

LYCEE FRED SCAMARONI – RESTAURANT APPLICATION

Ouvert le midi à 12h15 et le soir à 19h30 - RESERVATIONS AU 04 95 54 53 21 par mail hotellerie@montesoro.net

Les objectifs sont exclusivement pédagogiques et visent à :

- Former l'élève aux attitudes et aux comportements professionnels par le contact avec une clientèle réelle ;
- Initier l'élève à tous les aspects d'un service et d'une production en grandeur réelle ;
- Rapprocher le système éducatif des réalités économiques et professionnelles ;
- Commercialiser des produits que les cuisines pédagogiques doivent fabriquer pour assurer la formation des élèves.

Ces objectifs entraînent des règles de fonctionnement particulières différenciant le restaurant d'application d'une entreprise de restauration commerciale.

Les menus sont planifiés au début de l'année scolaire. De ce fait, des impondérables peuvent nous amener à modifier certains d'entre eux en cours d'année.

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 en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés

Le restaurant d'application est fermé le samedi et le dimanche ainsi que lors des périodes de vacances scolaires.

Les élèves vous accueillent selon les horaires suivants :

- Du Mardi au Vendredi midi entre 12h15 et 12h30
- Le Lundi, Mardi et Jeudi soir entre 19h30 et 20h

La fin de la prestation est fixée à 13h45 le midi et 22h00 le soir

L'accès au restaurant d'application se fait principalement sur réservation ferme dans la limite des places disponibles au 04.95.54.53.21 et sur place à l'accueil du restaurant les jours ouvrables de 9h à 22h. Les groupes de plus 20 personnes ne pourront être accueillis pour des raisons pédagogiques.

LYCEE FRED SCAMARONI – RESTAURANT APPLICATION

Ouvert le midi à 12h15 et le soir à 19h30 - RESERVATIONS AU 04 95 54 53 21 par mail hotellerie@montesoro.net

Les menus sont transmis sur simple demande à l'adresse mail suivante : hotellerie@montesoro.net

Octobre 2017

<p>2—Lundi Midi FERME</p>	<p>3—Mardi Midi Feuilleté d'œuf crème de champignons Loup au four sur tapenade Tarte aux pommes</p>	<p>4 -Mercredi Midi Crème dieppoise Brochette de volaille, petits légumes Tarte aux pommes, glace vanille</p>	<p>5—Jeudi Midi Crème de potimarron, chips de pancetta Daurade provençale Crème caramel</p>	<p>6—Vendredi Midi Tarte aux herbes Rôti de veau, jardinière de légumes Crème caramel poire pochée</p>
<p>2—Lundi soir Risotto aux champignons Pavé de saumon, beurre Nantais Crème Brûlée aux mendiants</p>	<p>3—Mardi soir Minestrone, tuile de parmesan Cabillaud cuit au naturel, Socca aux légumes. Creminu.</p>	<p>4 -Mercredi soir FERME</p>	<p>5—Jeudi soir Risotto aux coquillages Filet de bœuf comme un burger Tarte au chocolat</p>	<p>6—Vendredi Soir FERME</p>
<p>9—Lundi Midi FERME</p>	<p>10—Mardi Midi Macédoine de légumes façon cocktail Daurade rôtie, Gratin de fenouil Tarte aux pommes et noix</p>	<p>11-Mercredi Midi Salade Niçoise Pavé de saumon beurre blanc, Tatin de légumes Panna Cotta, coulis de fruits rouges</p>	<p>12 -Jeudi Midi Œufs farcis Chimay Loup grillé, beurre Maître d'Hôtel, fenouil confit, pommes vapeur Crème brûlée</p>	<p>13 -Vendredi Midi Salade landaise Entrecôte sauce béarnaise Tarte feuilletée aux poires Sauce caramel</p>
<p>9—Lundi soir Crème de Potiron à la châtaigne, chips de Pancetta Filet de volaille pané, sauce tartare, légumes croquants Pannequets pommes et poires flambées aux calvados</p>	<p>10—Mardi soir Minestrone, tuile de parmesan Cabillaud cuit au naturel, Socca aux légumes. Variation autour du chocolat</p>	<p>11 -Mercredi soir FERME</p>	<p>12-Jeudi soir Tartine de rougets Râble de lapin farci Baba au rhum</p>	<p>13 -Vendredi Soir FERME</p>

