



Lycée
Clément Ader
BERNAY



MENUS DU 1er SEMESTRE
Du 10/09/18 au 18/01/2019



FORMULE BRASSERIE LES LUNDIS MIDIS

Plat + Dessert - 8 € hors boisson

SERVICE en 1 heure

LES MARDIS, JEUDIS et VENDREDIS MIDI :

Entrée + Plat + Dessert : 12€ Hors boisson

MENU « LOTTIN » MARDI SOIR 16€ (hors boisson)

Mise en bouche + Entrée + Plat + Dessert

Prix : hors soirées thématiques et événements spéciaux

!!! Réservez auprès de Mme MAILLE !!!

TEL : 02 32 43 00 01



ORGANISATION DU RESTAURANT D'APPLICATION

Le restaurant « Le Lottin » est un restaurant d'application pédagogique ouvert en période scolaire. Les acteurs sont des élèves en formation. Leurs professeurs les préparent à vous proposer le meilleur accueil possible.

Les services de restauration proposés correspondent à des heures de cours, aussi, nous vous prions de respecter les horaires ci-dessous :

le midi entre 12h et 14h / le soir entre 19 h et 21 h30

Les clients sont accueillis le midi de 12h00 à 12 h 30

et le soir de 19h00 à 19 h 30.

Aucun accueil ne sera possible en dehors de ces horaires, de même, la législation nous impose de fermer le restaurant à 21h30.

Nous vous remercions de votre compréhension.

Pour votre information, le fonctionnement du restaurant pédagogique suit les directives de la note de service 95249 du Bulletin Officiel n° 43 du 23 novembre 1995 :

« 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 pas, en effet, les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc pas correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants. »

**BIENVENUE AU RESTAURANT D'APPLICATION
du Lycée Clément ADER**

Fonctionnement et réservations

La réservation est fortement conseillée, contacter :

Mme MAILLE au 02 32 43 00 01

ou joindre directement le restaurant d'application pendant les heures de service au 02 32 43 75 39. Nous vous invitons à visiter notre site internet :

www.ader-lyc.spip.ac-rouen.fr

Les prix varient selon les cours du marché et ne comprennent pas les boissons (sauf lors de soirées thématiques). Pour les groupes, nous pouvons également étudier différentes formules forfaitaires comprenant apéritifs, repas, vins, café.

Une salle de réunion peut être mise à votre disposition.

Séminaire, réunion, accueil spécifique, tout est possible !

Notre licence ne nous permet pas la vente des alcools et spiritueux en dehors des repas.

Les élèves, le personnel, mes collaborateurs et moi-même vous remercions de votre aimable participation.

Le Proviseur

Jason MAUCOLIN

Menus de la semaine du 10/09 Au 14/09

Mardi Soir 11/09

Mise en bouche

Œuf poché au confit de courgette et fenouil

Filet de volaille en croûte d'épices

Subric de champignons

Crumble de speculoos à la rhubarbe

Menus de la semaine du 17/09 Au 21/09

Mardi Soir 18/09

Mise en bouche

*Tartelette aux moules et
crevettes crème de pistou*

Mignon de porc au poivre vert

Pommes Darphin aux cèpes Poireau fondant

Bavarois aux fraises et sa tuile

Jeudi Midi 20/09

*Tartelette aux fruits
de mer sur masclan de
salade*

*Navarin d'agneau au
curry, riz Madras*

Coupe de glace

Vendredi Midi 21/09

*Terrine de campagne et
sa garniture*

*Blanquette de veau, riz
pilaf curry*

*Tarte Bourdaloue et
poires flambées*

Menus de la semaine du 24/09 Au 28/09

Lundi Midi 24/09

Grande salade du chef

Tarte aux pommes



Vendredi Midi 28/09

La tarte chaude aux saveurs Corses

Faux-filet en croûte d'herbes, légumes glacés

Sorbet aux trois saveurs (pomme, framboise, citron)

Menus de la semaine du 01/10 Au 05/10

Lundi Midi 01/10

Tourte aux deux
saumons, salade
Coupe de fruits frais

Mardi Midi 02/10

Tomates mozzarella
Filets d'anchois marinés
Steak sauté Bercy et
son accompagnement
Aumônière aux poires



Jeudi Midi 04/10

Quiche aux légumes
Filet de dorade greno-
bloise, flan de légumes
Timbale de fruits
frais, sorbet passion

Vendredi Midi 05/10

Salade Landaise
Bourguignon, légumes
du moment
Tarte fine aux pommes
et sa glace vanille

