

Restaurant d'application

Menus proposés par la filière «Hôtellerie- Restauration»



Informations et réservations au 02 32 94 96 96

Nos menus pour l'année scolaire 2021-2022

*Des élèves et des équipes impliqués
pour vous réserver le meilleur accueil*



*La Gastronomie est l'Art
d'utiliser la nourriture
pour créer du Bonheur*
Théodore Zeldin



De toutes les passions, la seule vraiment respectable me paraît être la gourmandise !

Guy de Maupassant

Vous pouvez déjeuner ou dîner à des prix modérés
Vous contribuez à assurer la qualité de la formation de nos diplômés

TARIFS	
	Lundi, Mardi, Jeudi – Midi Vendredi – Midi et soir
Déjeuner <i>Arrivée impérative entre 12 h 00 et 12 h 30</i>	10 € <i>Entrée/ plat/ dessert/ café</i>
Dîner <i>Arrivée à 19 h 00</i>	18 € <i>Boissons non comprises (apéritif offert le jour de votre anniversaire)</i>

ATTENTION

Tarifs indicatifs sauf pour les menus spéciaux (examens ou événements spécifiques)
Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements

La
GOURMANDISE
Commence
quand on n'a
plus faim !
Alphonse Daudet

Obligation d'être muni d'un pass sanitaire pour accéder au restaurant d'application

Bonjour et bienvenue au Restaurant d'application !

Les élèves de CAP et de BAC PRO ont le plaisir de vous accueillir au restaurant d'application où ils vous font découvrir leur professionnalisme naissant.

Nous vous remercions pour votre précieuse participation dans leur parcours de formation.

Vendredi 24 Septembre – Déjeuner

Tarte fine au chèvre et tomate

*Emincé de poulet pané béarnaise,
potatoes et tomates aux herbes*

Poire Belle-Hélène ou pêche melba

Vendredi 24 Septembre – Dîner

Tourte aux poireaux

Poulet lutté en cocotte, grand-mère

Plateau de fromages des terroirs

Déclinaison de fruits rouges

Mardi 28 Septembre – Déjeuner

Melon au jambon cru

Poulet à l'américaine

Tarte aux pommes

Vendredi 01 Octobre – Déjeuner

Nage d'escargots à l'anis étoilé.

Truite soufflée en matelote

Variation Dijonnaise

Vendredi 01 Octobre – Dîner

Tartare de saumon, gingembre, citron vert

*Suprême de volaille Vallée d'Auge,
déclinaison de pommes*

Plateau de fromages normands

Millefeuille vanille et caramel beurre salé

Mardi 05 Octobre – Déjeuner

Quiche Lorraine

Filet de merlut poché, beurre blanc

Café ou thé gourmand

Vendredi 08 Octobre – Déjeuner

Salade du Périgord

*Steak au poivre vert flambé,
gratin dauphinois*

Café ou thé douceur

Mardi 12 Octobre – Déjeuner

Tartare de saumon

*Nuggets de volaille
Country potatoes*

Crème brûlée banane cardamome

Vendredi 15 Octobre – Déjeuner

MENU EXAMEN

Contrôle en cours de formation

Baccalauréat Professionnel

Entrée/ plat/ dessert/ apéritif/ ¼ vin/ café 15 €



**Bonnes vacances
de la Toussaint**

Lundi 08 Novembre – Déjeuner

Quiche aux épinards et chèvre

Dos de saumon, émulsion de cerfeuil curry

Riz créole

Coupe Jack

Lundi 15 Novembre – Déjeuner

En attendant le vin nouveau

Blanquette de volaille riz Pilaf

Poire pochée façon vin chaud
sur pain d'épices

Vendredi 19 Novembre – Déjeuner

Ballotin de saumon au beurre pimenté

Poulet grillé à l'américaine

Millefeuille croquant de pain d'épices,
mousse de marrons et whisky

Vendredi 19 Novembre – Dîner

Tartare de saumon

Dodine de volaille aux écrevisses

Plateau de fromages des terroirs

Tarte Yport

Lundi 22 Novembre – Déjeuner

Salade périgourdine

Cuisse de poulet sauté chasseur

Poêlée de fruits de saison

Vendredi 26 Novembre – Dîner

Menu Provençal
Minestrone au pistou

Petits rougets grillés sur tapenade,
coulis anisé et risotto

Plateau de fromages des terroirs

Mandarine rôtie au romarin
et fruits secs

Jeudi 09 Décembre – Déjeuner

MENU DE NOEL :
Assiette de fruits de mer

Magret de canard bergamote, cannelloni de
courgette farci au caviar d'aubergine, écrasé
de ratte

Bûche Tiramisu

Vendredi 10 Décembre – Dîner

Assiette Scandinave

Selle d'agneau pistache et noisette, jus
corsé. Pommes Anna.

