



MENUS DU RESTAURANT D'APPLICATION



Mai – Juin
2024



55, avenue Jean CHANAL - BP 527
15005 AURILLAC CEDEX
04 71 45 60 60

Menus Consultables sur :

<https://raymond-cortat-aurillac.ent.auvergnhonealpes.fr/>

LE MOT DU PROVISEUR

Madame, Monsieur,

Vous trouverez dans ce livret les menus du restaurant d'application du lycée des Métiers Raymond CORTAT.

Les menus proposés sont préparés et servis par les élèves de classes de Baccalauréat Professionnel et de CAP.

Nous pouvons répondre aux besoins des entreprises souhaitant effectuer des sessions de formation de leurs personnels dans nos salles spécialisées et qui pourront les prolonger par un moment de convivialité dans notre restaurant.

C'est avec grand plaisir que nous vous accueillerons, à très bientôt.

Avec mes meilleurs sentiments

Le Proviseur

François DEFRANCE

Notre restaurant vous accueille aux jours et horaires suivants :

- Mercredi et vendredi pour déjeuner
- Jeudi pour dîner

Le midi :

Début du service : merci d'être présent pour **12h00**

Les élèves doivent être libérés à 14h

Le soir :

Début du service : merci d'être présent pour **19h15**

Les élèves doivent être libérés à 22h

Les horaires indiqués sont établis en fonction de nécessités pédagogiques impératives. Ils permettent au restaurant de conserver son caractère de lieu de formation dans le **respect du code du travail**.

Nous vous demandons de bien vouloir les respecter

Les repas servis font l'objet de **cours programmés**. L'ensemble des prestations fournies répond à des **objectifs pédagogiques précis** correspondant aux différents diplômes préparés.

Le nombre maximum de couverts par table est limité : se renseigner au moment de la réservation.

Les menus prévus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

TARIFS :

Déjeuner hors boissons : de 15 à 50 €

Déjeuners spécifiques, Dîners hors boissons : tarifs modulables de 20 à 50 €

Repas enfant : 10 €

RÉSERVATIONS UNIQUEMENT PAR TELEPHONE :

Au **04 71 45 60 78** vous serez accueillis par des élèves :

- Les mercredi et vendredi de 10h à 15h
- Le jeudi de 17h30 à 22h

En dehors de ces horaires au **04 71 45 60 60** vous serez accueillis par le personnel du lycée.

Pour répondre à des besoins impératifs des réservations peuvent être annulées, vous serez informés, bien évidemment de ces situations.

RÈGLEMENTATION :

Le fonctionnement du restaurant pédagogique suit les directives de la note de service 95 249 du Bulletin Officiel n° 43 du 23 novembre 1995 :

« Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent pas, en effet, les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc pas correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés. »


MENU ANDALOUSIE



Jeudi 2 mai

Dîner 30 €

Amuse-bouche surprise



Tapas : moule gratinée à l'ail, filet de sardine à la Sévillane,
gazpacho, jambon de montagne



Fidéoa Andalouse terre et mer



Fromages affinés



Figue et pêche rôties, crèmeux abricot



Mignardise

Merci d'être présent pour 19h15



MENU



Vendredi 3 mai

Déjeuner 25 €

Mise en bouche



Petits artichauts à la grecque, filet de maquereau mariné aux agrumes



Entrecôte grillée, pommes croquette et sauce béarnaise



Fromages affinés



« Le spéculos »

Merci d'être présent pour 12h00



MENU



Vendredi 17 mai

Déjeuner 20 €

Mise en bouche



Gazpacho parfumé aux fruits rouges, menthe fraîche, roquette et chèvre frais



Darne de saumon grillée & houmous, tarte de légumes et lard grillé



Fromages affinés



Flan pâtissier à l'ancienne

Merci d'être présent pour 12h00



MENU



Mercredi 22 mai

Déjeuner 25 €

Mise en bouche



Bavarois d'asperges, saumon en gravlax et betterave



Dos de cabillaud en écaille de pomme de terre, jus de veau, fenouil et carottes



Fromages affinés



Entremet citron basilic

Merci d'être présent pour 12h00



MENU



Vendredi 24 mai

Déjeuner 25 €

Mise en bouche



Croquettes de cabillaud, sauce vierge pimentée et petite salade d'herbes



Poulet fermier rôti en cocotte, petit flan de ratatouille, pommes fondantes



Fromages affinés



Charlotte aux fruits rouges, coulis de framboises

Merci d'être présent pour 12h00



MENU



Mercredi 29 mai

Déjeuner 25 €

Mise en bouche



Quenelles Lyonnaise au brochet, sauce morilles



Cuisse de canard confit en chartreuse de cannelloni, carottes, courgettes et navets



Fromages affinés



Duo de chocolats

Merci d'être présent pour 12h00



MENU



Vendredi 31 mai

Déjeuner 25 €

Mise en bouche



Déclinaison de tomates anciennes, burrata et basilic



Ragout de légumes de printemps aux aromates,
crème moussueuse aux anchois et gambas rôties au piment d'Espelette



Fromages affinés



Entremet chocolat - pistache

Merci d'être présent pour 12h00



MENU



Vendredi 7 juin

Déjeuner 20 €

Mise en bouche



Tartelette aux légumes d'été cuits et crus, pesto et tomates confites



Magret de canard aux cerises et pommes sarladaises



Fromages affinés



Banana Bread et coulant caramel

Merci d'être présent pour 12h00

CONGÉS D'ÉTÉ

Les élèves et l'équipe enseignante ont été ravis de vous accueillir tout au long de cette année scolaire 2023-2024 et espèrent vous retrouver à la réouverture du restaurant d'application en septembre 2024.

