

L'ÉPYCURIEN

RESTAURANT D'APPLICATION

Menu Bac pro Janvier à Juin 2025

Réservation obligatoire quelques jours avant la date souhaitée

Tel: 04.71.59.02.87

Pour des raisons ou des besoins pédagogiques les réservations peuvent être annulées

Merci de votre compréhension

Menus du midi à partir de **12h15** fermeture à **14h30**

- ▶ **Mardis** à 18€ - « avec un verre de vin, café compris »
- ▶ **Vendredis** à 20€ - « avec un verre de vin, café compris »

Menus du soir à partir de **19h15** fermeture à **21h30**

- ▶ **Jeudis et mardis soir** à 26€ - Accord mets / vins 33€

Les élèves et les professeurs de la section hôtelière vous souhaitent de passer un agréable moment en leur compagnie

Emmanuel Chabrier Lycée polyvalent
Yssingaux

175 Impasse du Complexe Sportif 43201 Yssingaux

Mail : Ce.0430953C@ac-clermont.fr

<http://www.lycee-chabrier-ysingaux.com/>

Mardi 07 Janvier 2025	Mardi 14 Janvier 2025	Vendredi 17 Janvier 2025
<p><u>Entre Montagnes et Volcans</u></p> <p>Velouté de lentilles vertes du Puy, crème à la fourme d'Ys-singeaux</p> <p>*****</p> <p>Rumsteck grillé béarnaise Pommes Pont-Neuf</p> <p>*****</p>  <p>Assiette de fromages</p> <p>*****</p> <p>Choux chantilly</p>	<p><u>Entre Montagnes et Volcans</u></p> <p>Potage conti, crème à la fourme d'Ambert</p> <p>*****</p> <p>Entrecôte grillée, sauce Valois, pommes frites</p> <p>*****</p>  <p>Assiette de fromages</p> <p>*****</p> <p>Choux à la crème pâtissière</p>	<p><u>Menu Nouvelle Aquitaine</u></p> <p>AB: brochette d'huîtres et de moules panées</p> <p>*****</p> <p>Mille-feuille de foie gras et son mesclun à l'huile de truffe</p> <p>*****</p> <p>Entrecôte double sautée borde-laise Pommes sautées aux cèpes</p> <p>*****</p>  <p>Vacherin glacé</p>
Mardi 21 Janvier 2025	Mardi 28 Janvier 2025	Vendredi 31 Janvier 2025
<p><u>LA CUISINE TRADITIONNELLE</u></p> <p>Tarte salée aux lardons du pays et au cantal</p> <p>*****</p> <p>Estouffade de bœuf d'Auvergne façon bourguignonne et son riz pilaf</p> <p>*****</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>*****</p> <p>Sabayon aux fruits exotiques</p> 	<p><u>LA CUISINE TRADITIONNELLE</u></p> <p>Quiche océane</p> <p>*****</p> <p>Carbonade de bœuf flamande</p> <p>*****</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>*****</p> <p>Gratiné exotique au Grand Marnier</p> 	<p><u>MENU GRAND EST</u></p> <p>AB: salade de chou rouge, vinaigrette au raifort</p> <p>*****</p> <p>Quiche lorraine</p> <p>*****</p> <p>Ballottine de truite au Riesling Choucroute aux baies de genièvre</p> <p>*****</p> <p>Charlotte aux biscuits roses de Reims</p> 
Mardi 04 Février 2025	Vendredi 07 Février 2025	Mardi 11 Février 2025
<p><u>MENU DE LA CHANDELEUR</u></p> <p>Velouté Dubarry</p> <p>*****</p> <p>Moules marinières et ses pommes allumettes</p> <p>*****</p> <p>Assiette de fromages</p> <p>*****</p> <p>Aumônière Normande</p> 	<p><u>MENU HAUT DE FRANCE</u></p> <p>AB :Flamiche au Maroilles</p> <p>*****</p> <p>Ficelle Picarde</p> <p>*****</p> <p>Coq à la bière Frites fraîches</p> <p>*****</p> <p>Tarte au sucre</p>  	<p><u>MENU BRETON</u></p> <p>Velouté aux champignons</p> <p>*****</p> <p>Moules poulettes et ses pommes paillassons</p> <p>*****</p> <p>Assiette de fromages</p> <p>*****</p> <p>Aumônière Bretonne</p> 