Plateau de fromages des terroirs

Délice aux noix.





Mardi 04 Janvier – Déjeuner

Potage julienne d'Arblay

Entrecôte double sauce béarnaise,
pommes darphin

Salammbô

Vendredi 07 Janvier – Déjeuner

Émincé de boudin blanc aux pommes,
embeurré choux rouges

Carré porc façon Etchebest

Cromesquis de Pomme de terre

Crumble hivernal

Vendredi 07 Janvier – Dîner

*Langoustines grillées et avocats,
sauce vinaigrette aux notes de crustacés*

*Moelleux de pintadeau aux pommes,
mini tatin de camembert
et écrasé de potimarron*

Plateau de fromages de France

Fondue de fruits frais aux 3 chocolats

Lundi 10 Janvier – Déjeuner

Crème de chou-fleur et saumon fumé

*Mignon de porc saveur de vanille
et gingembre*

Café/Thé gourmand tropical

Jeudi 13 Janvier – Déjeuner

Assiette de fruits de mer

Blanquette de volaille riz Pilaf

Terrine de Crêpes

Vendredi 14 Janvier – Déjeuner

Penne aux crevettes flambées, lait de coco

*Papillote de dorade
aux légumes croquants*

La roue de vélo du Paris-Brest

Vendredi 14 Janvier – Dîner

Menu des Hauts de France

Salade de chicon
au coulant de maroilles

Carbonade flamande

Plateau de fromages des terroirs

Tarte au suc/crémeux nutella

Lundi 17 Janvier – Déjeuner

Petite assiette de la mer

Epaule en façon tajine

Millefeuille au chocolat

Mardi 18 Janvier – Déjeuner

Assiette de charcuteries

Carrelet grenobloise
spaghettis de légumes

Galette des rois

Jeudi 20 Janvier – Déjeuner

Assiette Retour de Marée
Blanquette de volaille riz Pilaf
Poire pochée façon vin chaud
sur pain d'épices

Vendredi 21 Janvier – Dîner

Menu FLAUBERT
Menu surprise proposé au tarif de 25 €

Lundi 24 Janvier – Déjeuner

Duo de terrines Terre et Mer

Volaille en tandoori

Douillon aux poires glace vanille

Mardi 25 Janvier – Déjeuner

Œufs mimosa
sur macédoine de légumes

Darne de saumon grillée
sauce choron

Pêche Melba

Vendredi 28 Janvier – Dîner

Cappuccino à la Thai

Onglet de bœuf aux saveurs Provençales

Plateau de fromages de France

Savarin au whisky, fruits secs et agrumes

Lundi 31 Janvier – Déjeuner

Cannelloni concombre saumon

Pavé de bœuf
et galette de pomme de terre

Duo glacé
(Pêche Melba et Poire Belle Hélène)