Menus de la semaine du 08/10 Au 12/10

Lundi Midi 08/10

*Emincé de volaille
« façon Bercy »
Duo de haricots et
pomme vapeur.*

Crème au caramel

Mardi Midi 09/10

*Potage Julienne
Darblay*

*Escalope de dinde
sautée et son
accompagnement*

Salade de fruits frais



Jeudi Midi 11/10

*Salade de chèvre
chaud*

*Pavé de bœuf au
poivre, gratin
dauphinois*

Pudding diplomate

Vendredi Midi 12/10

Quiche Lorraine

Le marmiton du pêcheur

Dame Blanche

Menus de la semaine du 15/10 Au 19/10

Lundi Midi 15/10

Grande salade
fraîcheur
Timbale croquante de
sorbets

Mardi Midi 16/10

Tartelette de légumes
Truite pochée et son
accompagnement
Coupe glacée



Jeudi Midi 18/10

Buffet de Crudités
Escalope vallée d'Auge,
pommes sautées à crue
Poire Belle Hélène



Congés de Toussaint du 20 Octobre au 04 Novembre

Menus de la semaine du 05/11 Au 09/11

Lundi Midi 05/11

*Giglette d'agneau au
pistou et Spaghettis*

Mini framboisier



Mardi Soir 06/11

Mise en bouche

*Crème de champignons
aux châtaignes et foie gras*

*Magret de canard rôti, polenta coulante
et mille feuille de légumes*

Coulant chocolat

Jeudi Midi 08/11

Cocktail de crevettes

*Mignon de porc à la
moutarde, méli-mélo de
légumes*

*Blanc-manger sur
crème pistache*

MENU SPECIAL :

« VIN FROMAGES »

Vendredi Midi 09/11

*Petite volaille farcie
aux saveurs fromagères*

Garnitures champêtres

Buffet de fromages

Cheesecake

Menus de la semaine du 12/11 Au 16/11

Lundi Midi 12/11

*Filet de lieu
« dieppoise » poêlée de
courgettes*

*Verrine de pêches au
mascarpone*



Mardi Soir 13/11

Mise en bouche

Œuf mollet croquant bourguignonne

*Filet de lapin à la ficelle et les légumes anciens
élaborés par les élèves*

Tarte tatin

Jeudi Midi 15/11

*Assiette de
cochonaille*

*Tomates farcies,
Pommes frites*

*Mousse aux deux
chocolats*

Vendredi Midi 16/11

*Jambon cru et ses
condiments*

*Cabillaud poché, beurre
blanc anisé, légumes
vapeur*

*Panna cotta aux fruits
rouges*

Menus de la semaine du 19/11 Au 23/11

Lundi Midi 19/11

Gratin de gnocchi à la parisienne, salade verte aux lardons

Pomme au four et brioche façon pain perdu



Mardi Soir 20/11

Mise en bouche

Crumble de moules et St Jacques aux épinards et curry

*Filet de canard au sésame
Garniture élaborée par les élèves*

Bavaois au pain d'épices et clémentines

Jeudi Midi 22/11

Potage Julienne Darblay

Pavé de cabillaud au curry, Chou vert étuvé et beurre blanc à la ciboulette

Fromage blanc et son coulis de fruits rouges

ANIMATION
« BEAUJOLAIS »