LYCEE FRED SCAMARONI – RESTAURANT APPLICATION

Ouvert le midi à 12h15 et le soir à 19h30 - RESERVATIONS AU 04 95 54 53 21 par mail hotellerie@montesoro.net

Octobre- 2017

<p>16—Lundi Midi</p> <p>FERME</p>	<p>17—Mardi Midi</p> <p>Tartelette légumes et fromage frais Pavé de bœuf poêlé PDT Forêt noire</p>	<p>18-Mercredi Midi</p> <p>Velouté aux champignons Jambonnette de canard, écrasé de PDT Mille feuilles aux framboises</p>	<p>19—Jeudi Midi</p> <p>Crème de potimarron aux châtaignes Daurade provençale Tarte aux pommes</p>	<p>20—Vendredi Midi</p> <p>Penne aux champignons Pavé de saumon grillé Beurre blanc Légumes à l'anglaise Dacquoise aux fruits</p>
<p>16—Lundi soir</p> <p>Soupe au pistou Daube Provençale Tarte aux pommes, Crème glacée à la vanille</p>	<p>17—Mardi soir</p> <p>Cassolette de coquillages. Mignon de porc pané coco Variation autour du chocolat</p>	<p>18 -Mercredi soir</p> <p>FERME</p>	<p>19—Jeudi soir</p> <p>Pavé de bar en crumble Croustillants de canard gnocchi aux légumes Paris Brest</p>	<p>20—Vendredi Soir</p> <p>FERME</p>
<p>23—Lundi Midi</p> <p>FERME</p>	<p>24—Mardi Midi</p>	<p>25-Mercredi Midi</p>	<p>26- Jeudi Midi</p>	<p>27 -Vendredi Midi</p>
<p>23—Lundi soir</p>	<p>24—Mardi soir</p>	<p>25 -Mercredi soir</p> <p>FERME</p>	<p>26- Jeudi soir</p>	<p>27 -Vendredi Soir</p> <p>FERME</p>

LYCEE FRED SCAMARONI – RESTAURANT APPLICATION

Ouvert le midi à 12h15 et le soir à 19h30 - RESERVATIONS AU 04 95 54 53 21 par mail hotellerie@montesoro.net

Novembre 2017

30—Lundi Midi FERME	31—Mardi Midi	1 -Mercredi Midi	2—Jeudi Midi	3—Vendredi Midi
30—Lundi soir	31—Mardi soir	1 -Mercredi soir FERME	2—Jeudi soir	3—Vendredi Soir FERME
6—Lundi Midi FERME	7—Mardi Midi Quiche Lorraine Escalope viennoise, Pommes miettes Entremet façon Tiramisu	8-Mercredi Midi Tarte aux poireaux File de daurade provençale Mousse au chocolat	9-Jeudi Midi Œufs farcis Chimay Loup grillé, beurre Maître d'Hôtel, fenouil confit, pommes vapeur Choux chantilly	10 -Vendredi Midi Légumes marinés Aïoli Cygne chantilly
6—Lundi soir Salade gourmande à l'œuf poché Suprême de volaille sauté Chasseur, légumes d'automne Tarte Tatin	7—Mardi soir Cassolette de coquillages. Mignon de porc pané coco Assiette de douceurs.	8 -Mercredi soir FERME	9-Jeudi soir Saumon mariné légumes du moment Cuisse de volaille farcie ST Honoré	10 -Vendredi Soir FERME

LYCEE FRED SCAMARONI – RESTAURANT APPLICATION

Ouvert le midi à 12h15 et le soir à 19h30 - RESERVATIONS AU 04 95 54 53 21 par mail hotellerie@montesoro.net

