

## 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](mailto: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](mailto:hotellerie@montesoro.net)

Les menus sont transmis sur simple demande à l'adresse mail suivante : [hotellerie@montesoro.net](mailto:hotellerie@montesoro.net)

Janvier 2018

1—Lundi Midi FERME	2—Mardi Midi FERME	3 -Mercredi Midi FERME	4—Jeudi Midi FERME	5—Vendredi Midi FERME
1—Lundi soir FERME	1—Mardi soir FERME	3-Mercredi soir FERME	4—Jeudi soir FERME	5—Vendredi Soir FERME
8—Lundi Midi FERME	9—Mardi Midi Parmentier de poisson Escalope de volaille à la crème et champignons Galette et brioche des rois	10-Mercredi Midi Goujonnettes de poisson sauce tartare Steak au poivre, P. Pont neuf St Honoré	11 -Jeudi Midi Œufs farcis Chimay Loup grillé, beurre Maître d'Hotel, fenouil confit, pommes vapeur Pithiviers	12 -Vendredi Midi Crème de courge et lardons Côtelettes d'agneau grillées, Gnocchi de pommes de terre Entremet aux marrons
8—Lundi soir Œuf poché aux champignons, crème de persil Cuisses de canard confites Pommes Sarladaises Galette des rois	9—Mardi soir Saumon fumé Suprême de volaille façon cordon bleu, purée de légumes Paris Brest	10 -Mercredi soir FERME	11-Jeudi soir Risotto aux artichauts Roulade de filet de poisson légumes confits Choux au brocciu	12 -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](mailto:hotellerie@montesoro.net)

Janvier 2018

15—Lundi Midi	16—Mardi Midi Avocat aux crevettes panées Brochette d'espadon, Sauce tartare Riz safrané Salade de fruits, petits four	17-Mercredi Midi Avocat aux crevettes Brochette de poisson grillé, polenta Framboisier	18—Jeudi Midi Crêpes aux champignons Sole grenobloise, riz créole Ile flottante	19—Vendredi Midi Accras de morue Volaille à l'ananas et noix de coco Tarte au citron meringuée
15—Lundi soir Crème de châtaigne au lard Magret de canard à l'orange, pomme Darphin Far Breton	16—Mardi soir Saumon fumé Suprême de volaille façon cordon bleu, purée de légumes Paris Brest	17 -Mercredi soir FERME	18—Jeudi soir FERME	19—Vendredi Soir FERME
22—Lundi Midi FERME	23—Mardi Midi Quiche de grenouilles Calamars au vin rouge Mousse de clémentine et miel	24-Mercredi Midi Quiche aux champignons Mignons de porc à la moutarde, Pomme purée Bonaparte	25-Jeudi Midi Œuf mollet florentine Darne de saumon grillée, beurre Bourguignon, riz pilaf Tarte alsacienne	26-Vendredi Midi Mousseline de poisson Loup grillé flan de légumes Tarte aux clémentines
22—Lundi soir Cappuccino de lentilles vertes Dos de cabillaud Rôti à l'andouille de Vire Poire pochée au vin rouge Sorbet cassis Madeleines	23—Mardi soir Flâmmenküech en amuse-bouche. Choucroute. Tarte au fromage blanc.	24 -Mercredi soir FERME	25-Jeudi soir Filets de limande aux agrumes Mignon de veau cannelloni de champignons Pain perdu brioché aux poires	26 -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](mailto:hotellerie@montesoro.net)

