE AMERICAINE

(Comité de Jumelage)

Salade Cobb

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

*

Hamburger

*

Pumpkin & pecan Pie

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



Loïc SOLINHAC

Date 25/04

25€

SOIREE MARTINICAISE

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

★

Poulet Colombo, riz Créole,
banane plantain

★

Ananas flambé

Date: 02/05

30€

SOIREE OENOLOGIQUE

Apéritif et Mise en bouche

★

4 Bouchées créatives
avec animation oenologique

★

Buffet de desserts
Boissons chaudes





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

LES SOIREEES A THEME DU JEUDI

Classe de Tle Bac Pro Commercialisation et Service et Restauration



Bénédicte BONNET

Loïc SOLINHAC



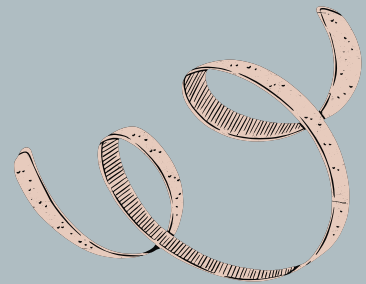
Date: 16/05

SOIREE DE CLOTURE

**Chef d'oeuvre
2022/2024**



**Menu à découvrir sur le
thème du développement
durable**



Date: 23/05

15€

EXAMEN TBAC SERVICE



Service à midi

Salade Landaïse

★

Darne de saumon

Légumes du jour

★

Dessert du jour

Date 30/05

15€

EXAMEN TBAC SERVICE



Service à midi

Salade Aveyronnaise

★

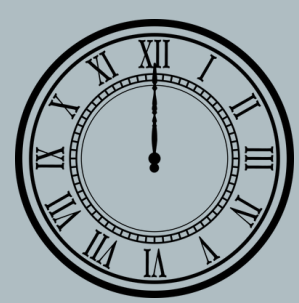
Darne de colin

Légumes du jour

★

Dessert du jour





L'Atalante

**VENDREDI
MIDI**

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

15€



10/11

Quiche Forestière

-

Darne de saumon au court-bouillon

Beurre rouge

Riz Créole

-

Salade de fruits

15€



17/11

Avocat aux crevettes

-

Escalope de veau

Milanaise

Pâte fraîche au basilic

-

Mousse au chocolat

15€



24/11

Salade de jambon de pays
et roquefort

-

Truite Grenobloise

Pomme vapeur

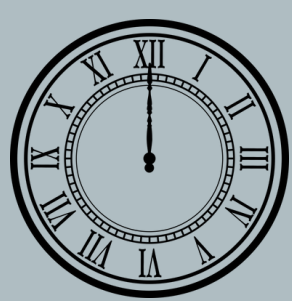
Petit pois à la Française

-

Mousse au chocolat

15€





L'Atalante

**VENDREDI
MIDI**

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



15€

Poulet rôti
Jus au thyn
Pomme au four

Escalope de veau Viennoise
Pomme duchesse

15€

Tarte au chocolat

Tarte au chocolat



19/01

Velouté de légumes



26/01

Velouté de légumes

15€

Darne de saumon au court-
bouillon
Beurre blanc
Riz Créole

Poulet rôti
Jus aux olives
Pommes paysanne

15€

Pithivier

Galette des Rois



L'Atalante

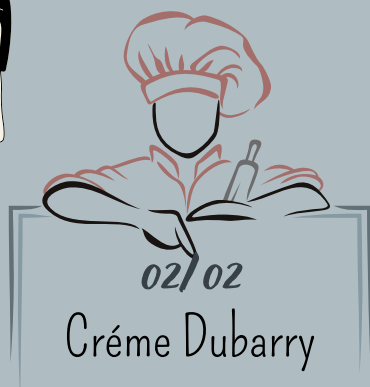
**VENDREDI
MIDI**

Les VENDREDIS "BRASSERIE"

