

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 Lundi 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.

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

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

JANVIER 2016

<p>2—Lundi Midi</p> <p>FERME</p>	<p>3—Mardi Midi</p> <p>FERME</p>	<p>4 -Mercredi Midi Aumônière de crevettes épinards Cuisse de volaille farcie, flan de légumes. Galette des rois</p>	<p>5—Jeudi Midi Œufs pochés bourguignonne Cote d'agneau grillée Pomme purée Savarin chantilly fruits</p>	<p>6—Vendredi Midi Mousseline de merlan, crème de poivron Rouget frit et polenta crémeuse Tarte aux agrumes</p>
<p>2—Lundi soir</p> <p>FERME</p>	<p>3—Mardi soir Œufs plats champignons Sole normande riz Galette frangipane</p>	<p>4 -Mercredi soir</p> <p>FERME</p>	<p>5—Jeudi soir Tarte fine aux sardines tomates et oignons confits Entrecôte grillée sauce béarnaise Galette des rois</p>	<p>6—Vendredi Soir</p> <p>FERME</p>
<p>9—Lundi Midi Moules marinière Escalope de veau à la crème Millefeuille citron</p>	<p>10—Mardi Midi Tartare de saumon, crème acidulée Daube, gnocchi de pomme de terre Forêt noire</p>	<p>11 -Mercredi Midi Filet de limande rôti. Filet d'agneau en croûte d'herbes Savarin chantilly</p>	<p>12 -Jeudi Midi Salade de foie de volaille Jambonnette de volaille Normande Galette de pommes de terre</p>	<p>13 -Vendredi Midi Tartare de saumon et blinis Gibelotte de lapin au père d'ail Tropézienne</p>
<p>9—Lundi soir Bonbons de reblochon au curry Crème de potiron et châtaignes, chips de pancetta Tajine de jambonnette de volaille, semoule aux fruits secs Miroir passion kiwi</p>	<p>10—Mardi soir Carpaccio de saint jacques Filet de loup bonne-femme Gâteau des rois</p>	<p>11 -Mercredi soir</p> <p>FERME</p>	<p>12 -Jeudi soir Dos de lieu poché, beurre blanc à la vanille Agneau à « l'istrettu » Fiadone</p>	<p>13-Vendredi Soir</p> <p>FERME</p>
<p>16—Lundi Midi Bisteu picard Pavé de cabillaud aux artichauts Tarte au citron meringuée</p>	<p>17—Mardi Midi Potage Julienne Darblay Blanquette de veau à l'ancienne Œufs à la neige</p>	<p>18 -Mercredi Midi Lotte au vin rouge. Fricassée de volaille. Tarte Bourdaloue revisitée</p>	<p>19—Jeudi Midi Ravioli de poisson Entrecôte rôti, pommes croquettes Crème brûlée et mignardise</p>	<p>20—Vendredi Midi Rémoulade céleri, crevettes et pommes vertes Sole grenobloise Fondant au chocolat</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

<p>16—Lundi soir Croustillants de crevettes Crème de châtaigne tartine gourmande au figatellu Râble de lapin chasseur, ragoût de légumes anciens Tarte au chocolat et caramel</p>	<p>17—Mardi soir Saucisson en brioche Souris d'agneau confite Pêches flambée glace vanille</p>	<p>18-Mercredi soir FERME</p>	<p>19—Jeudi soir Tartelette aux échalotes et chavignol Médailon de porc à la noix de coco Moka clémentine</p>	<p>20—Vendredi Soir FERME</p>
<p>23—Lundi Midi Soupe de poisson et garniture Riz aux crevettes castel</p>	<p>24—Mardi Midi Œufs mollets frits, fricassée de champignons Curry d'agneau, riz madras Pêches façon Melba flambées</p>	<p>25 -Mercredi Midi Tartine de rouget, chutney. Filet d'agneau farci, jus court, gratin de légumes. Sorbet et ananas rôtis</p>	<p>26 -Jeudi Midi Migliacci au fromage Noisettes d'agneau Mignonnette de poivre Petits flan de légumes Pavlova aux fruits rouges</p>	<p>27 -Vendredi Midi Tartelette aux échalotes et chavignol Filet de daurade en fine croute Shop suey de légumes Moka clémentine</p>
<p>23—Lundi soir Royale de potimarron, Duxelles de champignons, Mousse d'Époisses Tarte fine d'escargots à la crème d'ail et jus de persil Filet de sandre au vin rouge, embeurrée de choux au lard Poire pochée, quenelle de sorbet au cassis</p>	<p>24—Mardi soir Moules marinière Carré de veau poêlé Choisy Verrine de fruits exotique, glace à la noix de coco</p>	<p>25 -Mercredi soir FERME</p>	<p>26 -Jeudi soir Œuf mollet courgettes et pesto Filet de loup aux petits légumes Tarte Bourdaloue revisitée</p>	<p>27 -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

