



## Déjeuners Brasserie des Alizés Janvier à Mai 2022

Formule Duo : 12 € ou Formule Trio : 15 € (hors boissons)

	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 1	<b>4 janvier</b>	<b>5 janvier</b>	<b>6 janvier</b>	<b>7 janvier</b>
	<b>Brasserie fermée</b>			Salade composée ** Ragoût de porc à la Guinness, purée de panais au chocolat blanc ** Profiteroles sauce chocolat
Semaine 2	<b>11 janvier</b>	<b>12 janvier</b>	<b>13 janvier</b>	<b>14 janvier</b>
	<p style="text-align: center;"><b><u>Paca</u></b></p> <p style="text-align: center;">Pissaladière ou Salade Niçoise ** Pilaf de poisson, riz ou Veau aux olives, pâtes fraîches ** Tropézienne ou Tarte au citron</p>			Salade composée ou Pissaladière ** Pilaf de poisson, riz ou Ragoût de porc à la Guinness, purée de panais au chocolat blanc ** Profiteroles sauce chocolat ou Tarte au citron
Semaine 3	<b>18 janvier</b>	<b>19 janvier</b>	<b>20 janvier</b>	<b>21 janvier</b>
	<p style="text-align: center;"><b><u>Outre-mer</u></b></p> <p style="text-align: center;">Potage Antillais ou Accras de morue, sauce curry-pommes ** Colombo de poissons, patates douces ou Curry de volaille, riz créole ** Tarte à la banane ou Ananas créole</p>			Salade composée ou Potage Antillais ** Colombo de poissons, patates douces ou Ragoût de porc à la Guinness, purée de panais au chocolat blanc ** Profiteroles sauce chocolat ou Ananas créole



LYCÉE HÔTELIER  
LA ROCHELLE

	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 4	<b>25 janvier</b>	<b>26 janvier</b>	<b>27 janvier</b>	<b>28 janvier</b>
	<b>Brasserie fermée</b>			Quiche aux crevettes ou Verrine Mimosa à l'avocat ** Cabillaud croûte de chorizo ou Navarin d'agneau ** Crème caramel ou Tarte au chocolat crème légère
	<b>1 février</b>	<b>2 février</b>	<b>3 février</b>	<b>4 février</b>
	<u>Formule 12 €</u> Panini végétarien ou Pizza parmigiana ou Burger, frites Salade composée *** Coupe de glace et fruits frais	<b>Brasserie fermée</b>		
Semaine 5	<b>8 février</b>	<b>9 février</b>	<b>10 février</b>	<b>11 février</b>
	<u>Formule 12 €</u> Panini végétarien ou Pizza parmigiana ou Burger, frites Salade composée *** Coupe de glace et fruits frais	<b>Brasserie fermée</b>		Quiche aux crevettes ou Verrine Mimosa à l'avocat ** Cabillaud croûte de chorizo ou Navarin d'agneau ** Crème caramel ou Tarte au chocolat crème légère
Semaine 6	<b>1 mars</b>	<b>2 mars</b>	<b>3 mars</b>	<b>4 mars</b>
	Salade composée ou Dartois aux champignons ** Filet de poisson Dugléré, printanière de légumes ou Bœuf bourguignon, pâtes fraîches ** Tarte Tatin ou Crème brûlée	<u>Menu en cours d'élaboration</u>	<b>Brasserie fermée</b>	Poitou-Charentes (menu en cours d'élaboration)
Semaine 9				

Réservation au 05.46.44.90.42

Du lundi de 14h00 à 20h30, du mardi au vendredi de 8h00 à 20h30

<https://lycee-hotelier.fr/>



LYCÉE HÔTELIER  
LA ROCHELLE

	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 10	<b>8 mars</b> Salade composée ou Dartois aux champignons ** Filet de poisson Dugléré, printanière de légumes ou Bœuf bourguignon, pâtes fraîches ** Tarte Tatin ou Crème brûlée	<b>9 mars</b>  <i>Menu en cours d'élaboration</i>	<b>10 mars</b>  <b>Brasserie fermée</b>	<b>11 mars</b>  Poitou-Charentes (menu en cours d'élaboration)
	<b>15 mars</b>	<b>16 mars</b>	<b>17 mars</b>	<b>18 mars</b>  Poitou-Charentes (menu en cours d'élaboration)
Semaine 11	<b>Brasserie fermée</b>			
	<b>22 mars</b>	<b>23 mars</b>	<b>24 mars</b> Poireaux vinaigrette, Œuf Mimosa ou Salade de chèvre chaud *** Pavé de merlu poché, beurre blanc et blé Arlequin ou Rôti de porc poêlé aux pruneaux, lentilles ou Gratin de Crozets au Comté ** Bavaois café chocolat ou Coupe glacée	<b>25 mars</b> Poireaux vinaigrette, Œuf Mimosa ou Salade de chèvre chaud *** Pavé de merlu poché, beurre blanc et blé Arlequin ou Rôti de porc poêlé aux pruneaux, lentilles ou Macaronade au tofu fumé ** Bavaois café chocolat ou Coupe glacée
Semaine 12	<b>Brasserie fermée</b>			
	<b>29 mars</b>	<b>30 mars</b>	<b>31 mars</b> Poireaux vinaigrette, Œuf Mimosa ou Salade de chèvre chaud *** Pavé de merlu poché, beurre blanc et blé Arlequin ou Rôti de porc poêlé aux pruneaux, lentilles ou Gratin de Crozets au Comté ** Bavaois café chocolat ou Coupe glacée	<b>01 avril</b> Poireaux vinaigrette, Œuf Mimosa ou Salade de chèvre chaud *** Pavé de merlu poché, beurre blanc et blé Arlequin ou Rôti de porc poêlé aux pruneaux, lentilles ou Macaronade au tofu fumé ** Bavaois café chocolat ou Coupe glacée
Semaine 13	<b>Brasserie fermée</b>			



LYCÉE HÔTELIER  
LA ROCHELLE

Semaine 14	05 avril	06 avril	07 avril	08 avril
	Brasserie fermée		Menu en cours d'élaboration	
Semaine 15	12 avril	13 avril	14 avril	15 avril
	Brasserie fermée		Menu en cours d'élaboration	
Semaine 18	3 mai	4 mai	5 mai	6 mai
	<u><b>Nouvelle Aquitaine nord</b></u> Mouclade ou Pâté de pommes de terre ** Chaudrée Charentaise, pommes de terre vapeur ou Enchaud Périgourdin, chou braisé ** Grimolle aux amandes, sorbet pommes ou Gouéron du Poitou, sorbet pommes			Velouté de châtaigne au lard ou Pâté de pommes de terre ** Jambonnette de volaille bourguignonne ou Enchaud Périgourdin, chou braisé ** Crumble pomme et poire, glace ou Grimolle aux amandes, sorbet pommes

**Pour des raisons pédagogiques :**

- nos étudiants produisent les mets proposés en quantités limitées.
- nous demandons à notre aimable clientèle de se présenter à partir de 12h00 et au plus tard 12h45 pour les déjeuners.

Nous vous informons que l'ensemble de nos menus sont susceptibles de subir des modifications en fonction des arrivages. Merci de votre compréhension.

**Le lycée hôtelier de La Rochelle est soumis au même protocole sanitaire que les professionnels. Pour accéder à nos restaurants, vous devez être en possession d'un « pass » sanitaire valide.**