Lundi 21 Février – Déjeuner

Petit tartare de la mer

Pot au feu de la mer

Crumble de meringue et fruits rôtis

Vendredi 25 Février – Déjeuner

Filet de la mer à la bière, tian de courgettes et tomates au Gouda

Entrecôte grillée, pommes frites et tomates aux herbes de Provence

Compotée d'ananas aux épices

Vendredi 25 Février – Dîner

Œufs mollets, jus de moule au fenouil et banyuls, poêlée de légumes du soleil

Magret de canard à l'orange

Plateau de fromages des terroirs

Tarte Yport

Vendredi 04 Mars – Déjeuner

Tatin d'échalotes et Saint Jacques, Huile de mandarine

*Beuchelle Edouard Nignon revisitée
Harisotto de Chambord*

Crêpes flambées

Vendredi 04 Mars – Dîner

Œuf doré à la fricassée de champignons des bois

Ris de veau braisé au Monbazillac et risotto aux fèves

Plateau de fromages de France

Nougat glacé et cappuccino de fruits rouges

Lundi 07 Mars – Déjeuner

Tarte fine à la provençale

Pintade aux baies roses

Carpaccio d'ananas à l'orange

Jeudi 10 Mars – Déjeuner

Œufs à la crème et saumon fumé

Carré d'agneau printanier

Pêche Melba ou Poire Belle Hélène ou Coupe Jack

Vendredi 11 Mars – Déjeuner

Salade César aux copeaux de Parmesan

Grenadin de veau à la normande et tagliatelles

Charlotte aux pommes et caramel beurre salé, sauce à la confiture de lait

Vendredi 11 Mars – Dîner

Carpaccio de St Jacques

Râble de lapin aux Shiitakes, Coulis wasabi, Rattes fleur de sel et thym frais

Plateau de fromages et ses accompagnements

Charlotte aux pommes, coulis abricot

Lundi 14 Mars – Déjeuner

Duo de terrines

Cabillaud purée de pomme de terre à l'huile d'olive

Tarte alsacienne aux fruits

Jeudi 17 Mars – Déjeuner

Assiette du bouchon

Cabillaud purée de pomme de terre à l'huile d'olive

Tarte alsacienne aux fruits

Lundi 21 Mars – Déjeuner

Estaminette

Bavette aux échalotes et pommes sautées à cru

Choux Chantilly

Jeudi 24 Mars – Déjeuner

Cannelloni concombre saumon

Pavé de bœuf et galette de pomme de terre

Café/thé gourmand de notre région

Vendredi 25 Mars – Déjeuner

MENU EXAMEN
Contrôle en cours de formation
Baccalauréat Professionnel
Entrée/ plat/ dessert/ apéritif/ ¼ vin/ café 15 €

Lundi 28 Mars – Déjeuner

Assiette du bouchon

Tagliatelles
Blanc de volaille au vin doux et asperges

Charlotte aux fruits rouges

Mardi 29 Mars – Déjeuner

Terrine de poisson sauce mayonnaise

Blanquette de veau riz pilaf

Œufs à la neige

Jeudi 31 Mars – Déjeuner

Tartare aux deux saumons
et guacamole aux agrumes

Epaule en façon tajine

Choux Chantilly

Vendredi 01 Avril – Déjeuner

MENU EXAMEN
Contrôle en cours de formation
Baccalauréat Professionnel
Entrée/ plat/ dessert/ apéritif/ ¼ vin/ café 15 €



Lundi 25 Avril – Déjeuner

Œufs à la crème et saumon fumé

Carré d'agneau printanier

Poires flambées glacées à la vanille

Mardi 26 Avril – Déjeuner

Avocat aux crevettes

Navarin d'agneau

Tarte carrée tutti frutti

Jeudi 28 Avril – Déjeuner

Œufs à la crème et saumon fumé

Carré d'agneau printanier

Banana Split ou Bavarois du jour

Vendredi 29 Avril – Déjeuner

Menu Breton
Velouté Dubarry, effiloché de mer

Cotriade

Déclinaison de fraises de Plougastel

Vendredi 29 Avril – Dîner

*Tartare aux 2 saumons,
féroce d'avocat et sorbet tomate

*Suprême de volaille farci aux girolles,
polenta crémeuse, écrasé de carottes et
mousseline courgette-cerfeuil

