« Restaurant d'application de l'apprentissage - GRETA-CFA site Branly »

LYCEE & CFA EDOUARD BRANLY
LA ROCHE SUR YON

GRETA CFA
La référence formation

MENUS

Année 2023 – 2024

Mesdames, Messieurs,

L'équipe pédagogique ainsi que les apprentis sont heureux de vous accueillir dans leur établissement et de vous faire partager leur savoir-faire.

Cet établissement étant un lieu d'enseignement et de formation, les menus proposés sont susceptibles de modification en fonction des contraintes pédagogiques et des évolutions techniques liées au niveau de formation.

Les apprentis et étudiants vous accueilleront le midi à 12H15 et le soir à 19H00.

Nous vous remercions de respecter ces horaires afin qu'ils puissent poursuivre leur scolarité dans les meilleures conditions.

Notre restaurant « Le Galet » vous propose plusieurs menus selon les jours et les niveaux de formation de 15€ à 20€ selon la classe présente.

⚠ Les personnes qui souffrent d'allergies alimentaires s'adressent directement à l'enseignant pour information sur la composition des plats.

Réservez dès à présent au : 02 51 24 06 26

L'accès au Restaurant d'Application se fait uniquement sur réservation (téléphone ou visite), dans la limite des places disponibles. Toutes les classes donneront le maximum pour que ces quelques heures passées au sein de notre établissement à l'occasion d'un déjeuner ou d'un dîner demeurent des moments de convivialité et de plaisir gastronomique. Votre venue est essentielle car elle participe grandement à la formation de nos apprentis et nous vous en remercions.

Septembre 2023 / Octobre 2023

Jeudi 07 Septembre 19h15

18€

Chartreuse de merlan aux macaroni ses fruits de mer beurre de coquillage aux épices

Roulade de sole au lard fumé, pomme de terre confite et jus de poulet à l'oignon et royale de blette

Four Tatin glace Fromage blanc

Vendredi 08 Septembre 12h15

15€

Soupe de moules au safran

Pavé de maigre mi-fumé, lentilles vertes au lard, jus de volaille à l'huile d'olive

Poire flambée, sorbet poire

Mardi 12 Septembre 12h15

15€

Soupe de moules au safran

Pavé de maigre mi-fumé, lentilles vertes au lard, jus de volaille à l'huile d'olive

Poire flambée, sorbet poire

Vendredi 22 Septembre 12h15

15 €

Soupe de moules au safran

Pavé de maigre mi fumé, lentilles vertes au lard, jus de volaille à l'huile d'olive

Coupe Créole

Jeudi 28 septembre 19h15

18€

Ris de veau Braisés

Rouget en écaille de pomme de terre

Gros caillou

Mardi 03 Octobre 12h15

17€

Avocat au crabe mayonnaise

Médaillon de veau Duroc, ratatouille

Plateau de fromages

Tarte à l'orange meringuée.

Jeudi 05 Octobre 12h15

15€

Ardoise de tapas

Médaillon de veau façon Zingara
Pommes croquettes

Tarte à l'orange meringuée

Vendredi 06 Octobre 12h15

15€

Mousseline de merlan Arlequin

Médaillon de veau Duroc

Ratatouille

Cerises flambées

Glace amande

Mardi 10 Octobre 12h15

15€

Quiche au poireaux et saumon fumé

Mousseline de brochet Arlequin

Verrine ananas menthe aux biscuits de Reims

Jeudi 12 Octobre 19h00

18€

Charlotte de truite fumée et piperade glacée, vinaigrette de coques

Carré d'agneau en croûte de macis, caviar d'aubergine et semoule aux herbes

Pommes, sablé vanille, crème mascarpone, caramel et noisettes

Vendredi 13 Octobre 12h15

15€

Quiche poireaux et saumon fumé

Mousseline de brochet Arlequin
Beurre Nantais

Cerises flambées glace amande

Mardi 17 Octobre 12h15

15€

Macédoine de légumes sauce mayonnaise

Escalope de veau Milanaise, tagliatelles concassée de tomate au parmesan

Salade de fruits frais

Jeudi 19 Octobre 19h15

18€

Crique de pomme de terre aux langoustines, vinaigrette aux herbes

Nid de pigeon aux cramberries et à la cannelle
Dessert autour de la poire
Et poires flambées

