



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

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

MAI 2026

Lundi midi (12h15) CAP GRETA Menu à 16 €	Mardi midi 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	Jeudi midi 1 BPHR (12h15) Menus à	Vendredi midi T BPMHR (12h15) Menus à
04/05/26	05/05/26	06/05/26	07/05/26	08/05/26
Amuse Bouche Rouleau de printemps et Tamara Suprême de Volaille fermière Asperges et Pommes de terre (Jus court) Pêches rôties à la verveine Glace Miel	RESTAURANT COMPLET	Crudités Ou Houmous Cumin, Coriandre et Œuf parfait Burger façon Kebab, Salade, Frites Ou Onglet de Veau sous réserve, Salade, Frites Café ou Chocolat Liégeois Ou Entremet	Menu à 16 € Mise en bouche Tartare de Veau aux herbes et Parmesan Dahl de Lentilles vertes aux Légumes, Lait de Coco et Epices Douces Eclair exotique	FERIE
11/05/26	12/05/26	EXAMEN 13/05/26 EXAMEN	14/05/26	15/05/26
	Menu à 14 € Salade de Chèvre chaud Poulet basquaise Tagliatelles Tacos des Caraïbes	Crudités Ou Comptée d'Aubergine fumée et Haddock / Pain de campagne Omelette aux fines herbes, Pommes sautées Ou Bavette à l'Echalote, Pommes sautées Café ou Chocolat Liégeois Ou Pavlova Fraise	FERIE	FERIE
18/05/26	19/05/26	20/05/26	21/05/26	22/05/26
Amuse Bouche Coquillages, Légumes et Crustacés Moelleux de Porc croustillant Chutney de Légumes Pastilla à la Mangue	Menu à 14 € Tomates, Mozzarella, Basilic Filet de Daurade grillée Spaghettis de Courgette au Pestou Riz Gâteau Grand-Mère Noix et Chocolat	Melon à l'italienne Ou Gravelax de Saumon Poké de Saumon Ou Filet de Canard grillé, pont neuf de Polenta, coulis de Poivrons Fraises Melba Ou Cannelé bordelais	Menu à 16 € Mise en Bouche Asperges en tempura Cuisse de Volaille à la Moutarde Légumes de printemps Fraise Melba et Petits fours	
25/05/26	26/05/26	27/05/26	28/05/26	29/05/26
FERIE	Menu à 16 € Tarte fine Boudin noir et Pomme Magret de Canard rôti, jus corsé au thym Pommes duchesse & Légumes de saison Entremet façon Forêt noire	Demi-Melon au Porto Ou Omelette au choix Pizza, Salade Ou Paëlla Poire Belle-Hélène Ou Pain de Gène Agrumes	Menu à 20 € Mise en bouche Ceviche de Daurade Encornet Farci au Boudin noir Bouchées de courgette, Pommes de terre & Feta Soupe de Fraises et Rhubarbe	