Novembre 2017

<p>13—Lundi Midi FERME</p>	<p>14—Mardi Midi Croustillant au broccio Filet de daurade rôtie aux champignons Flan aux œufs...</p>	<p>15 –Mercredi Midi Croustade d'œuf mollet Florentine Médaille de veau au paprika Profiteroles</p>	<p>16—Jeudi Midi Velouté Dubarry Dos de cabillaud rôti, beurre blanc, écrasé de PDT aux herbes Brownies Chocolat</p>	<p>17—Vendredi Midi Crème de poireaux et lardons Poulet rôti, gratin dauphinois Tarte aux myrtilles</p>
<p>13—Lundi soir Garbure Béarnaise Coq au vin Tarte Amandine</p>	<p>14—Mardi soir Feuilleté niçois. Suprême de volaille aux champignons. Crumble aux pommes.</p>	<p>15-Mercredi soir FERME</p>	<p>16—Jeudi soir Filet de dorade à l'aigre douce Pièce de bœuf sautée Pomme Anna Savarin Chantilly</p>	<p>17—Vendredi Soir FERME</p>
<p>20—Lundi Midi FERME</p>	<p>21—Mardi Midi Tarte à l'oignon Loup grillé, purée maison Beurre d'anchois Pomme au four glace caramel</p>	<p>22-Mercredi Midi Crêpes soufflées au roquefort Truite farcie, petits légumes Génoise aux fruits</p>	<p>23 –Jeudi Midi Œuf mollet florentine Dane de saumon grillée, beurre Bourguignon, riz pilaf Profiteroles, sauce chocolat</p>	<p>24-Vendredi Midi Salade lyonnaise Magret aux pommes et calvados les flottantes</p>
<p>20—Lundi soir Velouté Dubarry Volaille fermière rôtie, jus simple pomme purée Tarte aux pignons, orange confite et glace au miel</p>	<p>21—Mardi soir Velouté de potiron aux lentilles corail. Mignon de porc en cocotte, confit de poivrons et ananas Tarte Bourdaloue revisitée</p>	<p>22 –Mercredi soir FERME</p>	<p>23-Jeudi soir Carpaccio de betteraves aux st jacques Médaille de porc en croûte de noisette Verrine abricot/pistache</p>	<p>24 –Vendredi Soir FERME</p>

LYCEE FRED SCAMARONI – RESTAURANT APPLICATION

Ouvert le midi à 12h15 et le soir à 19h30 - RESERVATIONS AU 04 95 54 53 21 par mail hotellerie@montesoro.net

Décembre 2017

<p>27—Lundi Midi</p> <p>FERME</p>	<p>28—Mardi Midi</p> <p>Cromesquis au bleu d'auvergne Croustillant d'agneau aux herbes Crème brûlée, Glace vanille en gousse</p>	<p>29 -Mercredi Midi</p> <p>Salade nustrale Carré de porc au figatellu, pommes fondantes Fiadone</p>	<p>30—Jeudi Midi</p> <p>Velouté Dubarry Dos de cabillaud rôti, beurre blanc, écrasé de PDT aux herbes Tarte amandine</p>	<p>1—Vendredi Midi</p> <p>Salade de saumon Sauté de veau aux olives, Riz aux légumes Baba au rhum</p>
<p>27—Lundi soir</p> <p>Profiteroles au Brocciu Pavé de cabillaud, mini ratatouille Tarte au citron Meringuée</p>	<p>28—Mardi soir</p> <p>Velouté de potiron aux lentilles corail. Mignon de porc en cocotte, confit de poivrons et ananas Tarte Bourdaloue revisitée</p>	<p>29-Mercredi soir</p> <p>FERME</p>	<p>30—Jeudi soir</p> <p>Tarte fine de légumes Filet mignon de porc à l'ail, haricots rouge Duo de riz au lait</p>	<p>1—Vendredi Soir</p> <p>FERME</p>
<p>4—Lundi Midi</p> <p>FERME</p>	<p>5—Mardi Midi</p> <p>Croustade d'œufs et saumon fumé Cuisse de lapin à la moutarde Pomme farcie Entremet fromage blanc et fruits rouge</p>	<p>6-Mercredi Midi</p> <p>Tarte fine aux sardines Pavé de loup sauté, lentilles au lard Mousse de fruits</p>	<p>7 -Jeudi Midi</p> <p>Œuf mollet florentine Darne de saumon grillée, beurre Bourguignon, riz pilaf Tarte au citron</p>	<p>8-Vendredi Midi</p> <p>Œufs meurette Filet de daurade aux petits légumes Mont blanc</p>
<p>4—Lundi soir</p> <p>Quiche Lorraine Steak tartare, pommes Pont - neuf, mesclun Poire pochée, Brownies et glace pistache</p>	<p>5—Mardi soir</p> <p>Charcuterie Bœuf sauté au Wasabi, riz cantonnais Le Schuss</p>	<p>6 -Mercredi soir</p> <p>FERME</p>	<p>7-Jeudi soir</p> <p>Tarte fine aux langoustines Magret de canard «finger's») a la poire</p>	<p>8 -Vendredi Soir</p> <p>FERME</p>