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

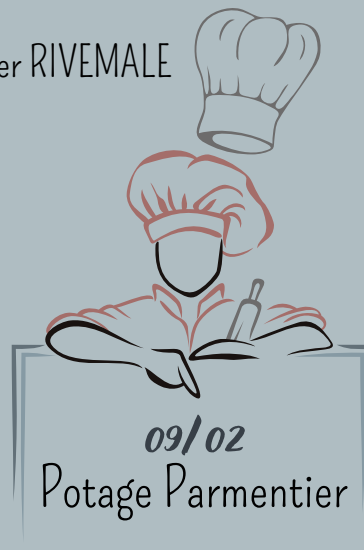
Laure BOUSQUET

Didier RIVEMALE



02/02

Crème Dubarry



09/02

Potage Parmentier



15€

Côte de porc Charcutière
Pomme Duchesse
-
Crêpes flambées



15€

Magret de canard
Sauce Forestière
Légumes rôties
-
Tarte aux fruits



01/03

Potage Cultivateur



08/03

Velouté aux champignons

Blanquette de veau,
Riz pilaff aux légumes
-
Tarte aux fruits

Côte de porc Charcutière
Pomme Purée
-
Crêpes flambées



15€



15€



L'Atalante

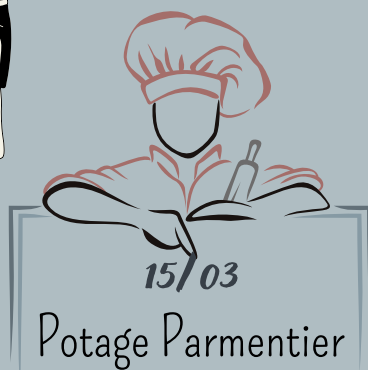
VENDREDI MIDI

Les VENDREDIS "BRASSERIE"

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

Laure BOUSQUET

Didier RIVEMALE



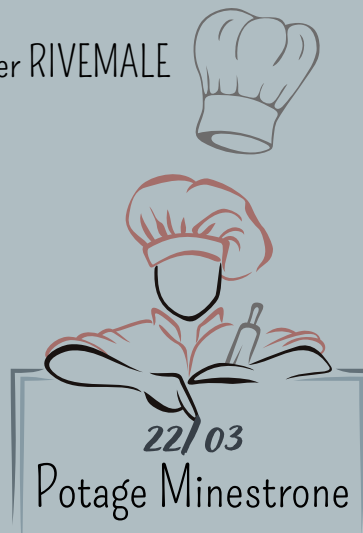
15/03

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

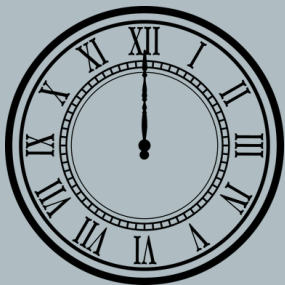
Oeufs farcis Chimay

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

Bananes flambées

15€





L'Atalante

**VENDREDI
MIDI**

Les VENDREDIS "BRASSERIE"

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

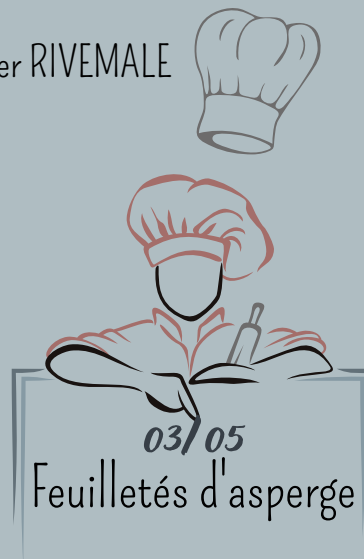
Laure BOUSQUET

Didier RIVEMALE



26/04

Tartare de saumon



03/05

Feuilletés d'asperge



15€

Cuisse de lapin à la moutarde
Polenta

Pavé de truite grillé
Beignet de courgette
Pomme de terre Persillade

15€

Bavarois Vanille - Framboise

Tiramisu au café



10/05

Oeuf mollet Florentine



17/05

Tartare de boeuf

15€

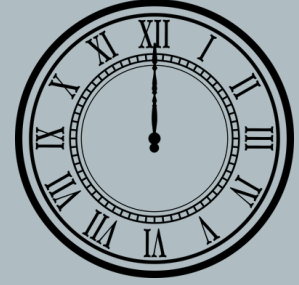
Duo de poisson
Beurre Maître d'hôtel
Ecrasé de pomme de terre

15€

Pavé de Truite
Sauce Béarnaise
Polenta

Flan au caramel

Bavarois café - Mandarine



L'Atalante

VENDREDI MIDI

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



31/05

Melon à l'Italienne

-

Goujonnettes de Poisson
Sauce Tartare
Ratatouille
Quinoa

-

Tarte aux abricots



07/06

Melon à l'Italienne

-

Filet de merlan
Sauce Vin blanc
Petit épaautre
Epinard

-

Flan au carmel

