

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

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