LYCEE FRED SCAMARONI – RESTAURANT APPLICATION

Ouvert le midi à 12h15 et le soir à 19h30 - RESERVATIONS AU 04 95 54 53 21 par mail hotellerie@montesoro.net

Décembre 2017

<p>11—Lundi Midi</p> <p>FERME</p>	<p>12—Mardi Midi</p> <p>Salade lyonnaise Mousseline de poisson sauce crustacés gnocchi</p>	<p>13 -Mercredi Midi</p> <p>Quiche aux moules Fricassée de pintade au curry Forêt noire</p>	<p>14—Jeudi Midi</p> <p>Œufs farcis Chimay Loup grillé, beurre Maître d'Hôtel, fenouil confit, pommes vapeur Tiramisu</p>	<p>15—Vendredi Midi</p> <p>Salade de foie gras Cuisse de volaille farcie aux fruits secs Purée de céleri Fiadone</p>
<p>11—Lundi soir</p> <p>Crème de potimarron aux escargots Bœuf carotte Choux Chantilly</p>	<p>12—Mardi soir</p> <p>Crème froide artichaut et noisettes en amuse-bouche. Cassoulet. Sorbet.</p>	<p>13-Mercredi soir</p> <p>FERME</p>	<p>14—Jeudi soir</p> <p>Œuf poché et ses légumes croquants à l'anis Tarte au citron Noisette d'agneau au poivre pâtes de légumes</p>	<p>15—Vendredi Soir</p> <p>FERME</p>
<p>18—Lundi Midi</p> <p>FERME</p>	<p>19—Mardi Midi</p> <p>Salade de fruits de mer Volaille crème de foie gras Bûche de Noël</p>	<p>20-Mercredi Midi</p> <p>Brioche de foie gras sauce porto Pilaf de fruits de mer Bûche Gâteau coulant au chocolat aux saveurs de forêt noire</p>	<p>21 -Jeudi Midi</p> <p>Crêpes aux champignons Sole grenobloise, riz créole Bûche</p>	<p>22-Vendredi Midi</p> <p>Tartine à la fourme d'Ambert Lapin à la moutarde de Dijon Bûche</p>
<p>18—Lundi soir</p> <p>Saumon fumé Cordon Bleu, tomates Provençale, pommes mignonettes Bûche de Noel</p>	<p>19—Mardi soir</p> <p>Huitres de Diana Ballotine de volailles aux cèpes Pavlova</p>	<p>20 -Mercredi soir</p> <p>FERME</p>	<p>21-Jeudi soir</p> <p>Pavé de bar en crumble Duo de pigeon Quenelles chocolat sauce safran</p>	<p>22 -Vendredi Soir</p> <p>FERME</p>