Contact

Lycée Edouard Branly

5 Boulevard Branly**Mercredi 31/ 01 et 7/02**

Déjeuner 2 BAC PRO

(Menu à 15 €)

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

RESTAURANT d' APPLICATION

Lycée Édouard Branly

Restaurants d'application

Année 2023 – 2024

Janvier—Mars

SECTION HÔTELIERE
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 15 €
Une formule « Brasserie, **service rapide** » certains mercredis .
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 réservez 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.

MARS

Mardi 12/ 03 **Déjeuner 1 BAC PRO** **(Menu à 16 €)** **Assiette de charcuteries** **Pavé de cabillaud au curry,** **choux vert étuvé et beurre blanc à la ciboulette** **Tarte amandine aux poires**	**Mercredi 13 /03 et 20/ 03** **Déjeuner 2 BAC PRO** **(Menu à 15 €)** **Tartine Jambon cru / brie** **Magret de canard au miel** **Trio de pots de crème petits fours**
Mardi 19/ 03 **Déjeuner 1 BAC PRO** **(Menu à 16 €)** Salade du sud ouest **Carré de veau poêlé et pommes fondantes** **Religieuse**	
	Mercredi 27 /03 **Déjeuner 2 BAC PRO** **(Menu à 15 €)** **Quiche épinard/chèvre** **Pavé de saumon mariné soja / snacké** **Fenouil** **Cerises Jubilé**

FEVRIER

Mercredi 14/02 et 21/ 02

Déjeuner 2 BAC PRO

(Menu à 15 €)

Salade endives noix roquefort

Steak sauté Bercy

Pommes Boulangère

Tarte fine aux pommes

Vendredi 16/ 02

et vendredi 23/02

Déjeuner T BAC PRO

(Menu à 16 €)

CCF

CUISINE

Lundi 19/ 02

et lundi 11/03

Déjeuner 2 BAC PRO

(Menu à 15 €)

Tartine du Sud Ouest

Filet de lieu poché à court mouillement

Julienne de légumes et tagliatelles

Crème caramel

Mardi 20/02

DINER 1 BAC PRO

(Menu à 40 € boissons comprises)

DINER

THEME BRESIL

PAUSE HIVERNALE

JANVIER 2024

Recette pour une année 2024 réussie
Pour 1 personne – Cuisson : 365 jours
1/4 d'amour
1/4 de bonheur
1/4 de sagesse
1/4 de santé
Mélangez le tout et dégustez sans modération tout au long de l'année !

Lundi 08/01 et Lundi 15 /01

Déjeuner 2 BAC PRO

(Menu à 15 €)

Potage St Germain

Fricassée de poulet à l'ancienne

Riz créole et choux

Romanesco

Coupe glacée

Mardi 09/01

Déjeuner 1 BAC PRO

(Menu à 16 €)

Salade périgourdine

Magret de canard au poivre vert, pommes croquettes et légumes glacés

Riz au lait crémeux caramel de banane

Mercredi 10/01

Déjeuner 2 BAC PRO

(Menu à 15 €)

Potage Parisien

Blanquette de veau aux petits légumes

Café gourmand

Vendredi 12/01

Déjeuner T BAC PRO

(Menu à 16 €)

Crème de potimarron, chips de lard et Châtaignes braisées

Paupiette de Chinchard sauce Chambertin

Duo de légumes tournés

Ou plat végan

Tarte amandine coulis

Mardi 16/ 01

Déjeuner 1 BAC PRO

(Menu à 16 €)

Assiette de saumon fumé

Filet de plie au cidre navets glacés et pommes Granny

Graines de sarrasin

Quatre-quarts aux pommes façon tatin caramel au beurre salé

JANVIER / FEVRIER 2024

Mercredi 17/01 et 24/ 01

Déjeuner 2 BAC PRO

(Menu à 15 €)

Bruschetta

Saumon/lentilles

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Jeudi 18/ 01

Dîner T BAC PRO

(Menu à 30 €)

REPAS EN FAVEUR DU SIDACTION

Amuse- Bouche : Gravelax de saumon

Entrée : Crème de potimarron/ Noix de St Jacques / Tuiles graines

Plat : Cannette / légumes de saison

Dessert autour du chocolat et double glace vanille

Lundi 22/01 et Lundi 29 /01

Déjeuner 2 BAC PRO

(Menu à 15 €)

Tartine chèvre, thon à la tomate

Aile Raie pochée Au beurre de câpre

Pommes miettes

Tarte Bourdaloue

Mardi 23/01

Déjeuner 1 BAC PRO

(Menu à 16 €)

Velouté aux champignons

Cassoulet Toulousain

Pruneaux flambés rafraîchis

Vendredi 26/01

Déjeuner T Bac Pro

(Menu à 16 €)

Soufflé aux épinards

Sole Meunière

Aumonière de légumes

Ou plat végan

Paris-Brest individuel

Mardi 30/01

Déjeuner 1 BAC PRO

(Menu à 16 €)

Œuf cocotte à la crème, mouillette

Magret de canard aux poires et crêpes de céleri

Litchis flambés rafraîchis

Mercredi 31 /01 et Mercredi 7/02

Déjeuner 2 BAC PRO

(Menu à 15 €)

Tartare de saumon

Risotto de la mer

(Arroz Meloso)

Crêpes sucrées

Vendredi 02 / 02

Déjeuner T BAC PRO

(Menu à 18 €)

Aspic d'œuf poché et mini salade de légumes croquants /Coulis de poivron

Côte de bœuf rôtie sur l'os

Sauce au choix

Panais frit façon pont Neuf

Samossas de légumes

Ou plat Végan

Tarte fine aux poires, sauce caramel

Lundi 5/02 et Lundi 12 /02

Déjeuner 2 BAC PRO

(Menu à 16 €)

Ficelle Picarde

Faux filet rôti

Écrasé de pomme de terre et épinards

Ananas (en bateau)

Mardi 6/02

Déjeuner 1 BAC PRO

(Menu à 18 €)

Assiette d'huîtres

Lotte sauce américaine

Céréales pilaf

Brioche perdue /Crème d'amandes et Ananas

Mardi 13/02

Déjeuner 1 BAC PRO

(Menu à 15€)

Soupe à l'oignon gratinée

Emincé de Bœuf Strogonoff

Gratin de pommes de terre

Banane flambée à la créole