

Décembre 2024



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.

Menus accessibles sur le site Internet : <https://lycee-predecordy-sarlat.com/vivre-au-lycee/vivre/menus-de-la-section-hoteliere> **Uniquement** sur réservation au **05.53.31.70.60**

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

Mardi midi (12h15)

2 BPMHR

Jeudi midi (12h15)

1 BPHR

Menus à 25 €

Vendredi midi (12h15)

T BPMHR

03/12/24	05/12/24	06/12/24 Menu à 30€
Période de Formation en Milieu Professionnel	MENU DE NOËL Foie gras et fruits de saison Pavé de rumsteak <i>sauce morilles</i> Polenta crémeuse, embeurrée de chou au lard et légumes Douceur orange / chocolat	Assiette Nordique : Truite, Saumon, Anguille fumée Selle d'agneau farci abricots secs, farce porc, et pêches, Purée de carotte, céleri, embeurrée de choux Café gourmand de Noël <i>Croquant aux noix, Moelleux au chocolat, Lait de poule Oranges confites, Cake aux fruits confits Brioche garnie, Brochettes de guimauve</i>
10/12/24	12/12/24	13/12/24 Menu à 30€
Période de Formation en Milieu Professionnel	MENU DE NOËL Foie gras et fruits de saison Pavé de rumsteak <i>sauce morilles</i> Polenta crémeuse, embeurrée de chou au lard et légumes Douceur orange / chocolat	Gambas flambées au beurre de gingembre Ballotine de volaille aux marrons <i>sauce aigre douce</i> Wok de légumes d'hiver Bûche d'agrumes, citron, mandarine
17/12/24	19/12/24	20/12/24 Menu à 35€
Période de Formation en Milieu Professionnel	MENU DE NOËL Foie gras et fruits de saison Pavé de rumsteak <i>sauce morilles</i> Polenta crémeuse, embeurrée de chou au lard et légumes Douceur orange / chocolat	MEB : Velouté aux cèpes Assiette de fruits de mer Tournedos de bœuf Wellington <i>sauce Périgueux</i> Ecrasé de pomme de terre aux truffes et petits légumes glacés Omelette Norvégienne vanille/passion