

# Lycée Édouard Branly

## Restaurants d'application

### «Le Fleur de Sel » - «Le Lay'yon »



## Année 2024 - 2025

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

Nos restaurants vous proposent plusieurs menus selon les jours et les niveaux de formation de **14€ à 20€** et des menus à thème dont les prix varient en fonction de leur composition.



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 !**

Réservations (par tél./mail/visite) : 02 51 24 06 00

Mail: [restaurants.branly@ac-nantes.fr](mailto:restaurants.branly@ac-nantes.fr) - Site internet : <http://branly.e-lyco.fr>

Adresse : Lycée Edouard Branly-5 Bd Branly – 85000 La Roche sur Yon

**SEPTEMBRE 2024**

**Vendredi 13 septembre 12h15**  
**Prix 20 €**

Tarte fine à l'andouille fumée et aux  
pommes, crème moutardée  
\*\*\*  
Bar rôti au jus réduit de crustacés  
Haricots à la bretonne  
\*\*\*  
Kouign-amann glace au lait ribot



**Mardi 17 septembre 12h15**  
**Prix 15 €**

Macédoine de légumes  
\*\*\*  
Timbale de poisson (Farce Mousseline)  
Sauce vin blanc  
Riz Pilaf aux poivrons  
\*\*\*  
Pudding chia coco à la mangue

**Vendredi 20 septembre 12h15**  
**Prix 20 €**

Crème de chou fleur aux coquillages  
\*\*\*  
Filet de rouget au vin rouge et chorizo,  
haricots blancs au paprika  
\*\*\*  
Millefeuille aux pommes

**Mardi 24 septembre 12h15**  
**Prix 15 €**

Melon au Porto  
\*\*\*  
Filet de merlan à la julienne de  
légumes au safran  
\*\*\*  
Tarte Bourdaloue

**Vendredi 27 septembre 12h15**  
**Prix 20 €**

Bavarois de céleri, crème moussueuse au  
bleu d'Auvergne  
ou Huîtres  
\*\*\*  
Salmis de caille pommes boulangères  
\*\*\*  
Gratin de fruits d'automne

**OCTOBRE 2024**

**Mardi 01 octobre 12h15**  
**Prix 15€**

Salade fraîcheur orange mangue cajou  
\*\*\*  
Magret de canard Vallée d'Auge  
\*\*\*  
Baba au rhum chantilly fruits frais

**Vendredi 04 octobre 12h15**  
**Prix 20 €**

Blinis au saumon fumé, beurre  
blanc et œuf mollet  
\*\*\*  
Gibelotte de lapin purée de  
potimarron  
\*\*\*  
Plateau de fromage  
\*\*\*  
Baba au Rhum

**Mardi 08 octobre 12h15**  
**Prix 15 €**

Moules farcies  
\*\*\*  
Poulet sauté Chasseur  
Pommes cocotte  
\*\*\*  
Banoffee pie en verrine



**Lundi 14 octobre 12h15**  
**Prix 15 €**

Salade César  
\*\*\*  
Spaghetti Napolitaine  
\*\*\*  
Coupe de glace


**Mardi 15 octobre 12h15**  
**Prix**

MENU ERASMUS

<b>Mercredi 16 octobre 12h15</b> <b>Prix 15 €</b>  <b>MENU ERASMUS</b>	<b>Vendredi 18 octobre 12h15</b> <b>Prix 15 €</b>  Soufflé au Comté *** Potée de lotte à la moutarde de Meaux *** Tarte tatin et boule de glace
---	--

**VACANCES DE LA TOUSSAINT**  
du 19.10. au 03.11.2024

**NOVEMBRE 2024**

<b>Lundi 04 novembre 12h15</b> <b>Prix 15 €</b>  Salade César *** Spaghetti Napolitaine *** Coupe glacée	<b>Mercredi 06 novembre 12h15</b> <b>Prix 15 €</b>  Pamplemousse cerisette *** Veggie Bowl *** Crumble pommes raisin	<b>Vendredi 08 novembre 12h15</b> <b>Prix 20 €</b>  Huitres chaudes en sabayon Ou Tartare de saumon *** Osso bucco de jarret de veau braisé millefeuille de légumes *** Entremet Cappuccino
<b>Mercredi 13 novembre 12h15</b> <b>Prix 15 €</b>  Pamplemousse cerisette *** Veggie Bowl *** Crumble pommes raisin	<b>Vendredi 15 novembre 12h15</b> <b>Prix 20 €</b>  Champignons à la grecque sauce mousseuse aux épices, œuf poché *** Jambonnette de poulet poêlées aux châtaignes Légumes d'automne *** Crème brûlée au thé Earl Grey, financier	<b>Lundi 18 novembre 12h15</b> <b>Prix 15 €</b>  Salade de chèvre chaud *** Steak sauté Bercy Pommes miettes, mesclun *** Tarte aux pommes
<b>Vendredi 22 novembre 12h15</b> <b>Prix 20 €</b>  Sea food chowder *** Limande sole au four *** Autour de la poire		<b>Lundi 25 novembre 12h15</b> <b>Prix 15 €</b>  Salade de chèvre chaud *** Steak sauté Bercy Pommes miettes, mesclun *** Tarte aux pommes



