

L'AUGUSTE & LE RENOIR



MENUS



Réservation uniquement par téléphone
au :

03.25.72.15.90 de 8h30 à 11h30,
les jours ouvrables



*Lydie GYSELINCK Provisseure,
Sandrine BILLOUET Directrice Déléguée à la Formation Professionnelle et Technologique,
et l'équipe pédagogique
seront heureux de vous accueillir dans leurs restaurants.*

*Dans le cadre de leur formation, les élèves vous présentent les menus
Du lundi 27 février au vendredi 14 avril 2023.*

Ils répondent à des objectifs pédagogiques découlant des programmes.

FONCTIONNEMENT :

*Les restaurants ouvrent durant l'année scolaire
pour les déjeuners du lundi au vendredi et pour les dîners du lundi au jeudi.*

Horaires (à respecter) :

Déjeuner : Arrivée : entre 12h00 et 12h15 Fin de service : 14h30

Dîner : Arrivée : entre 19h00 et 19h15 Fin de service : 22 h00

RÉSERVATIONS :

*Dans la limite des places disponibles, les jours ouvrables de
8h30 à 11h30.*

Pour des raisons sanitaires, le paiement par carte bancaire est préconisé.

Les réservations seront prises à partir du lundi 23 janvier 2023.

Durant les vacances scolaires, nos restaurants sont fermés :

❖ Vacances d'hiver : Du lundi 13 février 2023 au dimanche 26 février 2023 inclus

❖ Vacances de printemps : Du lundi 17 avril 2023 au lundi 1er mai 2023 inclus

**En raison de la pénurie de certaines matières premières,
il est possible que nous soyons amenés à changer certains menus.**

S09	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 27 Février 2023	DÉGUSTATION EN RÉGION RHÔNE-ALPES Menu 20€ <p style="text-align: center;">Amuse-bouche</p> <p style="text-align: center;">Salade Lyonnaise</p> <p style="text-align: center;">Quenelle de brochet, sauce Nantua, et sa garniture</p> <p style="text-align: center;">Fromage</p> <p style="text-align: center;">Tarte à la praline</p>	Menu 24€ <p style="text-align: center;">Amuse-bouche</p> <p style="text-align: center;">Poireaux vinaigrette et coquillages</p> <p style="text-align: center;">Filet de carrelet aux algues, risotto de céleri et pommes vertes, jus aux crevettes grises et curcuma</p> <p style="text-align: center;">Fromage</p> <p style="text-align: center;">Salade d'agrumes au thé, sorbet orange et biscuit aux amandes</p>
Mardi 28 Février 2023	Menu 20€ <p style="text-align: center;">Amuse-bouche</p> <p style="text-align: center;">Dans l'esprit d'un kouloubiac de sandre et saumon, toast aux œufs de hareng</p> <p style="text-align: center;">Petit filet de bœuf Stroganoff, riz pilaf</p> <p style="text-align: center;">Fromage</p> <p style="text-align: center;">Omelette norvégienne</p>	<p style="text-align: center;">PAS DE SERVICE</p>
Mercredi 1er Mars 2023	Menu 20€ <p style="text-align: center;">Amuse-bouche</p> <p style="text-align: center;">Raviole de fruits de mer, cappuccino de boudin noir</p> <p style="text-align: center;">Dos de saumon à l'oseille, tombée d'épinards frais</p> <p style="text-align: center;">Fromage</p> <p style="text-align: center;">Tarte au chocolat et orange, crème safranée</p>	Menu 26€ <p style="text-align: center;">Amuse-bouche</p> <p style="text-align: center;">Saumon en gravlax, oignons caramélisés, baies de genièvre au gin</p> <p style="text-align: center;">Carré de porc en cocotte, légumes oubliés</p> <p style="text-align: center;">Fromage</p> <p style="text-align: center;">Semla de Suède, sorbet de myrtilles ou groseilles</p>
Jeudi 2 Mars 2023	Menu 20€ <p style="text-align: center;">Amuse-bouche</p> <p style="text-align: center;">Pavé de saumon sur lit de poireaux</p> <p style="text-align: center;">Filet de chevreuil sauce grand Veneur, pommes de terre et champignons</p> <p style="text-align: center;">Fromage</p> <p style="text-align: center;">Poire Belle Hélène</p>	Menu 24€ <p style="text-align: center;">Amuse-bouche</p> <p style="text-align: center;">Huître de Normandie au cidre, gel de céleri, émulsion citron vert</p> <p style="text-align: center;">Filet mignon de veau poché au calvados, topinambours au café</p> <p style="text-align: center;">Fromage</p> <p style="text-align: center;">Fruit de la passion, cidre et bergamote</p>
Vendredi 3 Mars 2023	<p style="text-align: center;">PAS DE SERVICE</p>	

