

Déjeuner du Lundi 17.11.2025 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i> Velouté de potimarron en cappuccino de noisettes éclatées ***** Rôti de bœuf et son jus Périgourdin, jardinière de légumes et pommes rissolées ***** Crème brûlée	Déjeuner du Mardi 18.11.2025 18€ L'Europe du sud de la gastronomie (départ croisière) <i>Mise en bouche</i> ***** <i>Vitello tonato, parmesan et mozzarella</i> Ou Ardoise de charcuteries Ibérique ***** <i>Paella Valenciana «revisitée»</i> ***** Tiramisu praliné-café	Déjeuner du Jeudi 20.11.2025 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i> Assortiment de crudités ***** Poulet rôti, pommes sautées au thym ***** La classique "tarte aux pommes"	Déjeuner du Vendredi 21.11.2025
Déjeuner du Lundi 24.11.2025 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i> Velouté de potimarron en cappuccino de noisettes éclatées ***** Rôti de bœuf et son jus Périgourdin, jardinière de légumes et pommes rissolées ***** Crème brûlée	Déjeuner du Mardi 25.11.2025 18€ Au fil des côtes d'Afrique du nord et de Méditerranée <i>Mise en bouche</i> ***** <i>Fenouil confit à la chermoula</i> Ou Cocktail crevettes agrume ***** <i>Selle d'agneau rôtie, jus d'une tajine aux amandes, épices, citron, légumes et semoule</i> ***** <i>Moelleux aux agrumes et amandes, crème glacée cannelle et miel</i> Ou Banane flambée au rhum, glace coco	Déjeuner du Jeudi 27.11.2025 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i> Assortiment de crudités ***** Poulet rôti, pommes sautées au thym ***** La classique "tarte aux pommes"	Déjeuner du Vendredi 28.11.2025
DECEMBRE			
Déjeuner du Lundi 1.12.2025 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i> Salade de chèvre chaud sur toast ***** Escalope de volaille à la crème aux champignons, semoule aux épices douces ***** Tiramisu revisité aux parfums exotiques	Déjeuner du Mardi 2.12.2025 18€ Escale en Asie <i>Mise en bouche</i> ***** <i>Curry de légumes du Kerala</i> Ou Salade thaï ***** <i>Phô Vietnamien</i> <i>Nouilles maison</i> ***** <i>Gratin à la Mangue et sorbet passion</i> Ou Letchis flambés au Soho, sorbet passion	Déjeuner du Jeudi 4.12.2025 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i> Assiette de la Baltique ***** Carré de porc au Porto, purée de carottes ***** Tiramisu aux marrons glacés	Déjeuner du Vendredi 5.12.2025 18€ Comme dans les brasseries parisiennes... <i>Mise en bouche : Velouté de panais aux noisettes grillées</i> ***** <i>Salade tiède de langue de bœuf, sorbet pommes vertes cornichons (12 portions)</i> Ou Assiette de charcuteries (12 portions) ***** <i>Bavette d'ailloyau grillée, compotée d'échalotes au vinaigre de framboise</i> <i>Pommes Pont-neuf et champignon farci</i> ***** <i>Moelleux au chocolat, glace crèmeuse au maïs grillé, mousse de pop-corn</i>

Prix des formules : les menus de la semaine de Noël 20€

Mardi et Vendredi : le menu bistronomique composé de 3 plats 16,50€ et le menu gastronomique composé de 3 plats 18€

Lundi et Jeudi: plat+ entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ (formule complète)