**Vendredi 29 novembre 12h15**

**Prix 20 €**

Eclair aux noix d St Jacques et  
fondue d'endives

\*\*\*

Filet de canard au miel et citron,  
pleurote et pommes boulangère

\*\*\*

Bavarois aux pains d'épices et  
clémentines



## DÉCEMBRE 2024

**Vendredi 06 décembre 12h15**

**Prix 20 €**

Terrine de harengs et pomme de terre à  
la moutarde à l'ancienne

\*\*\*

Waterzoï de pintadeau petits légumes

\*\*\*

Strudel aux pommes

**Mardi 10 décembre 12h15**

**Prix 15 €**

Menu Régional

"Bretagne" Pays de la Loire

**Jeudi 12 décembre**

**19h**

**Dîner de Noël**

Menu à confirmer  
ainsi que le prix



**Mardi 17 décembre 12h15**

**Prix**

**Déjeuner de Noël**

Menu à confirmer  
ainsi que le prix



**VACANCES DE NOËL**  
du 21.12.2024 au 05.01.2025

## JANVIER 2025

**Lundi 06 janvier 12h15**

**Prix 15 €**

Potage St Germain

\*\*\*

Fricassée de poulet à l'ancienne  
Riz et choux Romanesco

\*\*\*

Coupe glacée

**Mardi 07 janvier 12h15**

**Prix 15 €**

Œuf florentine

\*\*\*

Escalope viennoise/légumes glacés

\*\*\*

Smoothie bowl aux fruits rouge et  
noix de coco

**Mercredi 08 janvier 12h15**

**Prix 15 €**

Potage Parisien

\*\*\*

Blanquette de veau aux petits légumes

\*\*\*

Café gourmand

<p><b>Vendredi 10 janvier 12h15</b> <b>Prix 20 €</b></p> <p>Assiette de saumon fumée et gravlax avec ses blinis ***</p> <p>Kalops et Pdt suédoise ***</p> <p>Omelette norvégienne</p>	<p><b>Lundi 13 janvier 12h15</b> <b>Prix 15 €</b></p> <p>Potage St Germain ***</p> <p>Fricassée de poulet à l'ancienne Riz et choux Romanesco ***</p> <p>Coupe glacée</p>	<p><b>Mardi 14 janvier 12h15</b> <b>Prix 15 €</b></p> <p>Trilogie de potage Velouté champignons Potage St Germain Potage Crécy ***</p> <p>Carré d'agneau Persillé PDT/Patate douce ***</p> <p>Verrine de mangue et kiwi chia coco</p>
<p><b>Mercredi 15 janvier 12h15</b> <b>Prix 15 €</b></p> <p>Potage Parisien **</p> <p>Blanquette de veau aux petits légumes **</p> <p>Café gourmand</p>	<p><b>Jeudi 16 janvier 12h15</b> <b>Prix</b></p> <p>SIDACTION</p> <p>Menu à confirmer ainsi que le prix</p>	<p><b>Lundi 20 janvier 12h15</b> <b>Prix 15 €</b></p> <p>Tartine de chèvre – Thon à la tomate ***</p> <p>Aile Raie pochée Au beurre de câpre Pommes miettes ***</p> <p>Tarte Bourdaloue</p>
<p><b>Mardi 21 janvier 12h15</b> <b>Prix 15 €</b></p> <p>Tartare au saumon : légumes, betteraves ***</p> <p>Osso bucco de dinde façon Milanaise Risotto (pâte becs d'oiseaux, champignons) ***</p> <p>Tiramisu maison</p>	<p><b>Mercredi 22 janvier 12h15</b> <b>Prix 15 €</b></p> <p>Bruschetta **</p> <p>Saumon/lentilles **</p> <p>Crème brûlée à la vanille Bourbon</p>	<p><b>Vendredi 24 janvier 12h15</b> <b>Prix 20 €</b></p> <p>Beignet de gambas sauce tartare ***</p> <p>Crumble de sandre sauce satay légumes au wok ***</p> <p>Tartelette pamplemousse-matcha ou Litchis flambés glace pistache</p>
<p><b>Lundi 27 janvier 12h15</b> <b>Prix 15 €</b></p> <p>Tartine de chèvre – Thon à la tomate ***</p> <p>Aile Raie pochée Au beurre de câpre Pommes miettes ***</p> <p>Tarte Bourdaloue</p>	<p><b>Mardi 28 janvier 12h15</b> <b>Prix 15 €</b></p> <p>Quiche Lorraine individuelle/jeunes pousses ***</p> <p>Filet de daurade fenouil beurre blanc (carottes, courgettes, oignons grelot) ***</p> <p>Assiette de fruits exotiques</p>	<p><b>Mercredi 29 janvier 12h15</b> <b>Prix 15 €</b></p> <p>Bruschetta ***</p> <p>Saumon/lentilles ***</p> <p>Crème brûlée à la vanille Bourbon</p>

