



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 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
Paieement par chèque et carte bancaire uniquement.

MARS 2026

Lundi midi (12h15) CAP GRETA <i>Menu à 16 €</i>	<i>Mardi midi</i> 2 BPMHR (12h15) Menu à 14 €	Mercredi midi (12h15) CAP GRETA Formule MINI CARTE Entrée : 3.50€ - Plat : 7 € - Fromage : 3.50 € Dessert : 3.50€ OU Formule 10.50€ Entré + Plat ou Plat + Fromage ou Dessert OU FORMULE 14.00€ Entrée + Plat +Fromage ou Dessert	<i>Jeudi midi</i> 1 BPHR (12h15) Menus à	<i>Vendredi midi</i> T BPMHR (12h15) Menus à 25 €
02/03/26	03/03/26	04/03/26	05/03/26	06/03/26
Amuse Bouche Tourte à la Viande traditionnelle & Jus de Veau réduit Truite meunière Pommes boulangère (découpe en salle) Salade de Fruits de saison Tuile à l'Orange	RESTAURANT FERMER	Pâté en croûte, accompagnements Ou Œuf farci Chimay Steak au poivre Ou Pavé de Saumon - légumes vapeur Îles flottantes Ou Salade de fruits frais	EXAMEN Menu à 14 € EXAMEN Quiche au Jambon et Epinard Fricassée de Volaille aux Champignons Riz pilaf Moelleux au Chocolat - Crème anglaise	Soupa Fakès Encornets farci à la mousseline de Poisson Sauce américaine Bouchées Epinards/ Pommes de terre Courgettes grillées Backlava au miel, Glace au Yaourt Ou Banane flambée
09/03/26	10/03/26	11/03/26	12/03/26	13/03/26
Saveurs Marine Ravioles de Crabe - Bouillon Thai Pavé de Cabillaud Risotto de Coquillages Entremet tout Chocolat	Avocat Crevette <i>sauce cocktail</i> Côte de Porc charcutière, Pomme purée Entremet façon Singapour	Assiette de charcuteries Ou Tourton Bourbonnais Steak au poivre Ou Truite meunière - Légumes vapeur Beignets aux Pommes Ou Ananas gondole, flambé au Rhum, Biscuit	Menu PACA à 20 € Tarte fine à l'Oignon façon Pissaladière Bouillabaisse Tarte au Citron revisitée	Assiette de Charcuterie Ou Asperges vertes <i>sauce hollandaise</i> Pavé de Cabillaud demi-sel Ecrasé de Pommes de terre <i>Sauce vierge</i> Cheesecake coulis Fruits rouges
16/03/26	17/03/26	18/03/26	19/03/26	20/03/26
Saveurs du Sud-Ouest Salade Lotoise Tournedos de Canard Pommes sarladaise Gâteau aux noix	Avocat Crevette <i>sauce cocktail</i> Côte de Porc charcutière, Pomme purée Entremet façon Singapour	Pâté et Terrine à trancher, Cornichons, Oignons, grelots, salade Ou Quenelles de poisson gratinées Mique, petit salé Mille feuilles Vanille Ou Ananas gondole, flambée au rhum, biscuit	Menu BRETAGNE à 20 € Assiette d'Huîtres Sole meunière Pomme cocotte et Petits Pois Dôme de Pommes caramélisées sur Sablé breton	MENU INTERNE Entrée à base d'Œuf Filet de Daurade en croûte de Noix Risotto au parmesan, Carottes glacées Tarte Normande
23/03/26	24/03/26		26/03/26	27/03/26
Amuse Bouche Œuf parfait à la méditerranéenne Carré de Porc poêlé Tatin d'Endive Succès praliné	Salade paysanne Dos de Cabillaud, Pomme cocotte Tarte alsacienne aux Pommes		Menu BISTRONOMIE à 20 € Raviole à la Chèvre, Pignons & basilic Gambas flambées à l'Ouzo Riz safrané Ananas rôti flambé au Rhum	Salade César au Poulet croustillant Entrecôte double grillée <i>Jus corsé</i> Pommes de terre grenaille rôties Eclair au chocolat