FEVRIER 2016

<p>30 -Lundi Midi</p> <p>Œuf poché et racines Mignon de porc à la sauge Forêt noire</p>	<p>31—Mardi Midi</p> <p>Carpaccio de saumon, crème acidulée Poulet Cocotte grand-mère Blanc mange aux amandes</p>	<p>1-Mercredi Midi</p> <p>Dartois mousseline de poissons. Nems de volaille à la menthe, riz cantonais. Choux chantilly.</p>	<p>2-Jeudi Midi</p> <p>Julienne Darblay Brochette de gambas flambée Semoule aux légumes Poirier</p>	<p>3—Vendredi Midi</p> <p>Cygne de tomate et saumon fumé Noisette d'agneau, écrasée de pomme de terre à l'ail et huile d'olive Millefeuille citron</p>
<p>30—Lundi soir</p> <p>Soufflé de pomme de terre au saumon fumé, crème d'aneth Dos de cabillaud Genevoise, polenta et légumes grillés Assortiment de crèmes glacées</p>	<p>31—Mardi soir</p> <p>Œufs farcis Chimay Bavette à l'échalote Dessert au chocolat</p>	<p>1 -Mercredi soir</p> <p>FERME</p>	<p>2 -Jeudi soir</p> <p>Filet de rouget, chutney au chorizo Navarin aux petits légumes Tarte fine pommes pistache</p>	<p>3-Vendredi soir</p> <p>FERME</p>
<p>6 -Lundi Midi</p> <p>Tortellini au pistou Côtelette d'agneau grillée, gratin dauphinois Moelleux châtaigne</p>	<p>7—Mardi Midi</p> <p>Carpaccio de saumon, crème acidulée Filet de canette pommes fondantes Blanc mangé aux amandes</p>	<p>8-Mercredi Midi</p> <p>Tagliatelle au saumon. Tournedos de veau aux lentilles. Fiadone.</p>	<p>9-Jeudi Midi</p> <p>Gratiné aux fruits de mer Truite pochée au beurre blanc Pomme fondante Fondant au chocolat glace vanille</p>	<p>10—Vendredi Midi</p> <p>Profiteroles de brocciu aux champignons Filet de rouget sur pissaladière, jus de bouillabaisse Tarte aux fruits rouges</p>
<p>6—Lundi soir</p> <p>Pilaf de fruits Dos de cabillaud en croûte d'herbes, émulsion au Nôily Prat, légumes glacés de mer Parfait de clémentine glacée au Grand Marnier</p>	<p>7—Mardi soir</p> <p>Saint-Jacques et crème de courge Canard à l'orange, Purée de cèleri Forêt noire</p>	<p>8-Mercredi soir</p> <p>FERME</p>	<p>9 -Jeudi soir</p> <p>Aumônières aux crevettes et champignons Fricassée de volaille printanière poirier.</p>	<p>10-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