Déjeuner du Lundi 8.12.2025 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i> Salade de chèvre chaud sur toast ***** Escalope de volaille à la crème aux champignons, semoule aux épices douces ***** Tiramisu revisité aux parfums exotiques	Déjeuner du Mardi 9.12.2025 18€ L'Europe du Nord de la gastronomie <i>Mise en bouche</i> ***** <i>Saumon fumé par nos soins</i> Ou Assiette scandinave fumée en salle ***** <i>Carbonnade de joue de bœuf à la bière</i> <i>Légumes du « pot »</i> ***** <i>Banoffee in the glass</i> Ou Pommes flambées, glace caramel-beurre salé	Déjeuner du Jeudi 11.12.2025 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i> Assiette de la Baltique ***** Carré de porc au Porto, purée de carottes ***** Tiramisu aux marrons glacés	Déjeuner du Vendredi 12.12.2025 18€ Brasseries Bordelaises <i>Mise en bouche : Cannelé au chorizo</i> ***** <i>Salade de queue de bœuf</i> ***** <i>Faux filet de bœuf grillée Bordelaise</i> <i>Gratin de bucatini et potimarron sauté aux amandes et à l'ail</i> ***** <i>Dunes blanches®, sorbet pomme Manzana et pommes flambées</i>
Déjeuner du Lundi 15.12.2025 20€ <i>Menu de la semaine de Noël</i> <i>Mise en bouche : Pruneaux au lard fumé</i> ***** Foie gras et ses toasts, confiture d'oignon ***** Magret de canard, façon Apicius, aux clémentines, émulsion de lait épicé, pommes grenailles et champignon farci ***** Baba au rhum sur sabayon, glace rhum raisin	Déjeuner du Mardi 16.12.2025 20€ <i>Menu de la semaine de Noël</i> <u>PROJET</u> : Repas de Noël autour des produits d'Aquitaine	Déjeuner du Jeudi 18.12.2025 20€ <i>Menu de la semaine de Noël</i> Saumon fumé et son blinis tiède ***** Caille farcie au foie gras et son assortiment de légumes d'hiver ***** Bûche traditionnelle de Noël	Déjeuner du Vendredi 19.12.2025 20€ <i>Menu de la semaine de Noël</i> En attendant Noël... <i>Mise en bouche : Saint-Jacques en carpaccio à l'huile d'aneth</i> ***** <i>Terrine de foie gras saké-gingembre, confiture de Piquillos</i> <i>Pain écossais à la graisse de canard</i> ***** <i>Suprême de pintade des Landes aux langoustines, jus corsé aux étrilles</i> <i>Gratin dauphinois et flan de carotte</i> ***** <i>Mont-Blanc marron et mandarine</i>

Prix des formules : les menus de la semaine de Noël 20€

Mardi et Vendredi : le menu bistrannique composé de 3 plats 16,50€ et le menu gastronomique composé de 3 plats 18€

Lundi et Jeudi: plat+ entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ (formule complète)

JANVIER 2026

Déjeuner du Lundi 5.01.2026	Déjeuner du Mardi 6.01.2026	Déjeuner du Jeudi 8.01.2026	Déjeuner du Vendredi 9.01.2026
Déjeuner du Lundi 12.01.2026	Déjeuner du Mardi 13.01.2026 18€ Cuisine « detox » <i>Mise en bouche</i> ***** <i>Consommé de légumes façon « dashi »</i> Ou Salade de cuitités ***** <i>Tournedos de Cerf grillé, bordelaise « végétale », le céleri en texture</i> ***** <i>Nage d'agrumes semi-prise miellée à la menthe et à la cannelle, accompagnée d'un sorbet pamplemousse</i> Ou Ananas flambé glace coco	Déjeuner du Jeudi 15.01.2026	Déjeuner du Vendredi 16.01.2026 16,50€ Sur la route des épices <i>Mise en bouche : Chou-fleur aux épices, cacahuètes et lait de coco</i> ***** <i>Poireau brûlé aux pinces de crabe, vinaigrette en tartare d'huîtres</i> ***** <i>Poulet grillé à l'américaine, sauce diable</i> <i>Chips de patates douces, tomate grillée, flan de carotte au miel et curcuma</i> ***** <i>Pain perdu, beurre de panna cotta aux épices et pamplemousse</i>
Déjeuner du Lundi 19.01.2026	Déjeuner du Mardi 20.01.2026 18€ Cuisine « detox » <i>Mise en bouche</i> ***** <i>Le champignons de Paris crus/cuits</i> Ou Terrine de légumes ***** <i>Légumes d'hivers rôtis, sauce carotte et citron vert</i> Ou Cocotte de haricots et petits légumes, coulis de morilles ***** <i>Soufflé au citron vert, jus d'épices</i> Ou Poires flambées	Déjeuner du Jeudi 22.01.2026	Déjeuner du Vendredi 23.01.2026 18€ Ballade en Outre-mer (Examens) <i>Mise en bouche : Tartare de langoustines en coque de fruits de la passion</i> ***** <i>Cabillaud mariné aux agrumes, avocat fumé et lait de scamorza</i> ***** <i>Colombo de volaille</i> <i>Patate douce rôtie, gratin de christophines</i> ***** <i>Ananas rôti à la vanille Bourbon, Tourments d'amour et sa quenelle glacée au muscovado</i>

