



Contact

Lycée Edouard Branly
5 Boulevard Branly
85000 La Roche sur Yon

02 51 24 06 00

restaurants.branly@ac-nantes.fr

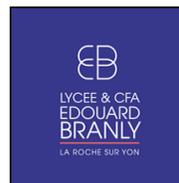
En nous communiquant votre adresse mail,
vous recevrez directement le livret des menus

Vous pouvez également consulter les menus sur
le site de l'établissement :

Site internet : <http://branly.e-lyco.fr>

Onglet

RESTAURANT d'APPLICATION



Lycée Édouard Branly

Restaurants d'application

Année 2023 - 2024

Septembre à Décembre



SECTION HÔTELIÈRE

Lycée Edouard Branly
5 Bd Branly - 85000 La Roche sur Yon
Tél : 02 51 24 06 00
Mail : restaurants.branly@ac-nantes.fr

Mesdames, Messieurs,

L'équipe pédagogique ainsi que les élèves et étudiants 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 (ou de suppression) en fonction des contraintes pédagogiques et des évolutions techniques liées au niveau de formation.

Les élèves vous accueilleront le midi à 12H15 et le soir à 19H15. Les prestations doivent s'achever à 14h00 au plus tard pour le déjeuner et à 21h30 pour le dîner afin de respecter l'emploi du temps, le code du travail et le bien-être des élèves.

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

Nos restaurants « Fleur de Sel » et « Lay'Yon » vous proposent plusieurs formules selon les jours et les niveaux de formation :

Une formule « Déjeuner » 3 plats à partir de 16 €

Une formule 3 plats + fromage à partir de 18 €

Une formule « Brasserie, **service rapide** » les mercredis à 14 €

Des menus à thème dont les prix varient en fonction de leur composition.

Réservations : L'accès au Restaurant d'Application se fait uniquement sur réservation (téléphone, visite ou email), dans la limite des places disponibles.

Vous pouvez réserver dès à présent au : **02 51 24 06 00**

(le LUNDI, MARDI, JEUDI et VENDREDI de 9h à 17h ET LE MERCREDI DE 9 H à 12 h)

Pour toute réservation supérieure à 6 personnes, le professeur en charge de la séance pourra vous proposer deux tables « rapprochées » en fonction des contraintes pédagogiques.

Les personnes qui souffrent d'allergies alimentaires peuvent le signaler lors de la réservation et le rappeler le jour même à l'enseignant pour information sur la composition des plats.

A noter : « Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ces restaurants d'application. Les prix demandés n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés ».

Notre lycée continue de privilégier le « **fait-maison** », tout en formant nos élèves aux différentes formules de restauration.

Vous verrez apparaître dans la liste de nos menus, aussi bien des menus traditionnels, gastronomiques que des formules « Brasserie ».

Toutes les classes de la section « Hôtellerie » 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.

Merci pour votre confiance et votre fidélité.



Vendredi 15/ 12

Déjeuner T BAC PRO

(Menu à 18 €)

Brochette de saumon sur fondue de légumes

Beurre émulsionné aux agrumes

Magret de canard sauté et ses légumes d'hiver

Ou un plat végétarien

Café gourmand

Ou Forêt Noire

Mardi 19/12

1 BAC PRO

DEJEUNER DE NOEL

Jeudi 21 / 12

T BAC PRO

DINER DE NOEL

Réservations à partir du mardi 7 novembre

(Menu à 40 €)



DECEMBRE

Vendredi 01/ 12
Déjeuner T BAC PRO
(Menu à 18 €)

Salade aux deux saumons

Carré d'agneau provençale

Garniture d'Automne

Ou

Un plat Végan

Crème brûlée à la lavande

Tortillon à la pistache



Vendredi 08 / 12
Déjeuner T BAC PRO
(Menu à 16 €)

Bisque de langoustines

Médallions de porc sautés au Beaufort sur lit de
jeunes pousses d'épinard /Pommes Anna