FEVRIER 2016

<p>13-Lundi Midi</p> <p>Goujonnettes de volaille sauce ciboulette Cabillaud sur risotto d'herbes et bouillon vert Tarte Bourdaloue</p>	<p>14—Mardi Midi</p> <p>Gnocchi à la parisienne aux crevettes Carré de porc Choisy Crêpes Suzette</p>	<p>15-Mercredi Midi</p> <p>Potage saint-germain. Suprême de turbot, raviole aux légumes. Fondant au chocolat</p>	<p>16-Jeudi Midi</p> <p>Tartare de saumon Curry d'agneau riz Madras Barre de snickers</p>	<p>17—Vendredi Midi</p> <p>Macédoine de légumes et crevettes Dos de cabillaud à l'américaine Galette de risotto Mousse miel aux clémentines</p>
<p>13—Lundi soir</p> <p>Royale de foie gras, Pruneaux farcis au Pelardon et piment d'Espelette et chips de lard Cassoulet « façon » Toulousain Entremet Gascon</p>	<p>14—Mardi soir</p> <p>Assiette de jambon à l'os Sauté d'agneau, gnocchi de pomme Fiadone</p>	<p>15 -Mercredi soir</p> <p>FERME</p>	<p>16-Jeudi soir</p> <p>Cœuf poché aux champignons et asperges Filet de daurade beurre de soupe de poisson Sablé croustillant, mousse de myrtilles</p>	<p>17-Vendredi soir</p> <p>FERME</p>
<p>20-Lundi Midi</p>	<p>21—Mardi Midi</p>	<p>22-Mercredi Midi</p>	<p>23-Jeudi Midi</p>	<p>24—Vendredi Midi</p>
<p>20—Lundi soir</p>	<p>21—Mardi soir</p>	<p>22-Mercredi soir</p>	<p>23-Jeudi soir</p>	<p>24-Vendredi Soir</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

MARS 2016

27-Lundi Midi	28—Mardi Midi	1-Mercredi Midi	2-Jeudi Midi	3-Vendredi Midi
27—Lundi soir	28—Mardi soir	1 -Mercredi soir FERME	2-Jeudi soir	3-Vendredi soir FERME
6-Lundi Midi Feuilleté aux champignons Pavé de saumon grillé, purée de pomme de terre poirier	7—Mardi Midi Salade croquante à l'œuf poché Pavé de rumsteck au poivre, pomme pont neuf Savarin à la crème légère et aux fruits	8-Mercredi Midi Pastilla aux crevettes. Curry de poulet, légumes glacés. Clafoutis aux cerises	9 Jeudi Midi Salade fantaisie au saumon fumé Ragoût de seiche au vin de Patrimoni Riz pilaff Charlotte aux poires	10—Vendredi Midi Hamburger de poissons Navarin aux petits légumes Moelleux châtaigne
6—Lundi soir Tartare de saumon à l'aneth, crème acidulée Curry d'agneau façon Madras Assortiment de petits choux	7—Mardi soir Crème de champignons Poulet cocotte grand-mère Forêt noire	8 -Mercredi soir FERME	9-Jeudi soir Filet de limande Bercy Souris d'agneau au vin rouge Baba au rhum fruits exotique	10 -Vendredi Soir FERME
13 -Lundi Midi Rillettes de cochon Jambonnette de volaille vigneronne pâtes fraîches Saint Honoré	14—Mardi Midi Salade César Côte de porc laquée aux deux purées Choux chantilly	15-Mercredi Midi Pizzette Espadon grillé, risotto aux fruits de mer. Tartelette aux framboises	16-Jeudi Midi Tartelette soufflée noisette	17—Vendredi Midi Tarte fine aux sardines tomates et oignons confits Entrecôte grillée sauce béarnaise Charlotte aux poires
13—Lundi soir Ceviche de dorade, jeunes pousses Agneau en cocotte, gnocchi de pomme de terre Millefeuille crème légère à la pistache	14—Mardi soir Œufs au plat et langoustines Poulet cocotte grand-mère Poirier	15 -Mercredi soir FERME	16 -Jeudi soir Nems de porc Sauté de bœuf au wasabi et poivrons Nougat glacé	17-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