Novembre 2023

Mardi 07 Novembre 12h15

15€

Quiche au poireaux et saumon fumé

Mousseline de brochet Arlequin

Verrine ananas menthe aux biscuits de Reims

Mardi 07 Novembre 19h00

15€

Macédoine de légumes sauce mayonnaise

Escalope de veau Viennoise Milanaise
Tagliatelles sauce tomates et copeaux de parmesan

Ananas frais

Vendredi 09 Novembre 12h15

17€

Avocat aux suprêmes d'agrumes sauce cocktail

Filet de turbot sauté au Noilly
Légumes de saison rôtis

Plateau de fromages

Tarte Tatin aux abricots et fruits secs

Vendredi 10 Novembre 12h15

15€

Macédoine de légumes
sauce mayonnaise

Escalope de veau Viennoise
Milanaise
Tagliatelles sauce tomates et
copeaux de parmesan

Coupe Jack

Mardi 14 Novembre 12h15

15€

Velouté de champignons

Estouffade de bœuf Provençale,

tagliatelles maison

Crêpes flambées

Mardi 14 Novembre 19h00

15€

Roquette au mimosa et
copeaux de parmesan

Pavé de sandre beurre blanc

Pommes persillées

Tarte aux poires façon
crumble

Mercredi 15 Novembre 12h15

15€

Macédoine de légumes
sauce mayonnaise

Escalope de veau Viennoise
Milanaise
Tagliatelles sauce tomates et
copeaux de parmesan

Ananas cocktail

Jeudi 16 Novembre 12h15

Fleur de Sel

15€

Quiche au thon et olives

Sauté de porc Marengo
Jardinière de légumes de saison

Ananas flambé et glace coco

Jeudi 16 Novembre 19h00

18€

Céviché de daurade au lait de
coco épicé

Poulet rôti aux herbes,
pommes croquettes

La poire et la gâche de Vendée

+ poire flambée.

Vendredi 17 Novembre 12h15

15€

Velouté de champignons

Estouffade de bœuf Provençale

Crêpes Suzette glace orange

Mardi 21 Novembre 12h15

15€

Salade de chèvre chaud

Pavé de sandre, sauce beurre
blanc, pommes persillées

Tarte aux poires façon crumble

Jeudi 23 Novembre 19h00

18€

Soupe de butternut à
l'orange et à la vanille

Jambonnette de volaille, jus
corsé, légumes d'antan

Dessert autour de la gaufre

Mardi 28 Novembre 12h15

15€

Velouté de champignons

Estouffade de bœuf Provençale,

tagliatelles maison

Crêpes flambées

Mardi 28 Novembre 19h00

15€

Œufs mollets Florentine au saumon

Navarin d'agneau aux épices
Semoule aux légumes et fruits secs

Coupe jack

Mercredi 29 Novembre 12h15
15€
SERVICE BRASSERIE

Salade Caesar

Gibelotte de lapereau Ile de France, pommes Châteaux

Tarte aux poires et à la crème d'amandes

Jeudi 30 Novembre 12h15
17€

Petit pâté feuilleté

Dos de merlu à l'unilatérale
Fondue de poireaux aux lardons

Assiette de fromages

Crêpes Suzette sorbet orange

Vendredi 01 Décembre 12h15
15€

Salade de chèvre chaud

Pavé de sandre sauce beurre blanc, pommes persillées

Tarte aux poires façon crumble
Glace vanille

Décembre 2023

Mercredi 06 Décembre 12h15
15€

Grillée de chèvre sur lit de mâche

Pavé de sandre sauce beurre blanc, pommes persillées

Tarte aux poires façon crumble
Glace vanille

Jeudi 07 Décembre 19h00
20€

Salade Honfleuraise

Souris d'agneau « plat crée par les apprenti(e)s »

Plateau de fromages

Tarte fine au chocolat fort, orange et noisettes.