Mardi et Vendredi : **le menu bistrannique composé de 3 plats 16,50€ et le menu gastronomique composé de 3 plats 18€**

Lundi et Jeudi : **plat+ entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ (formule complète)**

Contact : par téléphone au 05.57.42.64.90 ou 05.57.42.64.94

Déjeuner du Lundi 26.01.2026 	Déjeuner du Mardi 27.01.2026 18€ Cuisine « détox » <i>Mise en bouche</i> ***** <i>Panacotta aux petits légumes et herbes fraîches</i> Ou Assortiment du jardin (crudités) ***** <i>Tronçon de Lotte au curry vert « maison », sauce coco-vanille et aubergine fumée</i> ***** <i>Avocat /pistache/glace yaourt/ biscuit sablé</i> Ou Mangue flambée, sorbet passion	Déjeuner du Jeudi 29.01.2026 	Déjeuner du Vendredi 30.01.2026 16,50€ Hauts-de-France <i>(Examens de service)</i> <i>Mise en bouche : Gaspacho ch'ti de betteraves et Granny Smith</i> ***** <i>Endive braisée, sauce Vitello tonnato</i> ***** <i>Tournedos de carbonade de bœuf à la bière des Ch'timis</i> <i>Gnocchis de pommes de terre, petits légumes glacés</i> ***** <i>Ronde des pâtisseries Nordistes, ch'ti sorbet à la Kriek</i>
février			
Déjeuner du Lundi 2.02.2026 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i> Dans une crêperie ... <i>Pancake de courgette et ricotta, roquette assaisonnée</i> ***** <i>Galette saucisse à la bretonne, sauce au cidre et compotée d'oignons de Roscoff, choux de Bruxelles rôtis</i> ***** <i>Profiterole de crêpes au chocolat</i>	Déjeuner du Mardi 3.02.2026 18€ Cuisine plaisir <i>Soupe à l'oignon contemporaine</i> Ou Terrine charcutière et ses pickles ***** <i>Ris de veau au sautoir, jus yuzu et extraction de carotte, légumes racines en déclinaisons</i> ***** <i>Assiette de sorbet maison et fruits marinés</i> Ou Cerises jubiléées, glace vanille	Déjeuner du Jeudi 5.02.2026 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i> Les crêpes du monde... <i>Samossas croustillantes à l'indienne aux carottes et au curry de Madras</i> ***** <i>Ficelle Picarde et sa salade d'endives aux fruits secs</i> ***** <i>Pancake et son sirop d'érable canadien, quenelle de glace vanille</i>	Déjeuner du Vendredi 6.02.2026 18€ En avance sur la St Valentin <i>(Examens de service)</i> <i>Mise en bouche : Taloa frite, tataki de thon, sauce crème-wasabi</i> ***** <i>Tarte fine carot'olis, sorbet piquillos</i> ***** <i>Blanquette d'agneau aux morilles</i> <i>Pommes tournées et carottes nouvelles fanes</i> ***** <i>Souffle de fraîcheur, pommes flambées (x12)</i> Ou Tarte Tatin, quenelle de crème d'Isigny (x12)
Déjeuner du Lundi 23.02.2026 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i> Œuf cocotte au foie gras du Périgord ***** <i>Brochettes de volaille grillées aux fruits secs, pommes Roestis et salade de céleri-rave en cuitité</i> ***** <i>Ile flottante au caramel</i>	Déjeuner du Mardi 24.02.2026 	Déjeuner du Jeudi 26.02.2026 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i> Gratinée façon "p'tit bouchon" ***** <i>Blanquette de volaille à l'ancienne, riz créole</i> ***** <i>Tarte des sœurs Tatin et sa quenelle de crème d'Isigny</i>	Déjeuner du Vendredi 27.02.2026 18€ En retard sur le Nouvel an chinois <i>Mise en bouche : Beignets d'escargots façon asiatique</i> ***** <i>Rouleaux de printemps « maison », frits</i> ***** <i>Phô vietnamien</i> ***** <i>Pavlova marrons, oranges et kumquats, glace yaourt</i>

