



LYCÉE HÔTELIER  
LA ROCHELLE

## Déjeuners Brasserie des Alizés janvier à avril 2023

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

<b>Semaine 02</b>	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<i>10 janvier</i>	<i>11 janvier</i>	<i>12 janvier</i>	<i>13 janvier</i>
	Pissaladière ou Soupe de poissons safranée ** Pilaf de poissons, riz ou Veau aux olives, pâtes fraîches ** Tarte au citron meringuée ou Crème brûlée			Quiche aux légumes de saison ou Soupe de poissons safranée ** Pilaf de poissons, riz ou Blanquette à l'ancienne, pommes vapeur ** Tarte au citron meringuée ou Crème brûlée
<b>Semaine 03</b>	<i>17 janvier</i>	<i>18 janvier</i>	<i>19 janvier</i>	<i>20 janvier</i>
	Assortiment créole ** Colombo de poissons, patates douces ou Curry de volaille, riz créole ** Tarte à la banane ou Coupe glacée			Salade composée ou Assortiment créole ** Colombo de poissons, patates douces ou Ragout de porc à la Guinness ** Tarte à la banane ou Profiteroles, sauce chocolat
<b>Semaine 04</b>	<i>24 janvier</i>	<i>25 janvier</i>	<i>26 janvier</i>	<i>27 janvier</i>
	<b>Brasserie fermée</b>	Gougère sauce Mornay, mesclun ** Blanquette de veau, riz arlequin ** Assiette de fromages		Salade composée ou Velouté de châtaigne au lard ** Dos de cabillaud à l'aneth, pâtes fraîches ou Ragout de porc à la Guinness ** Gâteau tiède aux noix ou Profiteroles, sauce chocolat



LYCÉE HÔTELIER  
LA ROCHELLE

	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 05	<i>31 janvier</i>	<i>01 février</i>	<i>02 février</i>	<i>03 février</i>
	<b>Brasserie fermée</b>	Gougère sauce Mornay, mesclun ** Blanquette de dinde au lait de coco, riz Pilaf aux amandes ** Assiette de fromages		Salade composée ou Velouté de châtaigne au lard ** Dos de cabillaud à l'aneth, pâtes fraîches ou Ragout de porc à la Guinness ** Gâteau tiède aux noix ou Profiteroles, sauce chocolat
Semaine 08	<i>21 février</i>	<i>22 février</i>	<i>23 février</i>	<i>24 février</i>
	Soupe à l'oignon gratinée ou Tartare de saumon ** Steak de thon sauce poivre vert ou Filet de volaille sauce curry ** Crème brûlée ou Tartelette au chocolat et noisette	Tartare de saumon ** Filet de merlan sauce vin blanc, fenouil braisé à l'orange et polenta ** Moelleux chocolat		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 09	<i>28 février</i>	<i>1<sup>er</sup> mars</i>	<i>02 mars</i>	<i>03 mars</i>
	Tartare de dorade à la betterave ou Tarte aux poireaux et chèvre ** Pavé de saumon, compotée de fenouil, beurre blanc à l'aneth ou Sauté de porc à l'espagnole, polenta poivrons et olives ** Tartelette framboise et pistache ou Profiteroles, sauce chocolat	Tartare de cabillaud ** Saumon et mullet, émincé de poireaux et haddock, semoule aux légumes ** Tarte Tatin		<b>Brasserie fermée</b>



**LYCÉE HÔTELIER**  
LA ROCHELLE

	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<i>07 mars</i>	<i>08 mars</i>	<i>09 mars</i>	<i>10 mars</i>
<b>Semaine 10</b>	Feuilleté d'œuf brouillé ** Navarin d'agneau, pommes fondantes et carottes glacées ** Coupe glacée	Omelette aux herbes ** Navarin d'agneau, pommes fondantes et carottes glacées ** Coupe glacée		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>Semaine 11</b>	Feuilleté d'œuf brouillé ** Estouffade de bœuf, pomme en robe et navet glacés au miel ** Fromage frais aux herbes	<b>Brasserie fermée</b>	
<b>Semaine 12</b>	<b>Semaine 11</b>	<b>Semaine 12</b>	<b>Semaine 12</b>	<b>Semaine 12</b>
	Salade d'avocat sauce cocktail ** Cuisse de lapin braisée, risotto d'épeautre aux champignons, panais ** Génoise confiture de myrtilles, crème anglaise	<b>Brasserie fermée</b>		Poireaux à la vinaigrette, œuf mimosa ou Salade de chèvre chaud ** Pavé de merlu poché beurre blanc, blé arlequin ou Roti de porc poêlé aux pruneaux, lentilles ** Bavarois café, chocolat ou Coupe glacée



LYCÉE HÔTELIER  
LA ROCHELLE

	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<i>28 mars</i>	<i>29 mars</i>	<i>30 mars</i>	<i>31 mars</i>
Semaine 13	Salade de crevettes cocktail aux agrumes ** Cuisse de lapin braisée au vin rouge, tagliatelles et garniture bourguignonne ** Génoise roulée, framboise et crème mascarpone	Ficelle Picarde ** Carbonnade Flamande ** Merveilleux revisité	<b>Menu en cours d'élaboration</b>	<b>Brasserie fermée</b>
	<i>04 avril</i>	<i>05 avril</i>	<i>06 avril</i>	<i>07 avril</i>
Semaine 14	Croustillant de lentilles et saucisse fumée ** Tortilla au fromage de brebis ** Tiramisu	Ficelle Picarde ** Carbonnade Flamande ** Merveilleux revisité	<b>Menu en cours d'élaboration</b>	<b>Brasserie fermée</b>

**Pour des raisons pédagogiques :**

- Nos élèves et 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.