S10	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
<p>Lundi 6 Mars 2023</p>	<p>PETITE VIRÉE DANS LES HAUTS DE FRANCE Menu 18€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Flamiche aux maroilles</p> <p>Carbonnade Flamande</p> <p>Fromage</p> <p>Ch'tiramisu</p>	<p>Menu 26€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Jalousie au poisson et coquillages, sauce marinière, salade de légumes de saison</p> <p>Pavé de cabillaud, sauce au Noilly-Prat, carottes et navets en croute de pain</p> <p>Fromage</p> <p>Le citron et la meringue</p>
<p>Mardi 7 Mars 2023</p>	<p>PAS DE SERVICE</p>	<p>Menu 24€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Cassolette de champignons, julienne de jambon cru et tomme de Savoie, émulsion végétale</p> <p>Noix de Saint-Jacques et poitrine de porc confite au vin rouge, jus au miroir de vin</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte aux pommes et quelques surprises, glace au fromage blanc</p>
<p>Mercredi 8 Mars 2023</p>	<p>Menu 20€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Risotto d'orge, langoustine croustillante, fumet des carapaces en émulsion</p> <p>Pavé de saumon croustillant, fondue de poireaux, beurre blanc et herbes ciselées</p> <p>Fromage</p> <p>Pomme pochée au beurre noisette, mousse caramel, sorbet cidre</p>	<p>Menu 24€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Saumon mariné à l'aneth, flan de carotte, vinaigrette à l'orange</p> <p>Joue de porc en ragoût au vin blanc, purée de pommes de terre rôties</p> <p>Fromage</p> <p>Forêt noire ou forêt blanche</p>
<p>Jeudi 9 Mars 2023</p>	<p>PAS DE SERVICE</p>	<p>Menu 24€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Raviole d'araignée de mer et sa bisque</p> <p>Ballotine de volaille, jus vanillé et choux fleur</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte vanillée et sa glace</p>
<p>Vendredi 10 Mars 2023</p>	<p>LA BRETAGNE Menu 20€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Choux fleurs en brioche, beurre d'algue</p> <p>Filet mignon de veau, artichaut poivrade, purée de carotte, haricots de Paimpol</p> <p>Fromage</p> <p>Pomme pochée, caramel beurre salé, mousse cidre, sorbet pomme, palet breton</p>	

S11	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 13 Mars 2023	Menu 20€ Amuse-bouche Rillettes de saumon, blinis à l'aneth Sauté de veau Marengo, polenta croustillante et carottes glacées Fromage Tarte aux agrumes meringuée	Menu 22€ Amuse-bouche Tataki de saumon fumé puis mariné au jus de chou rouge, crème de chou au sésame Paleron de bœuf braisé aux senteurs d'iode, tartine de rillettes de sardine grillée Fromage Panais, pommes et café
Mardi 14 Mars 2023	Menu 18€ Amuse-bouche Mille-feuille de légumes au bacon, crème de céleri Cheese Burger ou burger Végé (livre des légumineuses) Fromage Moelleux aux noix de pécan, banane flambée, glace au Baileys	Menu 24€ Amuse-bouche Crispy de langoustines, chou-fleur snacké, mousseline iodée Pavé de cabillaud skrei, navets et carottes, sauce Noilly-Prat Fromage Crêpes Suzette, sorbet orange et agrumes
Mercredi 15 Mars 2023	Menu 20€ Amuse-bouche Saint-Jacques à l'orange et citronnées, tao d'avocat Filet mignon de porc parfumé au Porto, pommes fondantes aux pruneaux Fromage Brioche gourmande, émincé de pomme Juliette	Menu 26€ Amuse-bouche Raviole forestière et écrevisses aux épices du trappeur Filet de bison en croûte, ketchup fumé, pancake d'écorce de carotte, poutine de pommes de terre au cheddar Fromage Le wedge montain glacé
Jeudi 16 Mars 2023	Menu 20€ Amuse-bouche Gambas flambées au rhum sur chutney d'oignons, miel et curry Estouffade provençale, légumes et tagliatelles Fromage Tarte façon Bourdaloue, glace vanille	Menu 24€ Amuse-bouche Brocoli et beurre doux aux crevettes grises Corolle de haddock, tartare de thon rouge et betterave rouge Fromage Soupe au chocolat, crumble au noix, glace cacao et noix
Vendredi 17 Mars 2023	PAS DE SERVICE	