Mardi et Vendredi : **le menu bistronomique composé de 3 plats 16,50€ et le menu gastronomique composé de 3 plats 18€**

Lundi et Jeudi : **plat+ entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ (formule complète)**

Contact : par téléphone au 05.57.42.64.90 ou 05.57.42.64.94



<p>Déjeuner du Lundi 2.03.2026 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p>Œuf cocotte au foie gras du Périgord *****</p> <p>Brochettes de volaille grillées aux fruits secs, pommes Roestis et salade de céleri-rave en cuidité *****</p> <p>Ile flottante au caramel</p>	<p>Déjeuner du Mardi 3.03.2026</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 5.03.2026 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p>Gratinée façon "p'tit bouchon" *****</p> <p>Blanquette de volaille à l'ancienne, riz créole *****</p> <p>Tarte des sœurs Tatin et sa quenelle de crème d'Isigny</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 6.03.2026 18€</p> <p>Voyage en pays de Loire et Centre-Val de Loire</p> <p>Mise en bouche : Huître tiède en écume de parmesan *****</p> <p>Emincé cru de bar, gressin à l'encre de seiche *****</p> <p>Lotte à l'américaine</p> <p>Riz basmati pilaf et choux de Bruxelles rôtis *****</p> <p>Tarte aux pommes macaronée, crème anglaise</p>
<p>Déjeuner du Lundi 9.03.2026 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p>Œuf cocotte à la julienne de légumes, croustillant de jambon *****</p> <p>Curry de volaille à l'indienne *****</p> <p>Baba Irish coffee</p>	<p>Déjeuner du Mardi 10.03.2026</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 12.03.2026 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p>Crème de fruits de mer *****</p> <p>Navarin d'agneau aux haricots *****</p> <p>Tarte feuilletée aux fruits de saison</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 13.03.2026 18€</p> <p>Bourgogne-Franche-Comté</p> <p>Mise en bouche : Gougères de Bourgogne *****</p> <p>Œuf en meurette *****</p> <p>Râble de lapin farci aux deux moutardes Crêpes Vonnassiennes *****</p> <p>Paris-Beaune et ses mirabelles flambées</p>
<p>Déjeuner du Lundi 16.03.2026 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p>Menu autour de l'Océanie Papouasie-Nouvelle-Guinée</p> <p>Salade australienne roquette, betterave, noix de cajou et feta *****</p> <p>Fish and chips, sauce tartare *****</p> <p>Gâteau renversé à l'ananas, glace coco</p>	<p>Déjeuner du Mardi 17.03.2026 18€</p> <p>Examens</p> <p>Mise en bouche *****</p> <p>Saumon à la « Parisienne »</p> <p>Ou Avocat aux crevettes *****</p> <p>Magret de canard sauté à l'orange, jus aux agrumes, la pomme de terre dans tous ses états *****</p> <p>Dacquoise café praliné</p> <p>Ou Abricots flambés, glace vanille, coulis de framboise</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 19.03.2026 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p>Crème de fruits de mer *****</p> <p>Navarin d'agneau aux haricots *****</p> <p>Tarte feuilletée aux fruits de saison</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 20.03.2026 16,50€</p> <p>Examens de cuisine</p> <p>Quiche aux poireaux et à la poitrine fumée *****</p> <p>Volaille rôtie, jus tranché à l'ail doux et au foie gras, navets nouveaux et pommes de terre à l'échirlète *****</p> <p>Fromages *****</p> <p>Carpaccio d'oranges au Cointreau et sa quenelle glacée mandarine</p>