Janvier/ février 2018

<p><b>29—Lundi Midi</b></p> <p><b>FERME</b></p>	<p><b>30—Mardi Midi</b> Moule en beignet Pavé de cabillaud aux lentilles Omelette Norvégienne</p>	<p><b>31 -Mercredi Midi</b> Profiteroles au boudin noir Calamars à la bastiaise Tarte aux pignons</p>	<p><b>1—Jeudi Midi</b> Œufs brouillés portugaise Truite meunière, pomme vapeur Aumônière aux fruits</p>	<p><b>2—Vendredi Midi</b> Ficelle picarde Pavé de cabillaud sur piperade Paris Brest</p>
<p><b>29—Lundi soir</b> Saumon fumé à la tranche Pièce du boucher marchand de vin, gratin Dauphinois Gâteau à la noix, glace aux pruneaux</p>	<p><b>30—Mardi soir</b> Flâmmenküech en amuse-bouche. Volaille au riesling. Tarte au fromage blanc.</p>	<p><b>31 -Mercredi soir</b></p> <p><b>FERME</b></p>	<p><b>1—Jeudi soir</b> Velouté de panais au safran Tajine d'agneau Tarte FELDER</p>	<p><b>2—Vendredi Soir</b></p> <p><b>FERME</b></p>
<p><b>5—Lundi Midi</b></p> <p><b>FERME</b></p>	<p><b>6—Mardi Midi</b> Tartare de saumon Jambonnette de volaille farcie Parfait poire vanille Caramel aux épices</p>	<p><b>7-Mercredi Midi</b> Saumon fumé à la tranche Sauté d'agneau, jardinière de légumes Nougat glacé, coulis de fruits rouges</p>	<p><b>8-Jeudi Midi</b> Œufs mollets Florentine Dane de saumon grillée, beurre Bourguignon, riz pilaf Poirier</p>	<p><b>9 -Vendredi Midi</b> Œufs mimosa, petites crevette sautées Pavé de cabillaud Brandade de pomme de terre Pomme au four et bugnes Lyonnaises</p>
<p><b>5—Lundi soir</b> Tourte forestière Suprême de volaille Basquaise Crêpes flambées Petits fours</p>	<p><b>6—Mardi soir</b> Salade de rouget au miel. Filet d'agneau en croûte, bohémienne de légumes, polenta. Fruits flambés</p>	<p><b>7 -Mercredi soir</b></p> <p><b>FERME</b></p>	<p><b>8-Jeudi soir</b> Quenelles de poisson gratinées Noisettes d'agneau au chèvre chaud Millefeuille</p>	<p><b>9 -Vendredi Soir</b></p> <p><b>FERME</b></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](mailto:hotellerie@montesoro.net)

Février 2018

<p><b>12—Lundi Midi</b></p> <p><b>FERME</b></p>	<p><b>13—Mardi Midi</b></p> <p>Croustillant de légumes aux épices, œuf poché Pavé de cabillaud Grenobloise, pommes noisette Marquise au chocolat</p>	<p><b>14 -Mercredi Midi</b></p> <p>Menu saint valentin</p>	<p><b>15—Jeudi Midi</b></p> <p>Œufs brouillés portugaise Truite meunière, pomme vapeur Forêt noire</p>	<p><b>16—Vendredi Midi</b></p> <p>Crème de laitue œuf poché et champignons Agneau à l'Agenaise Spécialités Corse</p>
<p><b>12—Lundi soir</b></p> <p>Cocktail d'avocat aux crevettes Daube de Joue de porc, gnocchi de pomme de terre Galette Bressane</p>	<p><b>13—Mardi soir</b></p> <p>Buffet de hors d'œuvres. Dos de merlu piqué au romarin. Douceur sucrée.</p>	<p><b>14-Mercredi soir</b></p> <p><b>FERME</b></p>	<p><b>15—Jeudi soir</b></p> <p>Gâteau aux foies de volaille Râble de lapin farci Gratin de fruits</p>	<p><b>16—Vendredi Soir</b></p> <p><b>FERME</b></p>
<p><b>19—Lundi Midi</b></p> <p><b>FERME</b></p>	<p><b>20—Mardi Midi</b></p> <p>Roulé de sole au curcuma Agneau au miel et citron polenta Mousse au chocolat</p>	<p><b>21-Mercredi Midi</b></p> <p>Chausson aux blettes Espadon au curry, riz basmati Bavarois vanille</p>	<p><b>22-Jeudi Midi</b></p> <p>Crêpes aux champignons Sole grenobloise, riz créole St Honoré</p>	<p><b>23-Vendredi Midi</b></p> <p>Tartare de saumon Coquelet rôti Jardinière de légumes Mousse miel et clémentines</p>
<p><b>19—Lundi soir</b></p> <p>Flammekueche Saumon à l'Alsacienne Vacherin aux fruits rouges</p>	<p><b>20—Mardi soir</b></p> <p>Buffet de hors d'œuvres. Dos de merlu piqué au romarin. Crumble aux pommes.</p>	<p><b>21 -Mercredi soir</b></p> <p><b>FERME</b></p>	<p><b>22-Jeudi soir</b></p> <p>Filet de maquereau Tatin de légumes Parmentier de bœuf Poires pochées</p>	<p><b>23 -Vendredi Soir</b></p> <p><b>FERME</b></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](mailto:hotellerie@montesoro.net)