S12	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 20 Mars 2023	PETIT TOUR EN NORMANDIE Menu 20€ Amuse-bouche Salade du pays d'Auge Poulet vallée d'Auge, pommes fruits et pommes de terre sautées Fromage Crêpe à la Normandie	Menu 24€ Amuse-bouche Saumon fumé puis grillé, betterave, mayonnaise à l'huile d'herbes Filet de volaille et langoustines, sauce crustacés et Noilly-Prat, pommes fondantes Fromage Entremets chocolat noisette, chouchou noisette
Mardi 21 Mars 2023	PAS DE SERVICE	Menu 24€ Amuse-bouche Velouté de topinambours, caille et jus de volaille à l'huile de noisette Pavé de maigre cuit au champagne, céleri et pommes vertes, céleri braisé Fromage Entremets ivoire/passion
Mercredi 22 Mars 2023	Menu 22€ Amuse-bouche Quenelle de cabillaud, salsifis et topinambours, sauce marinère Pavé de sandre, beignets de chou à choucroute, embeurré de choux, sauce hollandaise à la bière Fromage Ananas flambé au rhum, crème mousseline exotique	Menu 26€ Amuse-bouche Carpaccio de courgettes, copeaux de parmesan et fleur de sel Ris de veau aux morilles OU rognons de veau Beaugé Fromage Autour des fruits de saison
Jeudi 23 Mars 2023	Menu 20€ Amuse-bouche Tarte fine à la fondue de poireaux et Saint- Jacques, crème d'olives Magret de canard, pommes cocotte, haricots verts Fromage Bavarois vanille, coulis d'abricots	Menu 24€ Amuse-bouche Consommé clair de légumes à la citronnelle et sa tartine fromagère Blanquette de veau, riz basmati, gingembre et cive Fromage Tarte à l'orange, glace chocolat maison
Vendredi 24 Mars 2023	L'IRLANDE Menu 20€ Amuse-bouche Palourdes, coques, brocoli, crème fumé et chips tapioca bière Carré d'agneau en croûte d'herbes, polenta, choux farcis, purée de panais Fromage Comme un Irish coffee	

S13	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
<p>Lundi 27 Mars 2023</p>	<p>Menu d'évaluation 18€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Beignets de gambas, vinaigrette à l'orange, chutney de fruits</p> <p>Steak aux poivres, pomme Darphin, légumes primeurs</p> <p>Fromage</p> <p>Moelleux au chocolat et son cœur coulant, crème anglaise</p>	<p>Menu 26€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Œuf mollet croustillant, caviar d'aubergines, jus de volaille tranché à l'huile de café</p> <p>Ris de veau braisé au porto, purée de pommes de terre au jus de veau et champignons</p> <p>Fromage</p> <p>Mousse à la bière, poires pochées, tuiles caramel</p>
<p>Mardi 28 Mars 2023</p>	<p>Menu 20€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Salade de saumon « à la Russe », chantilly au curry</p> <p>Magret de canard, sauce brune, garniture de saison</p> <p>Fromage</p> <p>Variation autour du citron, biscuit moelleux au thym, crème glacée au mascarpone</p>	<p>PAS DE SERVICE</p>
<p>Mercredi 29 Mars 2023</p>	<p>Menu 20€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Moules de Bouchot à la mélisse, chou-fleur</p> <p>Pièce de bœuf rôtie, condiments et pommes de terre</p> <p>Fromage</p> <p>Salade de fruits, infusion au citron vert</p>	<p>Menu asiatique 26€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>GUA BAO (porc confit)</p> <p>USHI TATAKI (bœuf mariné)</p> <p>WAKAME DE SHISU (fromage en chaud et froid)</p> <p>TRIO HINODE (Nems sucré, boule coco, mangue)</p>
<p>Jeudi 30 Mars 2023</p>	<p>Menu 20€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Quiche au saumon fumé et aux épinards</p> <p>Filet de sole vin blanc, riz et asperges</p> <p>Fromage</p> <p>Crème renversée au caramel, poire pochée, granité aux poires</p>	<p>Menu 26€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Terrine de sole aux poireaux, salade de légumes crus</p> <p>Calamars grillés, spaghetti et crème d'oignon au gorgonzola</p> <p>Fromage</p> <p>Biscuit Joconde à la meringue, julienne de granny-smith, sabayon grappa et sorbet citron vert</p>
<p>Vendredi 31 mars 2023</p>	<p>PAS DE SERVICE</p>	