Mardi et Vendredi : le menu bistronomique composé de 3 plats 16,50€ et le menu gastronomique composé de 3 plats 18€

Lundi et Jeudi : plat+ entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ (formule complète)

Contact : par téléphone au 05.57.42.64.90 ou 05.57.42.64.94

MENU RESTAURANT D'APPLICATION

LYCEE PROFESSIONNEL BLAYE 2025-2026

<p>Déjeuner du Lundi 23.03.2026 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p>Pétoncles sautées à l'escabèche sur lit de mâche *****</p> <p>Emincé de bœuf grillé, beurre Café de Paris, pommes steak house et maïs *****</p> <p>Chocolat Liégeois</p>	<p>Déjeuner du Mardi 24.03.2026 18€</p> <p>Examens <i>Mise en bouche</i> *****</p> <p>Galette de pied de porc et queue de bœuf Ou Assiette de charcuterie et pickles de légumes *****</p> <p>Pavé de rumsteck grillé, jus au vin de Blaye et moelle rôtie. Les vrais pommes Pont neuf et Asperges vertes rôties *****</p> <p>Crèmeux au chocolat/café/grué/gelée Ou Poire flambée belle Hélène</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 26.03.2026 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p>Menu autour de l'Océanie Papouasie-Nouvelle-Guinée</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 27.03.2026 16,50€</p> <p>Examens de cuisine Tartare d'avocat aux crevettes *****</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne, pommes tournées *****</p> <p>Fromages *****</p> <p>Tarte à l'Alsacienne aux pommes et à la rhubarbe</p>
<p>Déjeuner du Lundi 30.03.2026 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p>Pétoncles sautées à l'escabèche sur lit de mâche *****</p> <p>Emincé de bœuf grillé, beurre Café de Paris, pommes steak house et maïs *****</p> <p>Chocolat Liégeois</p>	<p>Déjeuner du Mardi 31.03.2026</p>		
<p>AVRIL</p>			
		<p>Déjeuner du Jeudi 2.04.2026 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i></p> <p>Minestrone au pesto de Gènes *****</p> <p>Parmentier de canard aux herbes fraîches et sa salade mélangée *****</p> <p>Crème renversée</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 3.04.2026 18€</p> <p>Nouvelle Aquitaine <i>Mise en bouche : Rouleau landais au foie gras</i> *****</p> <p>Supions planchés, julienne de poivrons, Txistorra et écume de rouille *****</p> <p>Axoa d'Espelette Pommes sarladaises, artichaut farci *****</p> <p>Gâteau Basque et glace aux macarons de Saint-Emilion</p>

Mardi et Vendredi : **le menu bistrannique composé de 3 plats 16,50€ et le menu gastronomique composé de 3 plats 18€**
Lundi et Jeudi : **plat+ entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ (formule complète)**