**Vendredi 31 janvier 12h15**

**Prix 20 €**

Ceviche de dorade à la mangue

\*\*\*

Côtes de bœuf

\*\*\*

Carpaccio de fruits exotiques sorbet citron  
vert caïpirinha



**FÉVRIER 2025**

**Lundi 03 février 12h15**

**Prix 15 €**

Ficelle Picarde

\*\*\*

Faux filet rôti, écrasé de pommes de  
terre et épinard

\*\*\*

Ananas frais

**Mardi 04 février 12h15**

**Prix 15 €**

Tartare de thon rouge aux saveurs

Asiatique

\*\*\*

Sole Meunière

Flan d'épinards carottes en

sifflets glacés

\*\*\*

Profiteroles chantilly

**Mercredi 05 février 12h15**

**Prix 15 €**

Tartare de saumon

\*\*\*

Risotto de la mer ou arroz meloso

\*\*\*

Crêpes sucrées

**Vendredi 07 février 12h15**

**Prix 20 €**

Feuilleté d'œuf brouillé

\*\*\*

Carré d'agneau Agneau en croute de pain  
d'épices

\*\*\*

Crumble glace Baileys

**VACANCES D'HIVER  
du 08.02.2025 au 23.02.2025**

**FÉVRIER 2025**

**Lundi 24 février 12h15**

**Prix 15 €**

Ficelle Picarde

\*\*\*

Faux filet rôti, écrasé de pommes de  
terre et épinard

\*\*\*

Ananas frais

**Mardi 25 février 12h15**

**Prix 15 €**

Mix lentilles/quinoa aux herbes  
fraîches

\*\*\*

Volaille fermière

Légumes glacés en sifflets  
(carottes, courgettes, oignons grelot)

\*\*\*

Mousse au chocolat sur biscuit

**Mercredi 26 février 12h15**

**Prix 15 €**

Tartare de saumon

\*\*


Risotto de la mer  
ou

arroz meloso

\*\*

Crêpes sucrées

**MARS 2025**

<p><b>Lundi 03 mars 12h15</b> <b>Prix 15 €</b></p> <p>Tartine du Sud-Ouest ***</p> <p>Filet de lieu poché à court mouillement Julienne de légumes et tagliatelles ***</p> <p>Crème caramel</p>	<p><b>Mardi 04 mars 12h15</b> <b>Prix 18 €</b></p> <p>MENU VÉGÉTAL !</p>	<p><b>Mercredi 05 mars 12h15</b> <b>Prix 15 €</b></p> <p>Salade d'endive noix Roquefort **</p> <p>Steak sauté Bercy Pommes boulangère **</p> <p>Tarte fine aux pommes</p>
<p><b>Lundi 10 mars 12h15</b> <b>Prix 15 €</b></p> <p>Tartine du Sud-Ouest ***</p> <p>Filet de lieu poché à court mouillement Julienne de légumes et tagliatelles ***</p> <p>Crème caramel</p>	<p><b>Mardi 11 mars 12h15</b> <b>Prix 15€</b></p> <p>CCF</p>	<p><b>Mercredi 12 mars 12h15</b> <b>Prix 15 €</b></p> <p>Salade d'endive noix Roquefort ***</p> <p>Steak sauté Bercy Pommes boulangères ***</p> <p>Tarte fine aux pommes</p>
<p><b>Mardi 18 mars 12h15</b> <b>Prix 15€</b></p> <p>CCF</p>	<p><b>Mercredi 19 mars 12h15</b> <b>Prix 15 €</b></p> <p>Tartine jambon cru brie ***</p> <p>Magret de canard au miel ***</p> <p>Trio de pots de crème petits fours</p>	
<p><b>Mercredi 26 mars 12h15</b> <b>Prix 15 €</b></p> <p>Tartine jambon cru brie ***</p> <p>Magret de canard au miel ***</p> <p>Trio de pots de crème petits fours</p>	<p><b>Lundi 31 mars 12h15</b> <b>Prix 15 €</b></p> <p>Tajine de poulet au citron confit, abricots secs et amandes ***</p> <p>Plateau de Fromage ***</p> <p>Flan pâtissier</p>	

