



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 Menus accessibles sur le site Internet : <http://lycee-predecordy-sarlat.com> Paiement par chèque et carte bancaire uniquement.

Mars 2025

Lundi (12h15) FORMATION GRETA Menus à 11.50€ café compris	Mardi (12h15) 2BPMHR Menus à 14€	Mercredi (12h15) FORMATION GRETA Menus à 11.50€ café compris	Jeudi (12h15) 1 ^{ère} BPHR	Vendredi (12h15) TBPHR
10/03/25 MENU VEGETARIEN	11/03/25	12/03/25	13/03/25 MENU EXAMEN 25€	14/03/25 MENU EXAMEN 25€
Croustillant de riz salade d'herbes fraîches Boulettes végétales Tomates concassées Assiette de fromage Ou Crème à la noix de coco Graines de Chia	Avocat sauce cocktail Blanquette de veau Riz pilaf Crème aux œufs	Œuf parfait et émulsion de panais Osso bucco à la Milanaise Spaghetti au beurre Tiramisu vénitien	Mise en bouche Assiette de charcuteries Ou Œufs brouillés aux morilles Sole Meunière beurre blanc, citron, aneth Patates douces rôties, radis et chips de vitelottes Ou Ballottine de volaille Écrasé de pommes de terre ciboulette et artichauts sautés sauce crème Fromages affinés Ou Pêches flambées, glace vanille Mignardises	Mise en bouche Assiette de charcuteries Ou Œufs parfait aux girolles, purée d'épinard frais et copeaux de comté Carré d'agneau jus à l'ail confit, tatin de panais Ou Filet de Limande meunière sauce beurre blanc Riz pilaf, purée de cresson Fromages affinés Ou Crêpes flambées, glace vanille Mignardises
17/03/25 MENU REGIONAL	18/03/25	19/03/25	20/03/25	21/03/25
Rillettes de saumon aux fines herbes, Ou Avocat sauce cocktail aux crevettes Poulet rôti Jardinière de légumes au jus de cuisson Îles flottantes	Avocat sauce cocktail Blanquette de veau Riz pilaf Crème aux œufs	Quiche aux saveurs de printemps Limande, sole meunière Flan de cresson pommes lardées poêlées Tarte au chocolat et noix de cajou	RESTAURANT FERME	RESTAURANT FERME
24/03/25	25/03/25	26/03/25	27/03/2025 MENU PACA 20€	28/03/2025
Vol au vent de volaille au parfum de printemps Bœuf bourguignon Fonds d'artichauts braisés et bouquetière de légumes Riz au lait à la vanille et financier Ou Thé/café gourmand	RESTAURANT RÉSERVÉ	Salade niçoise Pavé de Cabillaud grillé beurre aux câpres Pommes vapeur Chou crumble à la vanille	Tarte fine à l'oignon façon pissaladière Filet de bar, beurre à l'aneth Risotto et petits légumes Tarte au citron	RESTAURANT FERME
31/03/25				
Asperges blanches sauce mousseline Escalope de veau Façon saltimbocca croustillante Épinards frais à la crème Assiette de 3 fromages Ou Soufflé chaud à la vanille				