S14	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
<p>Lundi 3 Avril 2023</p>	<p>Menu d'évaluation 18€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Tartine de caviar d'aubergines et brunoise de légumes sautés, crumble au parmesan</p> <p>Filet mignon de porc façon thaï, nouilles chinoises</p> <p>Fromage</p> <p>Rhubarbe confite, meringues pochées et sablés vanillés</p>	<p>Menu 24€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Salsifis et mousseline de topinambours, effeuillé de cabillaud et coquillages</p> <p>Filet de pintade cuit au jus de chou rouge, embeurré de chou</p> <p>Fromage</p> <p>Citron, meringues légères et croustillantes</p>
<p>Mardi 4 Avril 2023</p>	<p>PAS DE SERVICE</p>	<p>Menu 24€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Jalousie de poisson et coquillages, sauce poisson</p> <p>Filet mignon de veau farci gratiné au chaource, gratin de pommes de terre à l'ancienne, jus corsé</p> <p>Fromage</p> <p>Gros macarons, crème diplomate exotique, ananas flambé au rhum</p>
<p>Mercredi 5 Avril 2023</p>	<p>Menu 20€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Chaud-froid de volaille, salade de crudités, mayonnaise aux herbes fraîches</p> <p>Blanquette de veau au gingembre, riz pilaf et légumes glacés à blanc</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte fine aux pommes, caramel lacté, mousse au cidre</p>	<p>Menu 26€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Sole meunière ou grillée au beurre d'anchois</p> <p>Ballotine de volaille, asperges vertes et méli-mélo de légumes de printemps</p> <p>Fromage</p> <p>Crèmeux framboises et rhubarbe confite, crumble</p>
<p>Jeudi 6 Avril 2023</p>	<p>PAS DE SERVICE</p>	<p>Menu 24€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Potage Bien-être autour du poireau</p> <p>Poêlée de lotte au curcuma, pâte de citron aux câpres, pommes de terre et épinards</p> <p>Fromage</p> <p>La carotte dans tous ses états</p>
<p>Vendredi 7 Avril 2023</p>	<p>Menu 24€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Filet de maquereau, poireaux grillés et betteraves fumées</p> <p>Ris de veau braisé, purée de topinambours, carottes glacées, jus de veau</p> <p>Fromage</p> <p>Tartelette chocolat/caramel, glace caramel beurre salé</p>	

S15	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
<p>Lundi 10 Avril 2023</p>	<p>FÉRIÉ « lundi de Pâques »</p>	<p>FÉRIÉ « lundi de Pâques »</p>
<p>Mardi 11 Avril 2023</p>	<p>Menu 20€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Salade de saumon « à la Russe », chantilly au curry</p> <p>Magret de canard, sauce brune et garniture de saison</p> <p>Fromage</p> <p>Variation autour du citron, biscuit moelleux au thym, crème glacée au mascarpone</p>	<p>PAS DE SERVICE</p>
<p>Mercredi 12 Avril 2023</p>	<p>Menu 20€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Bouillon Zézette « de chez GAGNAIRE », gnocchis gorgonzola</p> <p>Pithiviers de viande, légumes en julienne de saison, jus de viande</p> <p>Fromage</p> <p>Brunoise de poires caramélisées, bavarois coco, tuiles rousses</p>	<p>Menu 24€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Filet de maquereau mariné à la grecque, sablé parmesan</p> <p>Daurade grillée au fenouil, beurre blanc anisé, déclinaison d'asperges</p> <p>Fromage</p> <p>Tropézienne revisitée</p>
<p>Jeudi 13 Avril 2023</p>	<p>Menu 20€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Risotto à l'aneth et moules gratinées</p> <p>Navarin d'agneau aux poivrons, légumes et tagliatelles</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte alsacienne aux pommes, sauce caramel</p>	<p>Menu 24€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Œufs à la berrichonne, terrine de lentilles et salade d'herbes</p> <p>Langoustines Terre de Sienne, sorbet d'amarante et condiments garniture de saison</p> <p>Fromage</p> <p>Financiers à la chlorophylle de roquette, sirop de menthe, glace vanille</p>
<p>Vendredi 14 Avril 2023</p>	<p>PAS DE SERVICE</p>	

