



Menus à la Section Hôtelière



Le Restaurant d'application du Lycées Joséphine Baker vous propose ses menus. Les élèves de Cuisine et Service seront heureux de vous accueillir à la Section Hôtelière aux dates indiquées.

Uniquement surréservation 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

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



NOVEMBRE 2025

Lundi midi (12h15) () Menus à €	Mardi midi (12h15) 2BPMHR Menu à 14€	Mercredi midi () Menus à €	Jeudi midi (12h15) 1 BPMHR Menus à 20 €	Vendredi midi (12h15) T BPMHR Menus à 25 €
03/11/25	04/11/25 RESTAURANT COMPLET	05/11/25	06/11/25 MENU OUVERTURE Œufs mollets florentine Magret de canard rôti, jus corsé au thym, pomme Sarladaise Mousse chocolat, crumble noisette	07/11/2025 Assiette de charcuteries ou Velouté potimarron et ventrèches grillées Darne de saumon pochée, sauce hollandaise Pomme Château, gratin de cardons Plateau de fromages ou Millas et boules de glace aux pains d'épices
10/11/25	11/11/25 FÉRIÉ	12/11/25	13/11/25 MENU DES 3P Potage Saint Germain aux croûtons Parmentier de canard, jus court au thym Panacotta vanille fruit rouge	14/11/25 Assiette de charcuteries ou Gratinée à l'oignon. Poulet à l'américaine Plateau de fromages ou Pavlova à l'ananas
17/11/25	18/11/25 RESTAURANT COMPLET	19/11/25	20/11/25 RESTAURANT COMPLET	21/11/2025 Œufs brouillés aux cèpes, zéphyr d'oignons blanc Sole grillée, beurre maître d'hôtel, Polenta aux herbes, choux de Bruxelles au beurre Parfait glacé aux noix, coulis caramel beurre salé.
24/11/25	25/11/25 Soupe gratinée à l'oignon Poulet rôti et son jus court, Haricots verts sautés au beurre Chou chantilly sauce chocolat	26/11/25	27/11/25 Tarte de saumon aux petits légumes Canon d'agneau, jus corsé romarin, Pomme Boulangère Salade de fruits, sorbet framboise	28/11/2025 Assiette de charcuteries ou Tarte flambée à l'Appenzell Carré de porc poêlé, gratin dauphinois Plateau de fromage ou Forêt noire