



Menus à la Section Hôtelière

Le Restaurant d'application du Lycée Pré de Cordy vous propose ses menus. Les élèves de Cuisine et Service seront heureux de vous accueillir à la Section Hôtelière aux dates indiquées. Le prix des menus est fixé selon les services et les formations.

Uniquement sur réservation au **05.53.31.70.60** (Bureau des réservations). Menu accessibles sur le site Internet : <http://lycee-predecordy-sarlat.com>

Si vous souhaitez recevoir les menus par mail, contactez-nous à cette adresse : christine.dutrey@ac-bordeaux.fr

MAI 2018

Brasserie du <i>Mardi midi</i> (12h15) Entrée : 3.5 € - Plat : 7 € Fromage : 3 € - Dessert 3.5 €	<i>Mardi soir</i> (19h15) Menu à 16 €	<i>Mercredi midi</i> (12h15) Menus à 11.50 €	<i>Jeudi soir</i> (19h15) Menus à 20 €	<i>Vendredi midi</i> (12h15) Menus à 11.50 €
01/05/2018 FERIE	01/05/2018 FERIE	02/05/2018	03/05/2018 EPREUVE SERVICE DU BACCALAUREAT Verrine de cocktail de crevettes Vol au vent d'escargots Carré d'agneau primeur Plateau de fromages (Brie de Meaux, Valençay, Cantal, Abondance) Profiteroles	04/05/2018 Œuf frit, bacon Cailles rôties aux pêches Pommes dauphines Soufflé praliné
15/05/2018 <i>Saumon Bellevue</i> <i>Jambon cru et ses condiments</i> <i>Pintadeau rôti sur canapé</i> <i>Escalope viennoise</i> <i>Café Liégeois</i> <i>Crème brûlée aux spéculos</i>	15/05/2018 Mise en bouche Salade de gésiers et magret fumé Confit de canard Pommes sarladaises Feuilleté de cabécou chaud	16/05/2018 Gaspacho de légumes confits Curry d'agneau Riz madras Tiramisu chocolat/café	17/05/2018 EPREUVE CUISINE DU BACCALAUREAT Mise en bouche Entrée à base d'œuf Sole meunière Riz pilaf Tarte Bourdaloue	18/05/2018 Salade de saison Poulet à l'américaine Pommes gaufrettes Tiramisu aux fruits rouges
22/04/2018 <i>Cocktail Florida</i> <i>Pizza « maison »</i> <i>Cassoulet</i> <i>Limande grillée</i> <i>Crêpes soufflées</i> <i>Crêpes Suzette au beurre</i>	22/04/2018 Mise en bouche Melon à l'italienne Pièce de bœuf façon Rossini Flan de champignons Soupe de fruits rouges	23/04/2018 CCF CUISINE	24/04/2018 EPREUVE SERVICE DU BACCALAUREAT Mise en bouche Bouchée à la reine (ris de veau) Côte de veau aux morilles et vin jaune, Pommes purée Plateau de fromages (Chaource, St maure de Touraine, Reblochon de Savoie, Ossau Iraty) Crêpes Suzette	25/04/2018 Légumes à la Grecque Pavé Mirabeau Pommes Anna Savarin aux fruits
29/05/2018 Restaurant fermé (Examen)	29/05/2018 Mise en bouche Riz de veau aux asperges Lotte à l'Américaine Tatin aux pêches	30/05/2018 Marinade de saumon (citron vert/Wasabi) Burger de bœuf/Pommes frites Mousse de fraise au basilic et son sorbet	31/05/2018 Restaurant complet	