



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).

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](mailto:christine.dutrey@ac-bordeaux.fr)

Paiement par chèque et carte bancaire **uniquement**.



## JANVIER 2025



Lundi <i>midi</i> FORMATION GRETA (12h15) Menus à <b>11.50€</b> café compris	Mardi <i>midi</i> 2 BPMHR (12h15) Menu à €	Mercredi <i>midi</i> FORMATION GRETA (12h15) Menus à <b>11.50 €</b> café compris	Jeudi <i>midi</i> 1 <sup>ère</sup> BPHR (12h15) Menus à €	Vendredi <i>midi</i> T BPHR (12h15) Menus à €
<b>06/01/25</b> Œuf mimosa et jeunes pousses (vinaigrette allégée, yaourt et fines herbes) Magret de canard Mousseline de céleri Mousse au chocolat <i>pur cacao</i>	<b>07/01/25</b> RESTAURANT FERME	<b>08/01/25</b> RESTAURANT FERME	<b>09/01/2025</b> RESTAURANT FERME	<b>10/01/25</b> <b>25 €</b> Consommé de bœuf, madrilène aux paillettes Limande meunière ( <i>sauce beurre blanc</i> ) Riz pilaf, purée de cresson Plateau de fromage Ou tranches d'ananas rôties au sucre brun, biscuits
<b>13/01/25</b> Maquereau au vin blanc Blanquette de veau à l'ancienne Risotto d'épeautre Mille feuilles vanille	<b>14/01/25</b> RESTAURANT FERME	<b>15/01/25</b> Rillettes de saumon aux fines herbes Poulet fermier rôti Jardinière de légumes Îles flottantes	<b>16/01/25</b> RESTAURANT FERME	<b>17/01/25</b> RESTAURANT FERME
<b>20/01/25</b> Œuf parfait et émulsion de panais Osso buco Milanaise Spaghetti au beurre Tiramisu	<b>21/01/25</b> <b>35 €</b> <b>MENU TRUFFE</b> Veloute de châtaignes Filet de volaille crème truffée Risotto Tartelette pommes/poires chocolat blanc, truffe et glace truffée	<b>22/01/25</b> Macédoine de légumes, Œuf mollet Navarin d'agneau aux pommes Poires pochées et sablé breton	<b>23/01/25</b> <b>35 €</b> <b>MENU TRUFFE</b> Œuf mollet à la truffe Ballottine de volaille, Duxelles de champignon truffées Ecrasé de pommes de terre et petits légumes Truffe en trompe l'œil	<b>24/01/25</b> <b>35 €</b> <b>MENU TRUFFE</b> <i>MEB</i> : Tiramisu aux truffes revisité Pavé de merlu, mousseline truffée ( <i>beurre blanc truffé</i> ), étuvé de légumes de saison Tournedos de magret ( <i>sauce Périgueux</i> ) Risotto aux truffes Brie/mascarpone truffé Café gourmand truffé
<b>27/01/25</b> Salade Lotoise ( <i>magret fumé, gésiers, œuf de caille</i> ) Confit de canard Pommes de terre, persillade Gâteau aux noix, Crème anglaise	<b>28/01/25</b> <b>14 €</b> RESTAURANT FERME	<b>29/01/25</b> Œuf brouillé à la portugaise Truite ( <i>sauce meunière</i> ) Pommes de terre vapeur Tarte citron meringuée	<b>30/01/25</b> RESTAURANT FERME	<b>31/05/25</b> RESTAURANT FERME