

LYCÉE PROFESSIONNEL FONDATION POMPIDOU

3 rue Claude Pompidou

19260 Treignac

TEL : 05/55/73/47/73

Réservez du lundi au jeudi

MENU ANNEE 2025 - 2026

DU LUNDI 03 NOVEMBRE 2025 AU JEUDI 18 DECEMBRE 2025

<u>LUNDI 03 NOVEMBRE</u> PRIX : 15 € Tarte aux champignons *** Fricassée de volaille à l'ancienne Riz pilaf, courgettes sautées *** Plateau de fromages *** Profiteroles au chocolat Crème glacée à la vanille	<u>MARDI 04 NOVEMBRE</u> PRIX : 17 € <i>1ère vague</i> Gambas flambées au Pastis *** Estouffade de bœuf bourguignonne Pommes fondantes *** Plateau de fromages *** Panna Cotta Coulis mangue	<u>JEUDI 06 NOVEMBRE</u> PRIX : 19 € Rillettes de saumon et maquereau fumé sur crostini *** Filet de loup de mer Sauce hollandaise, Pommes persillées, Brocolis *** Plateau de fromages *** Banana split
<u>LUNDI 10 NOVEMBRE</u> PRIX : 15 € Œufs farcis Chimay *** Burger de poulet en Brioche Guacamole, pommes allumettes *** Plateau de fromages *** Salade de fruits	<u>MARDI 11 NOVEMBRE</u> FERIE RESTAURANT D'APPLICATION FERME	<u>VENDREDI 14 NOVEMBRE</u> (À partir de 19h00) PRIX : 29 € <u>SOIRÉE A THEME CORRÉZIENNE</u> Velouté de cèpes Cappuccino Essence de truffes Aumônière de boudin aux pommes Salade de roquette, tomates confites Verrine de truite fumée Et crème de betteraves Petit salé aux lentilles et sa mique Plateau de fromages Chutney de figues Moelleux aux châtaignes Et chocolat glace vanille
<u>LUNDI 17 NOVEMBRE</u> PRIX : 15 € Potage cultivateur *** Grenadin de veau à la bière, frites de cantal, poireau fondant *** Plateau de fromages *** Salade de fruits d'automne	<u>MARDI 18 NOVEMBRE</u> PRIX : 17 € <i>1ère vague</i> Salade de gésiers et magret fumé vinaigrette à l'huile de noix *** Escalope de volaille Viennoise *** Plateau de fromages *** Crème brûlée	<u>JEUDI 20 NOVEMBRE</u> PRIX : 19 € Gnocchis à la Romaine *** Potée de lotte À la moutarde de Meaux *** Plateau de fromages *** Ananas en Gondole

<u>LUNDI 24 NOVEMBRE</u> PRIX : 15 € Avocat mayonnaise aux crevettes *** Tête de veau sauce Gribiche, pommes Vapeur *** Plateau de fromages *** Chou à la crème	<u>MARDI 25 NOVEMBRE</u> PRIX : 17 € <i>2ème vague</i> Gambas flambées au Pastis *** Estouffade de bœuf bourguignonne Pommes fondantes *** Plateau de fromages *** Panna Cotta Coulis de mangue	<u>JEUDI 27 NOVEMBRE</u> PRIX : 19 € Rillettes de saumon et maquereau fumé sur crostini *** Filets de merlan à l'anglaise Pommes Vapeur Fondue d'épinards *** Plateau de fromages *** Tiramisu
<u>LUNDI 01 DECEMBRE</u> PRIX : 15 € Talmouse en tricornes *** Rognons de veau Sauce Madère, Pommes purée aux herbes *** Plateau de fromages *** Poire Belle-Hélène	<u>MARDI 02 DECEMBRE</u> PRIX : 17 € <i>2ème vague</i> Salade de gésiers et magret fumé vinaigrette à l'huile de noix *** Escalope de volaille Viennoise *** Plateau de fromages *** Crème brûlée	<u>JEUDI 04 DECEMBRE</u> PRIX : 19 € Soupe de poisson, rouille et chips de chorizo *** Pavé de saumon tapenade d'olives noires, écrasé de pommes de terre et tomate confite *** Plateau de fromages *** Entremets Singapour
<u>LUNDI 08 DECEMBRE</u> PRIX : 15 € Avocats crevettes sauce Marie Rose *** Suprême de volaille Pommes noisette Tomate provençale *** Plateau de fromages *** Crème caramel	<u>MARDI 09 DECEMBRE</u> PRIX : 15 € <i>2ème vague</i> Œufs farcis Chimay *** Burger de poulet brioche, guacamole pommes allumettes *** Plateau de fromages *** Carpaccio d'ananas, mousse au fromage blanc, coulis exotique	<u>JEUDI 11 DECEMBRE</u> PRIX : 19 € Salade frisée, crevettes et agrumes *** Pavé de bœuf sauté au poivre Pommes Parmentier Haricots Verts *** Plateau de fromages *** Ile flottante
<u>LUNDI 15 DECEMBRE</u> PRIX : 15 € Potage julienne Darblay *** Onglet à l'échalote Pommes gaufrettes *** Plateau de fromages *** Salade d'agrumes pétillante Au gingembre	<u>MARDI 16 DECEMBRE</u> RESTAURANT FERME EXAMEN EP2 S1 CUISINE	<u>JEUDI 18 DECEMBRE</u> PRIX : 17 € Papillote de gambas au pistou *** Blanquette de veau au safran Risotto aux champignons *** Plateau de fromages *** Tarte au citron meringuée