Vendredi 08 Décembre 12h15
15€

Salade Caesar

Gibelote de lapereau Ile de France, pommes châteaux

Tarte Bourdaloue

Mardi 12 Décembre 12h15
15€

Œufs mollets Florentine au saumon

Navarin d'agneau aux épices, semoule aux légumes et fruits secs

Pêche flambée glace vanille maison

Jeudi 14 décembre 19h00
36€
Menu de Noël
Boissons comprises

Mardi 19 Décembre 12h15
15€
SERVICE BRASSERIE

Salade Caesar

Gibelotte de lapereau Ile de France,

pommes Châteaux

Tarte aux poires et à la crème d'amandes.

Mardi 19 Décembre 19h00
15€

Barquette d'endive à la rillettes de poisson et à la mayonnaise

Filet de limande sauce Bonne Femme
Risotto aux champignons

Tulipe de mousse au chocolat

Jeudi 21 Décembre 12h15
17€

Assiette de saumon fumé et sa crème au citron

Blanquette de poisson et lard
Tagliatelle fraîche de légumes

Plateau de fromages

Palet Breton et sorbet mandarine

Vendredi 22 Décembre 12h15
15€

Œufs mollets Florentine au saumon

Navarin d'agneau aux épices semoule aux légumes et fruits secs

Pêches flambées
Et sa glace vanille

Joyeuses fêtes à tous !

Janvier 2024

Nous vous souhaitons nos Meilleurs vœux pour cette nouvelle année !

Mardi 09 Janvier 12h15
17€
Œuf farci Chimay

Navarin d'agneau, carottes Vichy

Plateau de fromages

Pêches flambées glace vanille maison

Mercredi 10 Janvier 12h15
15€

Œuf mollet Florentine au saumon

Navarin d'agneau aux épices, semoule au légumes et fruits secs

Pêches flambées glace vanille maison

Jeudi 11 Janvier 19h00
18€
Soupe de butternut à l'orange et à la vanille

Pigeonneau et sa garniture « plat créé par les apprentis »

Tartelette poire et sésame

Vendredi 12 Janvier 12h15
17€
Ardoise de croques

Colombo de poulet de Challans, riz basmati Créole

Plateau de fromages

Tarte fine aux pommes, glace vanille

Mardi 16 Janvier 12h15
17€
SERVICE BRASSERIE

Œufs farcis Chimay

Carré de porc poêlé, gratin dauphinois

Assiette de fromages

Cake à la banane, glace banane

Jeudi 18 Janvier 19h00
18€

Tartare de saumon et anguille fumé

Brochette de saint jacques et aspic d'agrumes

Ravioles d'agrumes jus de citronnelle et jus de fruit de la passion.

Mardi 23 Janvier 19h00
17€

Assiette de saumon fumé

Blanquette de poisson et lard
Tagliatelles fraîches de légumes

Plateau de fromages

Palet Breton sorbet mandarine

Vendredi 26 Janvier 12h15
15€

Avocat aux crevettes sauce cocktail

Filet de limande « sauce bonne femme», risotto aux champignons

Tulipe de mousse au chocolat

Mercredi 31 Janvier 12h15
15€

Avocat à la chair de crabe
Pomme Granny et sa sauce cocktail

Filet de limande sauce Bonne Femme, risotto aux champignons

Tulipe de mousse au chocolat

Février 2024

Jeudi 01Février 19h00
20€

Truite saumonée marinée aux épices, chapati
Poisson du moment, risotto de céleri et sa garniture colorée
Plateau de fromages
Fantastik agrumes, passion, gingembre

