

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.

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

Païement par chèque ou carte bancaire uniquement.



MARS 2023



Mardi soir T BPMHR (19h15) Menus à 20 €	Mercredi midi CAP GRETA (12h15) Menu à 11.50 € (café compris)	Jeudi midi 2 BPMHR (12h15) Menu à 11.50 €	Jeudi soir 1 BPHR (19h15) Menus à 18 €	Vendredi midi CAP GRETA (12h15) Menus à 11.50 €
07/03/23 Mises en bouche Fraicheur de Légumes, Croustons Médaille de Lotte (sauce vierge) Risotto de Quinoa – Brunoise de Légumes Plateau de Fromages Poire rôtie au Miel et son coulis de Caramel	08/03/23 Quiche à la Chèvre et Echalote (chantilly au Bleu) Cuisse de Canette à l'Orange Riz impératrice aux Fruits frais 	09/03/23 Assiette de Charcuterie Poulet rôti et son jus Flan de Légumes Riz Condé	09/03/23 Menu à 20 € Mises en bouche Assiette d'Huîtres Limande rôtie (jus aux Etrilles) Ecrasé de Vitelotte Far Breton revisité	10/03/23 Bruschetta à l'Italienne Poke Bowl Forêt noire
14/03/23 Mozza pop - Antipasti Saltimbocca de veau Spaghettis al pesto Plateau de Fromages Italiens Panna Cotta 	15/03/23 Assiette Nordique, Langue de Bœuf (sauce piquante) Tagliatelles fraîches Gratin de Poires au Monbazillac	16/03/23 ELEVES en période de formation en milieu professionnel	16/03/23 Cerveau des Canuts Saucisson brioché Fricassée de Cuisses de Grenouille Poire Belle Dijonnaise	17/03/23 Œuf Meurette Burger Maison Frites / Salade  St Honoré
21/03/23 Mises en bouche Tartare de veau (Herbes et Parmesan) Noix de St Jacques (Beurre blanc à l'Orange/Vanille) Purée d'Artichauts et Noisettes Eclairs exotiques 	22/03/23 Saucisson en Brioche Filet de Truite Grenobloise Fondue de Poireaux Nougat glacé 	23/03/23 Soupe de Poisson Lotte à l'Américaine Pommes risolées Mille feuilles 	23/03/23 MENU EXAMEN 16 € Quiche Lorraine Veau Marengo - Pommes vapeur Plateau de Fromages Moelleux au Chocolat (sauce à la Menthe)	24/03/23 Quiche Lorraine Médaille de Veau Duroc Pommes Darphin Tiramisu
28/03/23 Gaspacho Assiette de Tapas - Gambas flambées Paella safranée Crème Catalane à l'Orange 	29/03/23 Terrine de Canard au Porto Côte de Porc aux deux Moutardes Flan de Légumes Panna Cotta au Caramel	30/03/23 	30/03/23 MENU EXAMEN 16 € Feuilleté de Légumes de saison (sauce Hollandaise) Navarin d'Agneau – Pommes vapeur Plateau de Fromages Tarte au chocolat	31/03/23 