Mars 2018

5—Lundi Midi FERME	6—Mardi Midi FERME	7 -Mercredi Midi FERME	8—Jeudi Midi FERME	9—Vendredi Midi FERME
5—Lundi soir FERME	6—Mardi soir FERME	7-Mercredi soir FERME	8—Jeudi soir FERME	9—Vendredi Soir FERME
12—Lundi Midi FERME	13—Mardi Midi Salpicon de fruits de mer, crème de champignon Jambonnette de volaille printanière Crêpes flambées	14-Mercredi Midi Brick de légumes Poulet à l'indienne Verrine exotique	15-Jeudi Midi Crème de potimarron aux châtaignes Daurade provençale Paris Brest	16-Vendredi Midi Tarte au munster Gibelotte de lapin au pèbre d'ai Tartelette aux fruits exotiques
12—Lundi soir Salade César Sole meunière, pommes vapeurs Poire au vin rouge, sorbet Cassis	13—Mardi soir Salade de rouget au miel. Filet d'agneau en croûte, bohémienne de légumes, polenta. Fruits flambés	14 -Mercredi soir FERME	15-Jeudi soir Examen blanc BTS Menu à découvrir	16 -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](mailto:hotellerie@montesoro.net)

Mars 2018

<p>19—Lundi Midi</p> <p><b>FERME</b></p>	<p>20—Mardi Midi</p> <p>Raviolis de crevettes Darne de saumon grillée légumes au four Saint-honoré</p>	<p>21 -Mercredi Midi</p> <p>Brochette de moule à la catalane Filet de St-Pierre à la bourguignonne Vacherin</p>	<p>22—Jeudi Midi</p> <p>Crêpes aux champignons Sole grenobloise, riz créole Tarte aux fruits</p>	<p>23—Vendredi Midi</p> <p>Brioche aux huîtres pochées Mignon de porc au miel, riz Madras Pancake, pomme rôtie et sirop d'érable</p>
<p>19—Lundi soir</p> <p>Tarte au chavignol Coquelet à la moutarde de Dijon Poirier</p>	<p>20—Mardi soir</p> <p>Gaspacho andalous. Pavé de Manzu basse température Croquant aux fruits tièdes, sorbet au brocciu</p>	<p>21 Mercredi soir</p> <p><b>FERME</b></p>	<p>22—Jeudi soir</p> <p>Filet de dorade, sauce crustacés Blancs de volaille roulés aux deux purées Assortiment de verrines sucrées</p>	<p>23—Vendredi Soir</p> <p><b>FERME</b></p>
<p>26—Lundi Midi</p> <p><b>FERME</b></p>	<p>27—Mardi Midi</p> <p>Mousseline de poisson Daurade (2pers) grillée Petits farcis Poirier</p>	<p>28-Mercredi Midi</p> <p>Salade de crostini au fromage frais Sauté de veau aux poivrons Salade de fruits, sorbet citron</p>	<p>29 -Jeudi Midi</p> <p>Crème de potimarron aux châtaignes Daurade provençale Pavlova</p>	<p>30-Vendredi Midi</p> <p>Mousseline de volaille aux champignons Cabillaud rôti, moquette Fruitier</p>
<p>26—Lundi soir</p> <p>Carpaccio de saumon, crème acidulée Râble de lapin Chasseur, purée de panais, légumes confits Tarte agrumes et pistache</p>	<p>27—Mardi soir</p> <p>Menu végétarien.</p>	<p>28 -Mercredi soir</p> <p><b>FERME</b></p>	<p>29-Jeudi soir</p> <p>Examen blanc BTS Menu à découvrir</p>	<p>30 -Vendredi Soir</p> <p><b>FERME</b></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](mailto:hotellerie@montesoro.net)