*Plateau de fromages de France

Profiteroles au coco sauce chocolat

Lundi 02 Mai – Déjeuner

Verrine d'avocat au crabe

Dorade crème de chorizo et tian

Aumônière de crêpes aux pommes
et caramel beurre salé

Mardi 03 Mai – Déjeuner

Crêpe farcie océane

Tartare de bœuf salade verte,
pommes pont neuf

Fraisalia

Jeudi 05 Mai – Déjeuner

Petite assiette de tapas

Cabillaud
purée de pomme de terre à l'huile d'olive

Tarte alsacienne aux fruits

Vendredi 06 Mai – Déjeuner

MENU EXAMEN

Contrôle en cours de formation

Baccalauréat Professionnel

Entrée/ plat/ dessert/ apéritif/ ¼ vin/ café 15 €

Lundi 09 Mai – Déjeuner

Petite assiette de Tapas

Veau Marengo

Tarte fine aux pommes et glace vanille

Mardi 10 Mai – Déjeuner

MENU EXAMEN

Contrôle en cours de formation

Baccalauréat Professionnel

Entrée/ plat/ dessert/ apéritif/ ¼ vin/ café 15 €

Jeudi 12 Mai – Déjeuner

Cannelloni concombre saumon

Pavé de bœuf et galette de pomme de terre

Café/thé gourmand exotique

Vendredi 13 Mai – Déjeuner

MENU EXAMEN

Contrôle en cours de formation

Baccalauréat Professionnel

Entrée/ plat/ dessert/ apéritif/ ¼ vin/ café 15 €

Lundi 16 Mai – Déjeuner

FAST FOOD façon Japonaise

Sando, Bowls, Fruits

Mardi 17 Mai – Déjeuner

MENU EXAMEN

Contrôle en cours de formation

Baccalauréat Professionnel

Entrée/ plat/ dessert/ apéritif/ ¼ vin/ café 15 €

Jeudi 19 Mai – Déjeuner

Petit tartare de bœuf aux fraises

Epaule en façon tajine

Choux Chantilly

Vendredi 20 Mai – Dîner

Assiette Poséidon

Turbot poché, Sauce Bavaroise,

Risotto safrané

Plateau de fromages
et ses accompagnements

Variation autour de la myrtille

Mardi 24 Mai – Déjeuner

Œufs farcis Chimay

Poulet cocotte grand-mère

Déclinaison de fraises



**142 rue Denis Papin - 76360 Barentin - ☎ 02 32 94 96 96
ce.0760007v@ac-normandie.fr**

<https://bartholdi-lyc.spip.ac-rouen.fr/>

 **CvlBartholdi**

Informations à noter

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

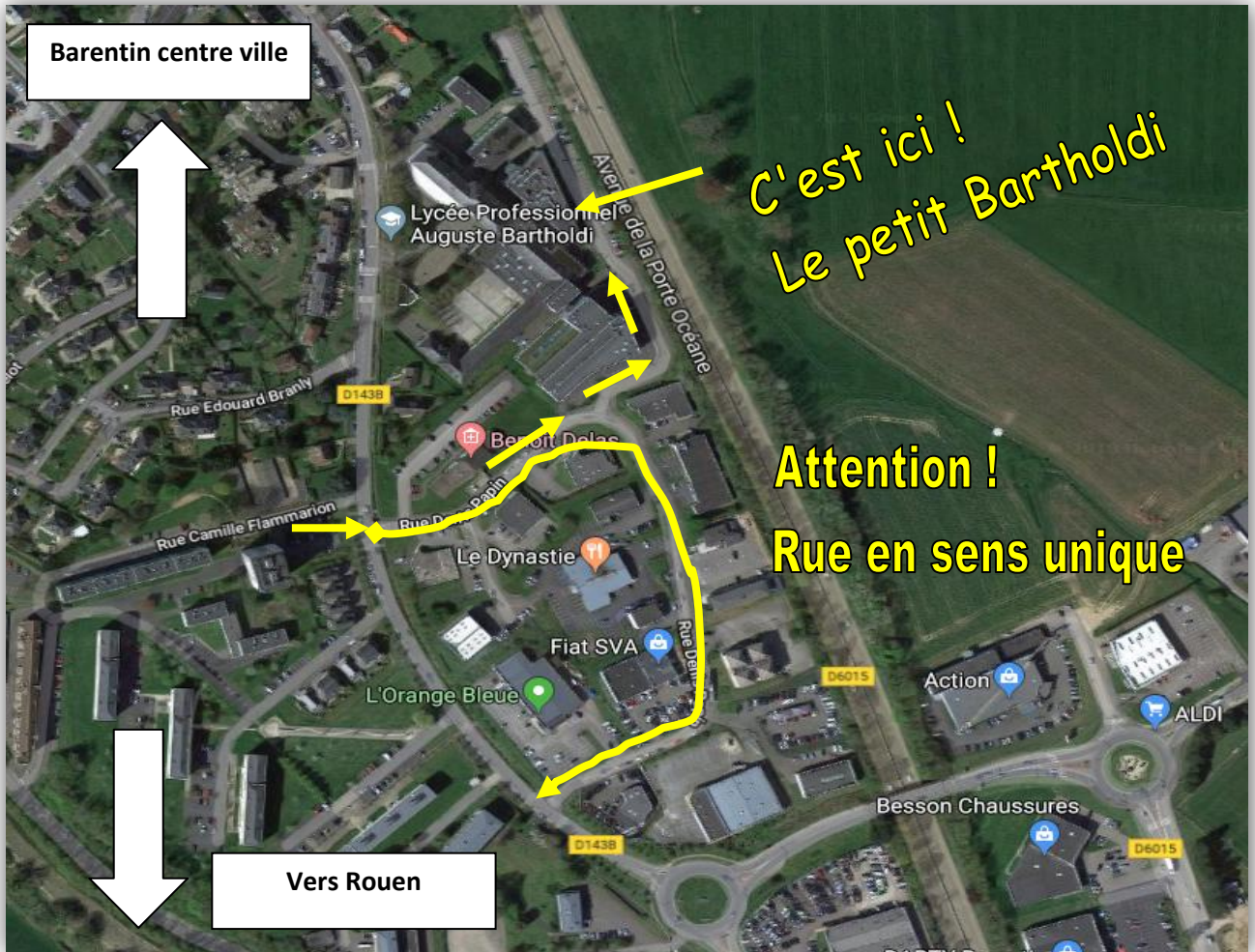
.....

.....

.....

.....

Comment accéder au restaurant ?



S'engager dans la rue Denis Papin devant le cabinet de radiologie. ATTENTION SENS UNIQUE !

Au bout de la rue, tourner à gauche et s'engager sur le parking du lycée

Descendre jusqu'au restaurant situé sur la gauche

