



Menus à la Section Hôtelière

LYCEE ET FORMATION ADULTE GRETA





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

Uniquement sursréservation 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

Paieiment par chèque et carte bancaire uniquement.

Janvier 2026

Lundi midi (12h15) CAP GRETA Menu à 14€	Mardi midi 2 BPMHR (12h15) Menu à 14 €	Mercredi midi (12h15) CAP GRETA			Jeudi midi 1 BPHR (12h15) Menus à	Vendredi midi T BPMHR (12h15) Menus à
		Formule MINI CARTE Entrée : 3.50€ Plat : 7.00€ Fromage : 3.50€ Dessert : 3.50€	Formule 10.50€ Entré + Plat ou Plat + Fromage ou Dessert	Formule 14.00€ Entrée + Plat +Fromage ou Dessert		
05/01/26	06/01/26	07/01/26			08/01/26	09/01/26
Amuse bouche ***** Quiche aux légumes d’hiver, beurre blanc ***** Pavé de bœuf au poivre, Pommes fondantes ***** Crème catalane	RESTAURANT COMPLET	Proposition d’entrée ***** Assiette d’huîtres Ou Œuf mimosa	Proposition de plat ***** Spaghetti bolognaise Ou Pizza du moment	Proposition de dessert ***** Assiette de fromages Ou Crème renversée caramel Ou Crêpe au sucre/chocolat/chantilly	Menus à 14 € MENU DETOX Mise en bouche Velouté de carottes, lentilles, pesto, coriandre Bouillon épicé de cabillaud, Légumes de saison et oubliés Entremet au fromage blanc et fruits rouges	RESTAURANT COMPLET
12/01/26	13/01/26	14/01/26			15/01/26	16/01/26
Amuse bouche ***** Potage julienne Darblay ***** Salmi de pintade bouquetière de légumes ***** Omelette Norvégienne vanille / poire (flambage en salle)	Velouté de potimarron au lard & œuf poché Pavé de Saumon au beurre blanc Pommes vapeur & ragoût de blettes Café gourmand	Proposition d’entrée ***** Assiette de poissons fumés Ou Talmouse classique Salade d’endive	Proposition de plat ***** Quiche Lorraine (PAI) Salade ou Coq au vin traditionnel	Proposition de dessert ***** Assiette de fromages Ou Paris Brest Ou Crêpe au sucre/chocolat/chantilly	Menu à 20 € MENU BOURGOGNE Mise en bouche Escargots de Bourgogne, butternut et cresson au beurre noisette Bœuf bourguignon traditionnel et pâtes fraîches Epoisse Poire belle Dijonnaise et glace aux épices	RESTAURANT COMPLET
19/01/26	20/01/26	21/01/26			22/01/26	23/01/26
Amuse bouche ***** Saumon mariné minute Céleri rémoulade et crème acidulée ***** Veau marengo Tagliatelles ***** Tarte du moment	Velouté de potimarron au lard & œuf poché Pavé de Saumon au beurre blanc Pommes vapeur & ragoût de blettes Café gourmand	Proposition d’entrée ***** Assiette de poissons fumés Ou Talmouse classique Salade d’endive	Proposition de plat ***** Fish and chips Ou Merlu en matelote	Proposition de dessert ***** Assiette de fromages Ou Émulsion pistache pommes caramélisées Ou Crêpe au sucre/chocolat/chantilly	Menu à 20 € MENU ALSACE Mise en bouche Quiche lorraine, salade de mesclun et légumes croquants Coquelet au Riesling, carottes et champignons glacés Gratin dauphinois à l’ail et poudre de cépes séchés Munster Vacherin glacé alsacien framboise vanille	RESTAURANT COMPLET
26/01/26	27/01/26	28/01/26			29/01/26	30/01/26
Amuse bouche **** Œuf parfait panais en émulsion et lard grillé toast de pain de campagne ***** Pavé de saumon grillé Légumes d’hiver au four <i>sauce Choron</i> ***** Tarte citron meringuée	Crème Dubarry Filet de volaille rôti et son jus Risotto aux champignons Tartelette pomme poire chocolat blanc & glace vanille	Proposition d’entrée ***** Salade aveyronnaise Ou Œuf poché et Minestrone de légumes	Proposition de plat ***** Rognon de veau flambé Pomme purée ou Blanc de volaille braisé <i>sauce ivoire</i> pomme purée	Proposition de dessert ***** Assiette de fromages Ou Macaron Chiboust noisette Ou Crêpe au sucre/chocolat/chantilly	RESTAURANT COMPLET	RESTAURANT COMPLET