Avril 2018

2—Lundi Midi <b>FERME</b>	3—Mardi Midi Croustillant de langoustines Filet de daurade sautée risotto Profiteroles au chocolat	4—Mercredi Midi Bisque de crustacés Filet de saumon en croûte d'herbes, écrasé de PDT Fraisier	5—Jeudi Midi Œufs brouillés portugaise Truite meunière, pomme vapeur Bonaparte	6—Vendredi Midi Crudités Côte de veau, jus corsé Légumes glacés, Croustillant de pomme de terre. Torche Alsacienne aux marrons
2—Lundi soir <b>FERME</b>	3—Mardi soir Menu végétarien	4—Mercredi soir <b>FERME</b>	5—Jeudi soir Loup farci aux moules Caille en deux cuissons, jus de laitue Cheesecake	6—Vendredi Soir <b>FERME</b>
9—Lundi Midi <b>FERME</b>	10—Mardi Midi Tarte à la tomate et fromage frais Filet mignon de porc poêlé au miel, Pommes fondantes Vacherin aux framboises	11—Mercredi Midi Salade de la mer Cuisse de volaille farcie, pommes grenailles Tarte aux framboises	12—Jeudi Midi Velouté Dubarry Dos de cabillaud rôti, beurre blanc, écrasé de PDT aux herbes Salade de fruits, sorbet	13 -Vendredi Midi Bisteu Picard Loup grillé Tiramisu
9—Lundi soir Velouté de moules au safran Pavé de bœuf au vin rouge, pomme Darphin Tarte citron	10—Mardi soir Gaspacho andalous. Pavé de Manzu basse température Croquant aux fruits tièdes, sorbet au brocciu	11 -Mercredi soir <b>FERME</b>	12—Jeudi soir Raviolis de crabes Canard en deux cuissons Tartelette banane/chocolat	13 -Vendredi Soir <b>FERME</b>



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](mailto:hotellerie@montesoro.net)

Avril 2018

16—Lundi Midi <b>FERME</b>	17—Mardi Midi Salade d'asperges et encornets Roulade de loup au brocciu Gratin de courgettes	18—Mercredi Midi Gnocchi à la romaine Pavé d'espadon grillé, tartine de légumes au pistou Pavlova aux fruits	19—Jeudi Midi Œufs brouillés portugaise Truite meunière, pomme vapeur Tarte au chocolat	20—Vendredi Midi Salade fantaisie Gigot d'agneau Ragoût de légumes Crème Catalane
16—Lundi soir Sturzapreti Gigot rôti aux herbes Baba au rhum, crème Chantilly	17—Mardi soir <b>Menu à thème. (à déterminer)</b>	18 -Mercredi soir <b>FERME</b>	19—Jeudi soir Rognons au Madère Tartelette aux fraises	20—Vendredi Soir <b>FERME</b>
23—Lundi Midi <b>FERME</b>	24—Mardi Midi <b>FERME</b>	25—Mercredi Midi <b>FERME</b>	26—Jeudi Midi <b>FERME</b>	27—Vendredi Midi <b>FERME</b>
23—Lundi soir <b>FERME</b>	24—Mardi soir <b>FERME</b>	25 -Mercredi soir <b>FERME</b>	26—Jeudi soir <b>FERME</b>	27 -Vendredi Soir <b>FERME</b>