Vendredi 02 Février 12h15
15€
CCF Restaurant

Œufs farcis Chimay

Carré de porc poêlé
Gratin Dauphinois

Coupe exotique

Mardi 06 Février 12h15
15€

Potage Julienne Darblay

Croustillant de lieu jaune au chorizo, frites de patates douces

Ananas frais glace vanille OU

Ananas flambé glace vanille

Jeudi 08 Février 19h00
18€

Charlotte de saumon fumé et piperade glacée, vinaigrette de coques

Joue de porc Braisée
choux farcis

Paris Vegas

Mardi 13 Février 12h15

15€

SERVICE BRASSERIE

Croque-Monsieur / Croque-Madame

Colombo de poulet de Challans,

riz basmati créole

Tarte fine aux pommes, glace vanille

Mardi 13 Février 19h00

15€

Potage Julienne Darblay

Croustillant de lieu jaune au chorizo

Frites de patate douce

Ananas flambé et sa glace vanille

Jeudi 15 Février 12h15

15€

Velouté Dubarry

Lapin aux champignons

Pommes châteaux

Bananes flambées

Vendredi 16 Février 12h15

15 €

Potage Julienne Darblay

Croustillant de lieu jaune au chorizo, frites patates douce

Bananes flambées et sa glace vanille

Mardi 20 Février 19h00

15€

CCF - MENU EXAMEN

(Tables de 2 à 4 cts)

Tartare aux 2 saumons

Tronçon de Turbot poché embeurrée de choux, sauce mousseline

Pêche Melba OU pêches flambées

Mercredi 21 Février 12h15

15€

Potage julienne Darblay

Croustillant de lieu jaune au chorizo

Frites de patate douce

Bananes flambées

Jeudi 22 Février 19h00

20€

Bisque de crustacés

Magret de canard et sa garniture « plat créé par les apprentis »

Langres flambé au Marc de Champagne

Choux façon Paris-Brest

Vendredi 23 Février 12h15

15€

CCF Restaurant

Tartare aux deux saumons

Filet de Turbot pochés, embeurré de choux sauce mousseline

Pêches flambées
glace framboise
Ou pêches Melba

Mars 2024

Mardi 12 Mars 12h15 **15€** Assiette de saumon fumé Poulet sauté Chasseur, frégola et céleri (chips de céleri) Choux façon Paris-Brest	**Jeudi 14 Mars 19h00** **18€** Œufs pochés façon Meurette Selle d'agneau rôtie farcie aux épinards et amandes Baba too baba	**Mardi 19 Mars 12h15** **17€** **SERVICE BRASSERIE** Œufs farcis Chimay Carré de porc poêlé, gratin dauphinois Assiette de fromages Cake à la banane, glace banane
Mardi 19 Mars 19h00 **15€** Chiffonade de jambon de pays au Roquefort Poulet sauté chasseur Frégola et chips de céleri Choux façon Paris Brest	**Jeudi 21 Mars 12h15** **15€** Grillée de chèvre sur lit de mâche Carré de porc rôti et son jus Purée de haricots coco Tarte aux pommes	**Vendredi 22 Mars 12h15** **15€** Assiette de saumon fumé et sa crème citronnée Poulet sauté Chasseur, frégola et chips de céleri Choux façon Paris-Brest
Mardi 26 Mars 12h15 **15€** **CCF - MENU EXAMEN** **(Tables de 2 à 4 cts)** Œufs brouillés aux asperges. Magret de canard basse Température, sauce miel, légumes rôtis. Poire Belle-Hélène OU Poire flambée, sorbet poire	**Mercredi 27 Mars 12h15** **17€** Assiette de saumon fumé et sa crème Poulet saucé chasseur Frégola et chips de céleri Plateau de fromages Choux façon Paris-Brest	**Jeudi 28 Mars 19h00** **20€** Quiche à l'échalote confite et au chèvre, chantilly de chavignol Raviole safranée de poulet noire de Challans aux champignons de Paris Plateau de fromages Tarte citron revisitée « dessert créé par les apprentis