<p>Vendredi 14 Février 2025</p> <p><u>MENU ÎLE DE FRANCE</u></p> <p>AB :Croustillant de Brie de Meaux</p> <p>Truite de mer à la parisienne</p> <p>*****</p> <p>Tournedos sauté Bercy Garniture châtelaine</p> <p>*****</p> <p>Paris Montaigne</p> 	<p>Mardi 18 Février 2025</p> <p><u>MENU DE PAQUES</u></p> <p>Avocat aux crevettes, sauce cocktail</p> <p>***** </p> <p>Gigot d'agneau, endives braisées et pommes de terre cocotte</p> <p>*****</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>*****</p> <p>Café gourmand et ses chocolats de Pâques</p> 	<p>Jeudi 20 Février 2025/ Soir</p> <p><u>MENU BRASSERIE</u></p> <p>Amuse bouche</p> <p>*****</p> <p>Œufs Chimay</p> <p>*****</p> <p>Potée Lorraine et ses légumes du moment</p> <p>*****</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>*****</p> <p>Aumônière à la normande, glace vanille</p>
<p>Vendredi 21 Février 2025</p> <p><u>MENU CENTRE VAL DE LOIRE</u></p> <p>AB: Feuilleté au Sainte Maure de Touraine</p> <p>*****</p> <p>Baluchon de saumon aux lentilles du Berry</p> <p>*****</p> <p>Pièce de veau à l'angevine</p> <p>Beurre blanc au safran du Gâtinais</p> <p>*****</p>  <p>Tarte tatin</p>	<p>Mardi 11 Mars 2025</p> <p><u>MENU DE PAQUES</u></p>  <p>Avocat au crabe , sauce cocktail</p> <p>*****</p> <p>Côtelette d'agneau et ses légumes primeurs</p> <p>*****</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>*****</p> <p>Autour du chocolat</p> 	<p>Mardi 11 Mars 2025 / Soir</p> <p><u>MENU BRASSERIE</u></p> <p>Tartes fines aux légumes grillés</p> <p>*****</p> <p>Jambonnette de canard à l'orange</p> <p>Risotto aux champignons , flan de patates douces</p> <p>*****</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>*****</p> <p>Autour du citron et de la meringue</p>
<p>Vendredi 14 Mars 2025</p> <p><u>MENU PAYS DE LA LOIRE</u></p> <p>AB: doucette nantaise et son Croustillant au Machecoulais</p> <p>*****</p> <p>Marmite de moules de Bouchot</p> <p>*****</p> <p>Pièce de veau à l'Angevine Mougettes de Vendée</p> <p>*****</p> <p>Tarte aux poires de Comice, sorbet au Cointreau</p> 	<p>Jeudi 20 Mars 2025 / Soir</p> <p><u>MENU BRASSERIE</u></p> <p>Autour de l'oignon</p> <p>*****</p> <p>Travers de porc laqué au miel et gingembre, pommes purées et flan de courgettes</p> <p>*****</p> <p>Assiette de fromages</p> <p>*****</p> <p>Tarte tatin</p>	<p>Vendredi 21 Mars 2025</p> <p><u>MENU DE BOURGOGNE</u></p> <p>AB: Gougères d'escargots</p> <p>*****</p> <p>Œufs en meurette</p> <p>*****</p> <p>Râble de lapin farci à la dijonnaise Tulipe d'haricots blancs aux châtaignes</p> <p>*****</p> <p>Plateau de fromages régionaux</p> <p>*****</p>  <p>Miroir cassis</p>

Vendredi 28 Mars 2025	Mardi 08 Avril 2025	Jeudi 10 Avril 2025 / Soir
<p><u>MENU PACA</u></p> <p>AB: pissaladière *****</p> <p>Salade niçoise *****</p> <p>Grand Aioli (morue pochée, légumes frais, et mayonnaise à l'ail et huile d'olive) *****</p> <p>tarte au citron de Menton, sorbet à la lavande</p>	<p><u>CUISINE D'ANTAN</u></p> <p>Asperges sauce mousseline  *****</p> <p>Fricassée de volaille à l'ancienne, tagliatelles fraîches *****</p> <p>Assiette de fromages *****</p> <p>Bavarois rubané </p>	<p>MENU CCF</p>
Vendredi 11 Avril 2025	Mardi 15 Avril 2025	Jeudi 17 Avril 2025 / Soir
<p><u>MENU CORSE</u></p> <p>AB :Soupe au brocciu *****</p> <p>Assiette de charcuterie corse *****</p> <p>Côte de veau Santa Fortuna *****</p> <p>Fiadone</p>	<p><u>CUISINE D'ANTAN</u></p> <p> Asperges au beurre ciboulette *****</p> <p>Fricassée de pintade au curry, nouilles fraîches *****</p> <p>Assiette de fromages *****</p> <p>Bavarois arabica </p>	<p>MENU CCF</p>
Vendredi 18 Avril 2025	Vendredi 02 Mai 2025	Mardi 06 Mai 2025
<p><u>MENU OUTRE MER</u></p> <p>AB: Accras de morue ,sauce rougail ***** </p> <p>Féroce d'avocat *****</p> <p>Jambon braisé à l'ananas Riz madras *****</p> <p>Banane flambée, minestrone de fruits exotiques et sorbet mangue</p>	<p>MENU CCF</p>	<p><u>COQUILLAGES ET CRUSTACES</u></p> <p>Tartare de truite du Lignon et sa crème ciboulette *****</p> <p>Sole meunière, riz créole et champignons tournés *****</p> <p>Plateau de fromages *****</p> <p>Crumble aux fraises et sa glace vanille </p>

Mardi 13 Mai 2025	Jeudi 15 Mai 2025/ Soir	Vendredi 16 Mai 2025
<p><u>MENU « YSSEO ! »</u></p> <p>Tartare de saumon et sa crème à l'aneth *****</p> <p>Truite meunière, riz pilaf et carottes tournées *****</p> <p>Plateau de fromages *****</p> <p>Crumble à la rhubarbe et sa glace à la fraise</p> 	<p>MENU CCF</p>	<p>MENU CCF</p>
Mardi 20 Mai 2025	Vendredi 23 Mai 2025	Mardi 27 Mai 2025
<p><u>MENU BRASSERIE</u></p> <p>Cake à la tomate, coleslaw</p>  <p>*****</p> <p>Hamburger régional: steak haché de Fin Gras du Mézenc et à la fourme d'Yssingeaux, frites fraîches *****</p> <p>Coupe de glaces «Dameblanche»</p>	<p>MENU CCF</p>	<p><u>MENU BRASSERIE</u></p> <p>Cake provençal, cèleri rémoulade</p>  <p>Hamburger régional: filet de poulet pané fermier, Cantal et sa crème ciboulette, pommes gaufrettes *****</p> <p>Coupe de glaces «Pêche Melba»</p>

bonnes
VACANCES!