Contact : par téléphone au 05.57.42.64.90 ou 05.57.42.64.94

Déjeuner du Lundi 20.04.2026 Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ Tex-Mex Tacos de poulet, sauce avocat ***** Chili con carne ***** Tequila Sunrise glacée	Déjeuner du Mardi 21.04.2026 18€ Menu en honneur du Chef des Hulis Mundiya Kepanga que nous accueillons “Ol kaikai we i soim kala bilong Nuvelle-Aquitaine rijon bilong yumi” « La cuisine des couleurs de nos Terres de Nouvelles-Aquitaine »	Déjeuner du Jeudi 23.04.2026 Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ Verrine de gaspacho blanc aux amandes et aux raisins ***** Epaules de lapin fondantes, polenta au parmesan ***** Croustilles aux fruits rouges	Déjeuner du Vendredi 24.04.2026 18€ Occitanie Mise en bouche : Tartine du mendiant au roquefort ***** Gambas à la plancha, confiture de tomate et pesto de basilic ***** Cassoulet de Toulouse ***** Croustade Gasconne, pruneaux flambés à l'Armagnac et glace à l'amande
Déjeuner du Lundi 27.04.2026 Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ Tex-Mex Tacos de poulet, sauce avocat ***** Chili con carne ***** Tequila Sunrise glacée	Déjeuner du Mardi 28.04.2026 18€ Examens Autour du Thon Ou Salade de pamplemousse aux crevettes ***** <u>Plat candidat</u> Magret de canard rôti, sauce miel et citron, polenta aux fruits secs, navets glacés ***** Sablé breton aux fraises Ou Pêches flambées au Cointreau façon Melba	Déjeuner du Jeudi 30.04.2026 Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ Verrine de gaspacho blanc aux amandes et aux raisins ***** Epaules de lapin fondantes, polenta au parmesan ***** Croustilles aux fruits rouges	
MAI			
Déjeuner du Lundi 4.05.2026 Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ “Le” fast food Blayais Wrap au pesto et à la mozzarella ***** Cheeseburger noir au bacon revisité, potatoes épicées ***** Sunday « maison », topping sauce caramel au beurre salé et cacahuètes grillées	Déjeuner du Mardi 5.05.2026 18€ Examens Autour des Asperges Ou Assiette Scandinave ***** <u>Plat candidat</u> Double faux-filet sauté sauce bordelaise, pommes cocotte et purée Vichy ***** Sabayon de fruits rouges à l'Izarra Ou Cerises jubilées	Déjeuner du Jeudi 7.05.2026 Tartare de bar à la tahitienne ***** Entrecôte double de Charolais façon Tyrolienne ***** Forêt noire	Déjeuner du Vendredi 8.05.2026

Mardi et Vendredi : le menu bistrannique composé de 3 plats 16,50€ et le menu gastronomique composé de 3 plats 18€

Lundi et Jeudi : plat+ entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ (formule complète)

Contact : par téléphone au 05.57.42.64.90 ou 05.57.42.64.94

Déjeuner du Lundi 11.05.2026 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i> "Le "fast food Blayais Wrap au pesto et à la mozzarella ***** Cheeseburger noir au bacon revisité, potatoes épicées ***** Sunday « maison », topping sauce caramel au beurre salé et cacahuètes grillées	Déjeuner du Mardi 12.05.2026 MENU PROJET CONTEMPORAIN RECHERCHE ELEVE	Déjeuner du Jeudi 14.05.2026	Déjeuner du Vendredi 15.05.2026
Déjeuner du Lundi 18.05.2026 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i> Version Tapas méditerranée Verrine de gaspacho et sa brochette de pastèque grillée ***** Bruschetta de jambon et sa salade mélangée ***** Meringues fraises-Chantilly	Déjeuner du Mardi 19.05.2026	Déjeuner du Jeudi 21.05.2026 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i> Tartare de bar à la tahitienne ***** Entrecôte double de Charolais façon Tyrolienne ***** Forêt noire	Déjeuner du Vendredi 22.05.2026 18€ Normandie, Bretagne Mise en bouche : Blinis au sarrasin, houmous ***** Gaspacho de langoustines ***** Sole meunière au beurre de baratte Patate rôtie aux herbes et courgettes grillées ***** Tarte fine aux pommes, crème glacée au caramel de cidre-beurre salé
Déjeuner du Lundi 25.05.2026 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i> Version Tapas méditerranée Verrine de gaspacho et sa brochette de pastèque grillée ***** Bruschetta de jambon et sa salade mélangée ***** Meringues fraises-Chantilly	Déjeuner du Mardi 26.05.2026	Déjeuner du Jeudi 28.05.2026	Déjeuner du Vendredi 29.05.2026 18€ Un retour en Poitou, Charentes Mise en bouche : Tartine aux fèves crues ***** Mouclade Rochelaise ***** Carré de porc poêlé au Pineau, embeurrée de chou d'Echiré Grosses frites nouvelles à la fleur de sel de l'île de Ré ***** Fontainebleau, compotée d'abricots et fraises, granola

Mardi et Vendredi : **le menu bistronomique composé de 3 plats 16,50€ et le menu gastronomique composé de 3 plats 18€**

Lundi et Jeudi : **plat+ entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ (formule complète)**

Contact : par téléphone au 05.57.42.64.90 ou 05.57.42.64.94