Ou

Un plat Végan

Poire pochée à la Badiane / glace vanille

Pain d'épices caramel de poire



Mardi 12/12
Déjeuner 1 BAC PRO
(Menu à 16 €)

Soupe de potiron au lard, tuile de Beaufort

Gibelotte de lapereau, galette de pommes de terre

Pommes flambées rafraîchies à la Normandie



SEPTEMBRE /OCTOBRE 2023

Vendredi 15/09

Déjeuner T BAC PRO
(Menu à 16 €)

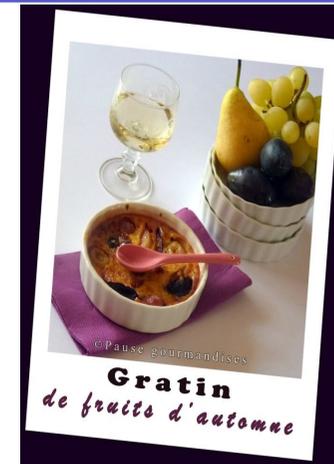
Profiteroles aux foies de
volaille sauce Porto

Suprême de pintadeau
farci sauté /garniture
d'automne

ou

Un plat végan

Gratin de fruits frais



Mardi 19/09

Déjeuner 1 BAC PRO
(Menu à 16 €)

Verrine de melon au
Pineau des Charentes

Pavé de lieu noir
au curcuma, riz pilaf au
poivron, chorizo et
moules

Tartelette aux fruits



Vendredi 22/09

Déjeuner T BAC PRO
(Menu à 16 €)

Pavé de cabillaud sauté
Beurre de poivron rouge
Cuisse de volaille sautée
à l'estragon

Pommes Darphin farcies et flan de
légumes

Ou

Un plat Végan

Tartelette au chocolat

Mardi 26/09

Déjeuner 1 BAC PRO
(Menu à 16 €)

Tarte fine aux sardines, tomates et oignons confits

Filet de rouget, piperade et crème de fenouil
au safran

Pêches flambées rafraîchies

Mardi 03/10

Déjeuner 1 BAC PRO
(Menu à 16 €)

Chou farci à la mousseline de
poisson , vinaigrette tiède de
poivrons

Piccata de veau pané,
Tagliatelles et fondue de
tomates aux herbes

Cerises flambées sur glace
vanille Bourbon

Pain d'épices toasté

Automne (22 septembre - 20 décembre)



Mardi 10/10

Déjeuner 1 BAC PRO
(Menu à 16 €)

Tartare de saumon aux
herbes fraîches

Navarin d'agneau au
tandoori et légumes
glacés

Crumble aux spéculoos

Pommes et poires

Glace vanille



Mercredi 08/ 11 et 15/11

Déjeuner 2 BAC PRO
(Menu à 15 €)

Tartine Normande

Wok de légumes
aux crevettes

Nouilles sautées asiatiques

Gâche perdue confiture de
fraise

Vendredi 10/ 11

Déjeuner T BAC PRO
(Menu à 16 €)

Salade de moules, calamar sauté,
Espelette, St Jacques

Lapin de Garenne poêlé aux herbes

Risotto forestier/ Carottes glacées

ou

Un plat Végan

Crumble pommes/noix/miel



Du Lundi 13/11 au vendredi 17/11

SEMAINE ERASMUS

TCUIS FCIL 2MHR

Temps fort mercredi 15 /11 et jeudi 16 /11



Mercredi 22 /11

Déjeuner 2 Bac Pro
(Menu à 16 €)

Potage parisien

Blanquette de veau aux petits lé-
gumes

Café gourmand



Vendredi 24 / 11

Déjeuner T BAC PRO
(Menu à 16 €)

Omelette roulée forestière et ses jeunes
pousses

Pavé de saumon snacké mariné au soja

Quinoa arlequin avec brunoise de poivrons
verts et rouges et légumes oubliés

Ou

Un plat Végan

Tartelette Mojito meringuée