<p>20 -Lundi Midi Assiette de charcuterie Sauté de veau au Patrimoniou et olive polenta de maïs Fraisier</p>	<p>21—Mardi Midi Brouillade d'œufs, croustine au fromage frais Dos de cabillaud rôti, légumes grillés et confits Nougat glacé, coulis de fruits rouges</p>	<p>22-Mercredi Midi Salade de poulpes. Magret aux agrumes, pommes fondantes et frites. Génoise fraises et mascarpone</p>	<p>23-Jeudi Midi Brick au brocciu et moules Médaille de veau forestier Gnocchi au parmesan Assortiment de dessert Corse</p>	<p>24—Vendredi Midi Aumônières aux crevettes et champignons Ballotine de poissons au vin rouge poirier</p>
<p>20—Lundi soir Croustillant de rouget et sa tapenade, sauce au pesto Paupiette de sole, réduction de Bandol, tian de légumes Tarte au citron de menton meringuée</p>	<p>21—Mardi soir Tourte aux herbes Poulet cocotte grand-mère Pêcher</p>	<p>22 –Mercredi soir FERME</p>	<p>23 –Jeudi soir Beignet au fromage et aux poireaux Mignon de porc à la sauge Fiadone</p>	<p>24-Vendredi soir FERME</p>
<p>27 –Lundi Midi Risotto aux champignons Espadon grillé aux poivrons crème à l'ail et persil Poire belle Hélène</p>	<p>28—Mardi Midi Cocktail d'avocat aux crevettes et pomelos Pièce du boucher marchand de vin, cocotte de légumes Mousse exotique aux trois parfums en verrine</p>	<p>29-Mercredi Midi BTS BLANC</p>	<p>30-Jeudi Midi Bisque de crevette Poulet sauté basquaise dessert</p>	<p>31—Vendredi Midi Feuilleté de fruits de mer Entrecôte grillée vigneronne Mousse citron comme un mojito</p>
<p>27—Lundi soir Tartelette aux deux saumons, fondue de poireaux Mille feuilles de filets de sole, émulsion à l'anis Bouchon « baba », crème légère au vieux Rhum</p>	<p>28—Mardi soir Quiche aux fruits de mer Poulet cocotte grand-mère Abricotier</p>	<p>29-Mercredi soir FERME</p>	<p>30 -Jeudi soir Dartois à la mousseline de poisson Entrecôte grillée vigneronne Mousse citron comme un mojito</p>	<p>31-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

AVRIL 2016

<p>3 -Lundi Midi</p> <p>Pâtes aux tomates cerise Brochette de poisson, riz pilaw Pavlova fraise et framboise</p>	<p>4—Mardi Midi</p> <p>Croustillant de fruits de mer, sauce vin blanc Osso bucco Milanaise, gnocchi de pomme terre Bananes flambées, glace rhum raisin, crème d'Isigny</p>	<p>5-Mercredi Midi</p> <p>BTS BLANC</p>	<p>6-Jeudi Midi</p> <p>Macédoine de légumes aux fruits de mer Pintadeau au jus, lasagne de légumes Savarin aux fruits</p>	<p>7—Vendredi Midi</p> <p>Œuf poché et racines Mignon de porc à la sauge Tarte à la banane</p>
<p>3—Lundi soir</p> <p>Cocktail d'avocat aux crevettes et pomelos Côtes de porc charcutières, pommes amandines & pommes croquettes Vacherin de saison</p>	<p>4—Mardi soir</p> <p>Mousseline de volaille, jus de langoustines Sauté de veau, galette de maïs à la tomme Profiteroles sauce chocolat</p>	<p>5 -Mercredi soir</p> <p>FERME</p>	<p>6 -Jeudi soir</p> <p>BAC TECHNO</p>	<p>7-Vendredi soir</p> <p>FERME</p>
<p>10 -Lundi Midi</p> <p>Mousseline de volaille aux champignons Filet de loup mini ratatouille et asperges Fraisier</p>	<p>11—Mardi Midi</p> <p>Soupe de poisson, garniture Légumes farcis, concassée de tomates Salade de fruits, sorbet citron vert</p>	<p>12-Mercredi Midi</p> <p>Révisions</p>	<p>13-Jeudi Midi</p> <p>Blinis au brocciu et légumes Calmars au vin rouge dessert</p>	<p>14—Vendredi Midi</p> <p>Cassolette de poissons Goujonnettes de volaille sauce ciboulette Tarte fine pommes pistache</p>
<p>10—Lundi soir</p> <p>Asperges tièdes sauce Mousseline Poulet Vallée d'Auge au cidre et calvados, gratin aux pommes sucré-salé Aumônière aux poires, sauce caramel au beurre salé, quenelle d'Isigny</p>	<p>11—Mardi soir</p> <p>Carpaccio de lonzu et tomme corse Gigot d'agneau, gnocchi de pomme Crêpe soufflée au rhum</p>	<p>12-Mercredi soir</p> <p>FERME</p>	<p>13-Jeudi soir</p> <p>Révisions</p>	<p>14-Vendredi Soir</p> <p>FERME</p>