**AVRIL 2025**

<p><b>Mardi 01 avril 12h15</b> <b>Prix 15 €</b></p> <p>Salade Niçoise ***</p> <p>Pavé de bœuf grillé sauce Béarnaise Tian de légumes (Aubergine courgette tomate) ***</p> <p>Chocolat liégeois</p>	<p><b>Mercredi 02 avril 12h15</b> <b>Prix 15 €</b></p> <p>Quiche épinard chèvre ***</p> <p>Pavé de saumon mariné soja snacké Fenouil ***</p> <p>Cerises jubiléés</p>
--	--

**VACANCES D'AVRIL**  
du 05.04.2025 au 21.04.2025

<p><b>Mardi 22 avril 12h15</b> <b>Prix 15 €</b></p> <p>Gazpacho Andalou ***</p> <p>Pavé de Julienne Dugléré Quenelle de patate douce, bouquet de brocolis ***</p> <p>Ananas flambés glace vanille</p>	<p><b>Mercredi 23 avril 12h15</b> <b>Prix 15 €</b></p> <p>Quiche épinard chèvre ***</p> <p>Pavé de saumon mariné soja snacké Fenouil ***</p> <p>Cerises jubilées</p>	<p><b>Vendredi 25 avril 12h15</b> <b>Prix 20 €</b></p> <p>CCF</p>
<p><b>Lundi 28 avril 12h15</b> <b>Prix 15 €</b></p> <p>Choux forestiers et mesclun ***</p> <p>Poulet rôti Jardinière de légumes ***</p> <p>Coupe de fraises</p>	<p><b>Mardi 29 avril 12h15</b> <b>Prix 20 €</b></p> <p>CCF</p>	<p><b>Mercredi 30 avril 12h15</b> <b>Prix 15 €</b></p> <p>Salade Sud-Ouest **</p> <p>Viennoise de merlan beurre maître d'hôtel fondue de poireau **</p> <p>Pêche Melba</p>

**MAI 2025**

<p><b>Lundi 05 mai 12h15</b> <b>Prix 15 €</b></p> <p>Choux forestiers et mesclun ***</p> <p>Poulet rôti Jardinière de légumes ***</p> <p>Coupe de fraises</p>	<p><b>Mardi 06 mai 12h15</b> <b>Prix 20 €</b></p> <p>CCF</p>	<p><b>Mercredi 07 mai 12h15</b> <b>Prix 15 €</b></p> <p>Salade Sud Oest ***</p> <p>Viennoise de merlan beurre maître d'hôtel fondue de poireau ***</p> <p>Pêche Melba</p>
<p><b>Lundi 12 mai 12h15</b> <b>Prix 15 €</b></p> <p>Cake saumon épinard et son mesclun ***</p> <p>Hampe marinée et grillée, pommes pont neuf ***</p> <p>Pêches flambées – Glace vanille</p>	<p><b>Mardi 13 mai 12h15</b> <b>Prix 15 €</b></p> <p>Salade et toast de St. Marcellin Miel, noix ***</p> <p>Lotte à l'américaine Petits légumes de saison ***</p> <p>Gâche perdue et fruits de saison</p>	<p><b>Mercredi 14 mai 12h15</b> <b>Prix 15 €</b></p> <p>Tomates mozzarella basilic **</p> <p>Brochette de volaille safranée Ratatouille **</p> <p>Dessert autour de la fraise</p>



<p><b>Vendredi 16 mai 12h15</b> <b>Prix 20 €</b></p> <p>CCF</p>	<p><b>Mardi 20 mai 12h15</b> <b>Prix 15 €</b></p> <p>Salade de choux rouge, pomme granny, orange ***</p> <p>Viennoise de Merlan coulis de poivrons</p> <p>Riz Pilaf aux légumes ***</p> <p>Paris Brest individuel</p>	<p><b>Mercredi 21 mai 12h15</b> <b>Prix 15 €</b></p> <p>Tomates mozzarella basilic **</p> <p>Brochette de volaille safrané Ratatouille **</p> <p>Dessert autour de la fraise</p>
<p><b>Mercredi 28 mai 12h15</b> <b>Prix 15 €</b></p> <p>MENU DU MARCHÉ</p> <p>Maintien du déjeuner à confirmer</p>	<p><b>Très bel été à tous !</b></p> 	