

LYCÉE PROFESSIONNEL FONDATION POMPIDOU

3 rue Claude Pompidou
19260 Treignac

Sur réservation uniquement par téléphone

05 55 73 48 00 (standard du Lycée) ou au 05 55 73 47 73 (Restaurant d'application lundi, mardi, et jeudi).

Horaires d'ouverture et permanence du Lycée Hôtelier (*hors vacances scolaires)

Lundi : 8h00-17h00. Restaurant d'application ouvert à partir de 12h00

Mardi : 8h00-17h00. Restaurant d'application ouvert à partir de 12h00

Mercredi : 8h00-12h00

Jeudi : 8h00-17h00. Restaurant d'application ouvert à partir de 12h00

Vendredi : 8h00-12h00

PERIODE DU LUNDI 05 JANVIER 2026 AU JEUDI 05 FÉVRIER 2026

<u>LUNDI 05 JANVIER</u> PRIX : 15 € Salade d'agrumes, tomates confites et Buffalo Mozzarella **** Mignon de porc à la moutarde en grain Purée de céleri **** Plateau de fromages **** Crème Caramel	<u>MARDI 06 JANVIER</u> PRIX : 17 € Chiffonnade de jambon cru et avocat, copeaux de parmesan *** Poulet rôti sauce diable, pommes allumette, tomate provençale *** Plateau de fromages *** Pithiviers	<u>JEUDI 08 JANVIER</u> PRIX : 19 € Œufs brouillés Portugaise *** Truite Grenobloise Pommes à l'anglaise Flan de légumes *** Plateau de fromages *** Profiteroles au chocolat
<u>LUNDI 12 JANVIER</u> <u>RESTAURANT FERMÉ</u> STAGES PFMP	<u>MARDI 13 JANVIER</u> PRIX : 17 € Terrine de campagne *** Tournedos de rumsteak Sauce marchand de vin Pommes Pont neuf *** Plateau de fromages *** Tarte aux poires amandine	<u>JEUDI 15 JANVIER</u> PRIX : 19 € Tarte fine aux tomates et au chèvre *** Carré de veau en croûte persillée Pommes Parmentier Jardinière de légumes *** Plateau de fromages *** Carpaccio d'ananas et mousse au fromage blanc, coulis mangue
<u>LUNDI 19 JANVIER</u> <u>RESTAURANT FERMÉ</u> STAGES PFMP	<u>MARDI 20 JANVIER</u> PRIX : 19 € Cocktail de crevettes au pamplemousse *** Côte de bœuf grillé sauce Choron Pommes croquette *** Plateau de fromages *** Tarte aux pommes Alsacienne	<u>JEUDI 22 JANVIER</u> PRIX : 19 € Assiette Scandinave *** Lotte à l'américaine Riz pilaf *** Plateau de fromages *** Meringué citron et noix

<p><u>LUNDI 26 JANVIER</u></p> <p><u>RESTAURANT FERMÉ</u></p> <p>STAGES PFMP</p>	<p><u>MARDI 27 JANVIER</u></p> <p>PRIX : 15 €</p> <p>Assiette de charcuterie ***</p> <p>Poulet sauté chasseur Pommes noisette ***</p> <p>Plateau de fromages ***</p> <p>Croustade aux pommes Crème Anglaise</p>	<p><u>JEUDI 29 JANVIER</u></p> <p>PRIX : 19 €</p> <p>Goujonnettes de merlan Sauce tartare ***</p> <p>Osso Bucco à la Milanaise Spaghettis Tomates Provençales ***</p> <p>Plateau de fromages ***</p> <p>Ananas en Gondole</p>
<p><u>LUNDI 02 FEVRIER</u></p> <p>PRIX : 13 €</p> <p>Crème de champignons ***</p> <p>Côte de porc Charcutière Pommes purée ***</p> <p>Plateau de fromages ***</p> <p>Tulipe de fruits exotique Coulis mangue passion</p>	<p><u>MARDI 03 FEVRIER</u></p> <p>PRIX : 15 €</p> <p>Œufs pochés Henri IV ***</p> <p>Poulet sauté façon vallée d’Auge Riz Pilaf aux champignons ***</p> <p>Plateau de fromages ***</p> <p>Ananas flambé Crème glacée à la vanille</p>	<p><u>JEUDI 05 FEVRIER</u></p> <p>PRIX : 19 €</p> <p>Tartine de jambon de parme et mozzarella à l’huile d’olive ***</p> <p>Entrecôte double grillée Sauce béarnaise Pommes gaufrette Petits pois paysanne ***</p> <p>Plateau de fromages ***</p> <p>Mille-feuilles</p>