



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**.



## FEVRIER 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 14 €	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 €
<p><b>03/02/25</b> 14 € <u>MEB</u> <b>MENU EXAMEN</b></p> <p>Crêpe farcie Picarde Pavé de bœuf (<i>sauce au poivre</i>) Pomme pont neuf Plateau de fromages Tarte aux pommes traditionnelles Café gourmand (mignardises)</p>	<p><b>04/02/25</b></p> <p>Velouté de potimarron au lard et œuf poché</p> <p>Pavé de saumon (<i>sauce hollandaise</i>) Ecrasé de pommes de terre, ciboulette</p> <p>Café gourmand</p>	<p><b>05/02/25</b></p> <p>Burger Sarladais (confit de canard)</p> <p>Pont neuf de pommes de terre douces</p> <p>Salade de fruits et tuiles aux amandes</p>	<p><b>06/02/25</b> 14 € <b>MENU EXAMEN</b></p> <p>Quiche aux poireaux et Parmigiano</p> <p>Fricassé de volaille à l'ancienne</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Brownie aux noix du Périgord et crème anglaise aux fèves de tonka</p>	<p><b>07/02/25</b> 30 € <u>MEB</u> : Concombre (<i>sauce yaourt</i>) Soupe fakès (<i>lentilles, tomates, ail</i>) Encornets farcis avec une mousseline de poivrons (<i>sauce américaine</i>) Moussaka de légumes Biscuit à l'ouzo, Samoussa pistaches miel et bananes Fressinette flambée</p>
<p><b>10/02/25</b> <b>MENU REGIONAL</b></p> <p>Salade Lotoise (<i>Magret fumé, gésiers, œufs de caille</i>)</p> <p>Confit de canard Pommes persillées (<i>sauce Bordelaise</i>)</p> <p>Gâteau aux noix, crème anglaise</p>	<p><b>11/02/25</b></p> <p>Potage Parmentier</p> <p>Pavé de bœuf (<i>sauce au poivre</i>) Gratin de chou fleur</p> <p>Île flottante</p>	<p><b>12/02/10/25</b></p> <p>RESTAURANT FERME</p>	<p><b>13/02/25</b> 14 € <b>MENU EXAMEN</b></p> <p>Salade lyonnaise / vinaigrette tiède</p> <p>Fricassé de volaille au curry Riz Madras</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Tarte Bourdaloue (<i>sauce caramel</i>)</p>	<p> <b>14/02/25</b> 30 € <b>MENU St Valentin</b></p> <p>Assiette de charcuterie ou Garbure landaise</p> <p>Carré d'agneau persillé rôti, jus de cuisson, légumes de saison</p> <p>Plateau de fromages Ou Tarte aux citrons meringuée</p>
<p><b>17/02/25</b></p> <p>RESTAURANT FERME</p>	<p><b>18/02/25</b></p> <p>Potage Parmentier</p> <p>Pavé de bœuf (<i>sauce au poivre</i>) Gratin de chou fleur</p> <p>Île flottante</p>	<p><b>19/02/25</b></p> <p>RESTAURANT FERME</p>	<p><b>20/02/25</b> 20 € <b>MENU NORMANDIE</b></p> <p>Tarte fine poire / camembert</p> <p>Sole meunière Pomme duchesse et légumes</p> <p>Pomme confite au cidre, flambée au Calvados</p>	<p><b>21/02/25</b> 25 €</p> <p>Assiette de charcuterie <i>ou</i> Poké de thon mariné</p> <p>Pavé de veau en croûte de noix Légumes de saison</p> <p>Plateau de fromages Ou Crêpe flambée</p>