




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. Il est possible de compléter son repas avec un plateau de fromage à 2.50 €.

Uniquement sur réservation au **05.53.31.70.60** (Bureau des réservations). Menus 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

MARS 2019

Brasserie du Mardi midi (12h15) Entrée : 3.5 € - Plat : 7 € Fromage : 2,50 € - Dessert 3.5 €	Mardi soir (19h15) Menu à 16 €	Mercredi midi (12h15) Menus à 11.50 €	Jeudi soir (19h15) Menus à 20 €	Vendredi midi (12h15) Menus à 11.50 €
05/03/2019 ELEVES EN STAGE	05/03/2019 Mise en bouche Noix de Saint jacques grillées Purée de Tarbais, sauce jambon fumé Filet-Mignon de Porc à la graine de moutarde Navets Boule d'or rôtis Tarte aux citrons revisitée	06/03/2019 Crème de pois chiches Langue de bœuf sauce piquante Pommes Dauphines Baba au rhum/ananas	07/03/2019 ELEVES EN STAGE	08/03/2019 Tarte à l'oignon Truite meunière, Pommes persillées, Mini poivrons farcis Bavarois aux fruits rouges
12/03/2019 ELEVES EN STAGE	12/03/2019 Soirée OCCITANE 25 €  Mise en bouche Tièle aux fruits de mer, chantilly de crustacés au safran et son mesclun de salade Cassoulet Toulousain Assiette occitane : Brioche « pain perdu » Pruneaux et pommes rôtis, glace réglisse, Jus au muscat	13/03/2019 Bavarois de céleri Crème à la fourme d'Ambert Maquereau rôti aux artichauts Beurre réglisse Soufflé au chocolat	14/03/2019 ELEVES EN STAGE	15/03/2019 Velouté Saint-Germain Darne de colin sauce mousseline Tagliatelles de légumes Crème en pot
19/03/2019 ELEVES EN STAGE	19/03/2019 Mise en bouche Œuf poché en meurette, lard croustillant Entrecôte double, sauce Béarnaise Pomme Darphin Crêpes flambées aux zestes d'agrumes. Sorbet pamplemousse 	20/03/2019 Gâteau de foies de volaille Suprême de volaille aux langoustines Charlotte passion/pamplemousse	21/03/2019 ELEVES EN STAGE	22/03/2019 Aspic de crevettes Navarin printanier Fraisier
26/03/2019 Saumon Bellevue Ou Jambon cru et ses condiments Pintadeau rôti sur canapé Ou Escalope viennoise Café liégeois Ou Crème brûlée aux spéculos	26/03/2019 Soirée NOUVELLE-AQUITAINE 25 €  Mise en bouche Corrézienne Macaron Foie Gras et cèpes, Consommé de Canard Axa de veau, Mique grillée Cannelés façon profiteroles, glace au vin de noix, Chantilly parfumée	27/03/2019 Œuf frits, jus de bœuf Rougets aux haricots et chorizo, Pommes de terre Tarte au chocolat blanc	28/03/2019 Soirée MAGREB  Mise en bouche Pastillas de poulet Tajine de poulet aux olives Ou Chorba d'agneau Ménénath (dessert à basse de dattes)	29/03/2019 Velouté Dubarry Magret de canard à l'orange Opéra