MENUS du RESTAURANT d'APPLICATION

Novembre – Décembre 2026

lycée professionnel
RAYMOND CORTAT

Lycée des Métiers
Restauration et service aux personnes et aux entreprises

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

Menus Consultables sur :
https://raymond-cortat-aurillac.ent.auvergnerhonealpes.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 invitions 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 12 octobre 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. »

lycée professionnel
RAYMOND CORTAT

Information sur les allergènes alimentaires

Conformément à la réglementation en vigueur (Décret n° 2015-447 et Règlement européen INCO n° 1169/2011), notre établissement tient à la disposition de sa clientèle une information écrite concernant la présence d'allergènes dans la composition de nos plats.

Nos préparations sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des **14 allergènes majeurs** soumis à déclaration obligatoire, quel que soit le plat choisi :

- **Céréales contenant du gluten** (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)
- **Crustacés** (crabe, crevette, homard, écrevisse...)
- **Œufs** et produits à base d'œufs
- **Poissons** et produits à base de poisson
- **Arachides** (cacahuètes) et produits à base d'arachides
- **Soja** et produits à base de soja
- **Lait** et produits à base de lait (y compris le lactose)
- **Fruits à coque** (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia...)
- **Céleri** et produits à base de céleri
- **Moutarde** et produits à base de moutarde
- **Graines de sésame** et produits à base de sésame
- **Anhydride sulfureux et sulfites** (en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre)
- **Lupin** et produits à base de lupin
- **Mollusques** (moules, huîtres, encornets, escargots...)

En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire sévère, nous vous invitons à le signaler impérativement à notre équipe avant de passer votre commande afin que nous puissions prendre toutes les précautions nécessaires.

Le chef d'étab8lissement

Hervé Kohli

MENU

Vendredi 6 novembre
Déjeuner 19 €

Tarte à la tomate et au parmesan

❖

Suprême de volaille grillé, semoule épicée

❖

Fromages affinés

❖

Salade fruits fraiche

Merci d'être présent pour 12h00

MENU

Vendredi 13 novembre
Déjeuner 19 €

Pissaladière

❖

Escalope de volaille à la crème, riz arlequin

❖

Fromages affinés

❖

Carpaccio d'ananas

Merci d'être présent pour 12h00

MENU

Vendredi 20 novembre
Déjeuner 19 €

Salade brick de chèvre au miel

❖

Cordon bleu au Comté, pommes fondantes

❖

Fromages affinés

❖

Profiteroles

Merci d'être présent pour 12h00

MENU – CHAMPAGNE - ARDENNES

Mercredi 25 novembre
Déjeuner 24 €

Mise en bouche

❖

Terrine de truite sauce champenoise

❖

Waterzoi de poisson, riz parfumé

❖

Fromages affinés

❖

Savarin revisité au kirsch, chantilly

Merci d'être présent pour 12h00

MENU ENTRAÎNEMENT EXAMEN BTS

Les contraintes liées au règlement d'examen sont susceptibles de limiter les choix des clients. Les tables seront obligatoirement composées de 2 ou 4 personnes

Jeudi 26 novembre - Déjeuner 24 €

Amuse-bouche

❖

Mousseline de St-Jacques, coulis de crabes verts

❖

Poularde pochée sauce suprême aux truffes,
déclinaison de mousses (carotte, épinard, chou-fleur)

ou

Escalope de veau Normande,
déclinaison de mousses (carotte, épinard, chou-fleur)

❖

Fromages affinés

❖

Tarte fine aux pommes, glace amande ou profiteroles

Merci d'être présent pour 12h00

MENU

Vendredi 27 novembre
Déjeuner 19 €

Salade d'endives, mimosa au roquefort

❖

Escalope de volaille forestière, pommes paillasson, mousse de chou

❖

Fromages affinés

❖

Choux chantilly

Merci d'être présent pour 12h00

MENU – HAUTS DE FRANCE

Mercredi 2 décembre - Déjeuner 24 €

Mise en bouche

❖

Ficelle picarde

❖

Carbonade de joue de bœuf, endives glacées, purée de pommes de terre

❖

Fromages affinés

❖

Buffet de desserts surprise

Merci d'être présent pour 12h00

MENU ENTRAÎNEMENT EXAMEN BTS

Les contraintes liées au règlement d'examen sont susceptibles de limiter les choix des clients. Les tables seront obligatoirement composées de 2 ou 4 personnes

Jeudi 3 décembre - Déjeuner 24 €

Amuse-bouche

❖

Feuilleté de langoustine aux petits légumes

❖

Magret de canard aux épices et crème d'ail,
pommes paillasson, tatin de navet

ou

Escalope de volaille à la marsala, pommes sarladaises

❖

Fromages affinés

❖

Entremet poire noix de pécan ou poire flambée

Merci d'être présent pour 12h00

MENU

Vendredi 4 décembre
Déjeuner 19 €

Galette jambon fromage

❖

Blanquette de veau à l'ancienne, riz créole, carottes confites

❖

Fromages affinés

❖

Tiramisu aux fruits rouges

Merci d'être présent pour 12h00

MENU – ÎLE DE FRANCE

Mercredi 9 décembre
Déjeuner 24 €

Mise en bouche

❖

Velouté Du Barry

❖

Suprême de volaille sauce crème citron miel,
risotto de panais façon Macaire, palet de butternut

❖

Fromages affinés

❖

Flan Parisien

Merci d'être présent pour 12h00

MENU DE NOËL

Vendredi 11 décembre
Déjeuner 24 €

Terrine de jambon et foie gras

❖

Gigolette de volaille forestière, pommes paillasson, mousse de chou

❖

Fromages affinés

❖

Entremet marron

Merci d'être présent pour 12h00

MENU DE NOËL

Mercredi 16 décembre
Déjeuner 29 €

Mise en bouche

❖

Assiette terre et mer : Foie gras sur son toast, huitre gratinée

❖

Filet de bœuf sauce vin rouge, pommes duchesse, salsifis en deux textures

❖

Fromages affinés

❖

Omelette Norvégienne

Merci d'être présent pour 12h00

MENU DE NOËL

Jeudi 17 décembre
Dîner 39 €

Mise en bouche

❖

Foie gras de canard, abricot en émulsion,
pickles de topinambour, mouillettes aux céréales

❖

Turbot braisé dans un jus marin, champignons des prés,
huitre à la royale, légumes sublimés

❖

Bœuf dans son écosystème, racines du potager étuvées, jus noisette-truffe

❖

Fromages affinés

❖

Fruits de saison comme un tartare, bille de grenache, choc aéré Valrhona

Merci d'être présent pour 19h15

CONGÉS DE NOËL

Les élèves et l'équipe enseignante seront ravis de vous accueillir de nouveau à la réouverture du restaurant d'application le 6 janvier 2027.