Avril 2024

Mardi 02 Avril 12h15
15€
Feuilleté d'asperges saumon fumé

Pavé de maigre, julienne de légumes, riz pilaf sauce Noilly Prat

Bananes flambées, glace coco

Jeudi 04 Avril 19h00
18€

Céviche de Daurade royale

Ballottine de poulet, caviar d'aubergine au jus tranché, pommes croquettes

Rhubarbe à la vanille, nectarine et fruits rouges

Mardi 09 Avril 12h15
15€
CCF - MENU EXAMEN

(Tables de 2 à 4 cts)
Tartare aux 2 saumons

Tronçon de Turbot poché embeurrée de choux, sauce mousseline,

Pêche Melba OU

Pêche flambée glace vanille

Mardi 09 Avril 19h00
17€
Feuilleté d'asperges au saumon

Pavé de maigre
Julienne de légumes, riz pilaf sauce Noilly Prat

Plateau de fromages

Coupe de pêches glace vanille

Jeudi 11 Avril 12h15
17€
Ccf Restaurant

Salade Lyonnaise

Colombo Poulet de Challans
Riz Basmati

Plateau de fromages

Coupe Jack

Vendredi 12 Avril 12h15
15€
Feuilleté d'asperges saumon fumé

Sauce mousseline
Pavé de maigre à la julienne riz pilaf sauce Noilly Prat

Ananas flambé et sa glace noix de coco

Vendredi 12 Avril 12h15
20€
Restaurant Le Layon
Menu à suivre

OU

Sortie Pédagogique

Mercredi 17 Avril 12h15
15€

Feuilleté d'asperge et saumon fumé sauce mousseline
Pavé de maigre à la julienne de légumes
Riz pilaf sauce Noilly Prat

Ananas flambé et sa glace noix de coco

Jeudi 18 Avril 19h00
20€
Huîtres et quinoa au gingembre

Poitrine de veau farcie aux champignons, fricassée d'asperges vertes

Plateau de fromages

Millefeuille « dessert créé par les apprentis »

Mai 2024

Mardi 14 Mai 12h15

17€

Melon à l'Italienne

Blanquette de Veau à l'ancienne garniture primeur

Plateau de fromages

Tartelette ganache chocolat-framboise

Jeudi 16 Mai 19h00

18€

Tartine gourmande

Côte de Veau aux champignons et asperges

Fantastik pêche menthe melon

Vendredi 17 Mai 12h15

18€

La sardine « entrée créée par les apprentis »

Lapin à la Niçoise

Cerise burlat, crémeux chocolat, craquant amandes et sorbet griottes

Mardi 21 Mai 12h15

15€

CCF - MENU EXAMEN

(Tables de 2 à 4 cts)

Œufs brouillés aux asperges.

Magret de canard basse Température, sauce miel, légumes rôtis.

Poire Belle-Hélène OU

Poire flambée, sorbet poire

Vendredi 24 Mai 12h15

17€

Melon à l'Italienne

Tarte fine aux légumes du sud Et à la lotte

Assiette de fromages

Trilogie de fraises

Mercredi 29 Mai 12h15

17€

Melon au porto

Tarte fine aux légumes du sud Et à la lotte

Plateau de fromages

Trilogie de fraises

Juin 2024

Jeudi 06 Juin 12h15 **Examen BP CSR** **Table de 4 ou 2 couverts**	**Mardi 11 Juin 12h15** **Fleur de Sel** Mme Paquereau **15€** Salade Niçoise Carré d'agneau persillé Purée de mogette Et son tapis de légumes de printemps Fraises Melba	**Mardi 11 Juin 19h00** **15€** Melon au porto Brochette de volaille Tandöri Riz Thaï Tartelette aux fraises
Jeudi 13 Juin 12h15 **15€** Œufs brouillés aux asperges et saumon Filet de merlan pané Flan d'asperge verte Fraises Melba	**Vendredi 14 Juin 12h15** **15€** Salade niçoise Carré d'agneau persillé purée de mogettes de Vendée et son tapis de légumes de printemps Coupe fraises Melba	**Mardi 18 Juin 12h15** **15€** Salade Niçoise Carré d'agneau persillé, purée de mogettes de Vendée Fraises Melba

Mercredi 19 Juin 12h15
20€
Pressée de tomate au chèvre frais et poivron confit,
vinaigrette aux tomates confites
Rouget aux pommes de terre grillées et basilic

Plateau de fromages

Fraises et framboises « dessert créé par les apprentis »

Très bel été à tous !