

MENUS du RESTAURANT d'APPLICATION

*Septembre – Octobre
2026*



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, de CAP ou de BTS.

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

Hervé Kohli

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 14 à 49 €

Déjeuners spécifiques, Dîners hors boissons : tarifs modulables de 19 à 49 €

Repas enfant : 9 €

MODALITÉS DE RÈGLEMENT :

Pour des raisons pédagogiques, nous vous invitons à privilégier un règlement par CB ou chèque. En cas de paiement en espèces, nous vous informons que nous ne sommes pas en mesure d'accepter les coupures supérieures à 50 €.

RÉSERVATIONS UNIQUEMENT PAR TELEPHONE : à partir du lundi 7 septembre 2026, à 8 heures

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

Mercredi 16 septembre

Déjeuner 24 €

Mise en bouche



Tartare de truite, Granny Smith et huile de noix



Magret de canard aux cèpes, gratin dauphinois, artichauts, poivrade



Fromages affinés



Crème à la vanille et Armagnac

Merci d'être présent pour 12h00

MENU - VOYAGE EN ITALIE

Jeudi 17 septembre

Dîner 34 €

Mise en bouche : Arancini, Crostini, Pizzeta



Vittelo tonate



Risotto Nero, bar et gambas



Fromages affinés



Tiramisu fruits rouges

Merci d'être présent pour 19h15

MENU

Mercredi 23 septembre

Déjeuner 24 €

Mise en bouche



Pissaladière de rouget



Mignon de porc, jambon de pays, pommes de terre Sarladaise,
épinards et aubergines



Fromages affinés



Gâteau basque et cerises noires

Merci d'être présent pour 12h00

MENU - CROISIÈRE DANS LES FJORDS

Jeudi 24 septembre

Dîner 29 €

Mise en bouche



Hareng et maquereau marinés, blinis aux herbes, émulsion d'agrumes



Nage iodée, saumon et crevettes, jus de crustacés, légumes croquants



Fromages affinés



Entremet façon omelette Norvégienne

Merci d'être présent pour 19h15

MENU

Mercredi 30 septembre
Déjeuner 24 €

Mise en bouche



Œufs en meurette



Volaille de Bresse aux morilles et vin jaune, crêpes vonnassiennes,
choux de Bruxelles et potimarron



Fromages affinés



Dacquoise chocolat cassis

Merci d'être présent pour 12h00

MENU – PROMENADE EN ALGARVE

Jeudi 1^{er} octobre
Dîner 34 €

Mise en bouche : Tempura de morue, pain au chorizo, tartelette légumes



Poulpe, légumes sautés, couteaux et moules



Cataplana de poissons



Fromages affinés



Biscuit de Lisbonne, poires et ananas braisés, mousse cannelle noisette

Merci d'être présent pour 19h15

MENU - OCTOBRE ROSE

Mercredi 7 octobre
Déjeuner 24 €

Mise en bouche



Salade rose d'automne



Pavé de saumon sauce citron, lentilles corail, légumes de saison



Fromages affinés



Charlotte biscuits de Reims aux fruits rouges

Merci d'être présent pour 12h00

MENU - OLÉ BODÉGA

Jeudi 8 octobre
Dîner 34 €

Mise en bouche : Gaspacho



Tapas, tortilla, escalivade de légumes, jambon



Cassolette de Galice, lotte, gambas, moules et jus iodé



Fromages affinés



Savarin Manzana verde, sorbet pomme

Merci d'être présent pour 19h15

MENU - CORSE

Mercredi 14 octobre
Déjeuner 24 €

Mise en bouche



Omelette aux herbes du maquis, brocciu



Rôti de cochon de lait, figiatelli, beignet à la farine de châtaigne, aubergines



Fromages affinés



Tarte meringuée au cédrat

Merci d'être présent pour 12h00

MENU - BAVIÈRES

Jeudi 15 octobre
Dîner 29 €

Mise en bouche : Gésier, noisettes, croûtons



Ravioles de champignon, émulsion Riesling, copeaux de Comté



Selle de porc farcie, jus corsé, betteraves et choux en crapaudine



Fromages affinés



Déclinaison de chocolat façon forêt noire

Merci d'être présent pour 19h15

CONGÉS DE TOUSSAINT

Les élèves et l'équipe enseignante seront ravis de vous accueillir de nouveau à la réouverture du restaurant d'application le 7 novembre 2026.