Vendredi Midi 23/11

Feuilleté au fromage

Mixed grill, pommes frites et légumes grillés

Tartelette Alsacienne

Menus de la semaine du 26/11 Au 30/11

Lundi Midi 26/11

Steak grillé sauce
choron

Légumes tournés

Profiteroles au
chocolat

Mardi Midi 27/11

Assiette de
charcuterie normande

Poulet vallée d'auge et
son accompagnement

Tarte fine aux pommes

Mardi Soir 27/11

Mise en bouche

Tarte fine à la fondue de poireaux
et St Jacques, crème d'olives

Nougat de joue braisée
Garniture élaborée par les élèves

Semoule de cidre, caramel de
pommeau et compotée de fruits

Jeudi Midi 29/11

Œufs Mimosa et petite
salade

Blanquette de veau,
pommes vapeur

Tarte alsacienne aux
pommes

Vendredi Midi 30/11

Assiette nordique et
ses accompagnements

Osso-buco Milanaise,
tagliatelles

Tarte Tatin et crème
fraiche au calvados

Menus de la semaine du 03/12 Au 07/12



Mardi Midi 04/12

Ficelle de Picardie

*Pavé de saumon au
Riesling, et son
accompagnement*

*Abricots flambés,
glace vanille*

Mardi Soir 04/12

Mise en bouche

*Capuccino de lentilles à l'œuf mollet
avec sa chantilly au lard fumé*

*Limande au cidre
Garniture élaborée par les élèves*

Dacquoise pistache et mousse fromage blanc

Jeudi Midi 06/12

*Assiette saumon fumé
et ses
accompagnements*

*Cassolette de moules à
la fondue d'endive,
Marinière aux épices*

Chou crème pâtissière

Vendredi Midi 07/12

CCF

Menu Surprise

Menus de la semaine du 10/12 Au 14/12



Mardi Midi 11/12

Œuf poché bourguignon

*Poulet rôti, et son
accompagnement*

Poire belle dijonnaise

Mardi Soir 11/12

Mise en bouche

Crème de chou fleur aux coquillages

Carré de porc poêlé

Garniture élaborée par les élèves

Riz au lait crémeux caramel de banane

Jeudi Midi 13/12

Terrine du jour

Mixed grill

Tiramisu

Vendredi Midi 14/12

CCF

Menu Surprise

Menus de la semaine du 17/12 Au 21/12



Mardi Midi 18/12

Assiette du pêcheur

Caille farcie, et son accompagnement

Bûche

Mardi Soir ??/??

Mise en bouche

Tempura de légumes Sauce Tartare

Tronçon de carrelet

Sauce et garnitures élaborées par les élèves

Crème brûlée pistache et crème chocolat

Jeudi Midi 20/12

Assiette de fruits de mer

*Boudin aux pommes,
purée aux pruneaux et
abricots*

*Entremet au fromage
blanc*



Congés de Noël du 22/12/2018 au 06/01/2019

Menus de la semaine du 07/01 Au 11/01

Lundi Midi 07/01

*Grande salade
normande, croustillant
d'andouille camembert*

*Coupe teurgoule et
pomme caramel*

Mardi Midi 08/01

Beignet de crevettes

*Osso-buco aux épices,
et son accompagnement*

*Letchis flambés, glace
coco*

Mardi Soir 08/01

Mise en bouche

*Blinis au saumon fumé
Beurre blanc et œuf mollet*

*Pintadeau farci sous la peau
Sauce et garnitures élaborées par les élèves*

Farandole de Pithiviers.

Jeudi Midi 10/01

Avocat vinaigrette

*Poulet grillé à l'améri-
caine, pommes allu-
mettes et légumes
grillés*

Crème caramel



Menus de la semaine du 14/01 Au 18/01

Lundi Midi 14/01

Burger potatoes

Cheesecake

Mardi Midi 15/01

Goujonnette
de poisson

Brochettes grillées, et
leur accompagnement

Milk-shake vanille
chocolat

Mardi Soir 15/01

Mise en bouche

Œuf cocotte basquaise mouillette de tapenade

Noisette d'agneau

Cuisson, sauce et garnitures élaborées
par les élèves

Savarin coco cocktail pina colada, glace coco

Jeudi Midi 17/01

Œuf mollet sur Duxelle
de champignons

Brochette de lotte,
risotto façon paëlla

Poire Belle Hélène



Ateliers
Culinaires
au lycée
Clément Ader



Passionné de cuisine?
Débutant ou initié,
venez au lycée
découvrir de nouvelles
recettes

- 3h de cours et repartez avec vos réalisations, les fiches recettes et autres surprises !
- Renseignements et réservation (minimum 8 jours avant) :

02.32.43.00.01

(12 places par cours. La séance peut être annulée s'il y a moins de dix participants, les inscrits sont alors remboursés ou peuvent participer à une autre séance)

Informations complémentaires :
www.ader-lyc.spip.ac-rouen.fr

AGENDA DES ATELIERS :

***TERRINE DE FOIE
GRAS TRADITIONNEL!***

Samedi 15/12/2018 (70€)

Le foie gras est un incontournable des tables de fêtes et cela vous semble impossible à faire ! Le lycée Clément Ader vous propose le samedi 15 décembre de 9h à 12h sous l'égide de Franck Leclerc de vous initier à toutes les techniques nécessaires à la réalisation d'une belle terrine de foie gras : éveinage, aromatisation et cuisson, avec une technique rapide et infaillible, facilement reproductible à la maison. Suivi d'une démonstration de foie gras poêlé.

***!!! REPORTEZ AVEC VOTRE TERRINE
DE FOIE GRAS POUR LES FETES !!!***