

RESTAURANT LA PROMESSE

ANNÉE SCOLAIRE 2025-2026

Contact réservations au 01 34 97 92 19
ou **restau.lapromesse@gmail.com**

Menus

Ce restaurant est un outil pédagogique idéal pour les élèves en arts culinaires ou en services et commercialisation, il permet aux élèves de s'entraîner en situations réelles et de vous faire partager leur passion. **Ils sont en situation d'apprentissage dans les cuisines et le restaurant pédagogique qui sont des salles de classe.**

Toute l'équipe pédagogique, compte sur votre tolérance et votre bienveillance pour accepter les quelques inaptitudes professionnelles qui pourraient en découler occasionnellement.

Les menus changent quotidiennement et comportent souvent plusieurs propositions, dans la tradition de la gastronomie française et selon les exigences de diplômes préparés.

Les menus sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés pour des raisons pédagogiques ou de livraisons.

Menus du mois de*

MAI

JUIN

*cliquez sur le mois que vous souhaitez consulter

MAI

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
Lundi 04	Œuf poché scandinave Brochette de volaille grillée, sauce Béarnaise et ratatouille Melon	
Mardi 05	Brasserie Soupe oignons gratinée Darne de colin pochée Hollandaise et risotto de petit épeautre et carottes glacées Café ou chocolat liégeois	FERMÉ
Mercredi 06	Œuf mollet frit en meurette Filet de maquereau sauce moutarde Légumes primeurs Fraises melba	
Jeudi 07	AB Variation autour de l'asperge Mignon de veau aux morilles, garniture printanière Fromages affinés Fraisier	FERMÉ
Vendredi 08	FÉRIÉ	
Lundi 11	Salade de lentilles et œuf poché Maquereau à la moutarde boulghour Salade de fruits	
Mardi 12	Brasserie Rillettes de sardines Pavé de rumsteck, béarnaise, légumes de saison légumes tournés et glacés Riz au lait aux agrumes	FERMÉ
Mercredi 13	Salade occitane Magret de canard à la bordelaise, pommes grenaille à la sarladaise Macaron choco pruneaux	
Jeudi 14	FÉRIÉ	FÉRIÉ
Vendredi 15	FERMÉ	

Lundi 18	Melon à l'italienne Vitello Tonnato et salade de pâtes Fraisier	
Mardi 19	Bouchée de la mer Risotto aux crevettes et herbes fraîches Panna cotta abricot et violette	AB Duo de petits pois (en velouté, en taboulé) Pavé de cerf aux giroles, fèves et haricots vert Gourmandise à tomber dans les POMMES
Mercredi 20	Déclinaison d'asperges Filet de bar à la provençale, légumes printaniers Dame blanche	
Jeudi 21	Œufs en gelée Moules marinières frites Tarte à la Rhubarbe meringuée	AB Tomate Buffalla sauce pesto Pièce de bœuf mariné aux saveurs italiennes façon tatiki , légumes grillés Fromages affinés Tiramisu aux fraises
Vendredi 22	Mille -feuilles de tomate au crabe Filet de bar à la provençale, légumes printaniers Framboises melba COMPLET	
Lundi 25	FÉRIÉ	
Mardi 26	FERMÉ	FERMÉ
Mercredi 27	FERMÉ	
Jeudi 28	FERMÉ	FERMÉ
Vendredi 29	FERMÉ	

JUIN

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
Lundi 01	FERMÉ	
Mardi 02	Menu Italien Américano Arancini au pesto et au parmesan Et coulis de tomates Risotto aux légumes sautés et grillés Gelato (glace)	FERMÉ
Mercredi 03	Pressé de tomate et fromage de chèvre Filet de sébaste sauce vierge, risotto aux asperges vertes Framboises melba	
Jeudi 04	Menu Italien Melon à l'italienne Risotto d'asperges & fines herbes Tiramisu revisité aux fraises	Végétal AB Gaspacho andalou et mille-feuilles de tomate crabe Lasagnes aux légumes et salade folle Beignets pomme/ Banane
Vendredi 05	Bruschetta Risotto d'épeautre aux courgettes Tartelette au citron	
Lundi 08	Cuisson des viandes en restauration traditionnelle Pâté en croûte de volaille chaud Filet mignon de porc sauce charcutière, mouseline de légumes Dessert	
Mardi 09	Tequila Sunrise Carpaccio de courgettes fraîches, vinaigrette au citron Tataki de bœuf, légumes glacés Tartes aux fruits rouges	Végétal COMPLET
Mercredi 10	FERMÉ	

Jeudi 11	Salade chaude de légumes sautés et rôtis aux épices, sauce épicée Riz au lait au caramel beurre salé	PACA AB Pissaladière et salade verte Daurade au citron confit et flambée à l'anisé Fine ratatouille Niçoise Fromages régionaux Tarte aux pêches et amandes
Vendredi 12	Déjeuner en extérieur (Réservé aux personnels du lycée - INTERNE) Wrap aux légumes d'été + jambon Cheesecake	
Lundi 15	Wok de volaille, légumes de saison Tartelette aux fraises	
Mardi 16	Brasserie Spitz Billes melon, pastèque Dos de lingue grillé, sauce vierge, légumes rôtis Fraisier	Coupe du monde de foot 2026 Allemagne : Cocktail à base de bière Argentine : salade avocat, ananas et crevettes Espagne : paëlla de légumes sautés France : Fromage : camembert/roquefort / boulette d'Avesnes Italie : dessert : tiramisu à la fraise
Mercredi 17	À DÉFINIR	
Jeudi 18	À DÉFINIR - Examens	Occitanie AB Melon et jambon de Bayonne Brandade de morue parmentière, salade Fromages régionaux Crème Catalane et oreillettes
Vendredi 19	À DÉFINIR - Examens	