

Lundi 05 février 2024 Déjeuner Restauration collective Nouvel an Chinois Menu à 11.00 € Soupe chinoise Porc au caramel Riz cantonais Panna cotta au thé jasmin et pistaches	Mardi 06 février 2024 Déjeuner Restauration Traditionnelle Menu à 15.00 € Tarte à l'oignon Roussette en papillote, beurre citronné Endive braisée curry Dessert de nos pâtisseries	Jeudi 08 février 2024 Déjeuner Restauration collective Nouvel an Chinois Menu à 10.00 € Salade de riz à la chinoise Ailerons de poulet au miel Légumes de 4 bonheurs Mousse au citron	Vendredi 09 février 2024 Déjeuner Restauration Traditionnelle Menu à 14.00 € Potage st Germain Médailon de porc sauté, carottes au sirop d'érable Gourmandise de nos pâtisseries	Lundi 12 février 2024 Déjeuner Restauration collective Menu à 10.00 € Endives pommes et noix Rôti de porc Gratin dauphinois Clémentines au chocolat et aux pistaches
Jeudi 15 février 2024 Salon L'inventhé 15h-17h- Formule à 5.00 € 1 Cookie aux pralines, 1part de gâteau à la betterave, 1 mousse chocolat blanc à la vanille et 1 Boisson chaude ou froide au choix, Cocktail rouge passion ou à la violette	Vendredi 16 février 2024 Déjeuner Restauration Traditionnelle Menu à 18.00 € Gravelax de saumon à la betterave, crème de thym Sauter de veau marengo, pâtes fraîches Dessert de nos pâtisseries	Lundi 04 mars 2024 Déjeuner Restauration Collective Menu à 12.00 € Crèmeux de panais et carottes aux épices Sauté de dinde aux olives Purée de pois cassés Flan aux oeufs	Jeudi 07 mars 2024 Déjeuner Restauration Collective Menu à 10.00 Quiche Lorraine Cuisse de poulet rôtie Gratin de choux au bleu Petit cake aux fruits d'hiver	Vendredi 08 mars 2024 Déjeuner Restauration Traditionnelle Menu à 16.00 € Ceviche de saumon brochette de volaille aux dattes et pruneaux, caviar d'aubergine Tarte Amantine
Lundi 11 mars 2024 Déjeuner Restauration Collective Menu à 12.00 € Terrine de thon aux légumes Porc à l'ananas, Endives braisées Mousse de pommes au petit suisse	Mardi 12 mars 2024 Déjeuner Restauration Traditionnelle Menu à 16.00 € Tarte fine boudin et pommes Bavette sauce marchand de vin Pommes Anna Dessert de nos pâtisseries	Jeudi 14 mars 2024 Déjeuner Restauration Collective Menu à 12.00 Samoussas de légumes Tagine de poulet au citron confit, Semoule Salade d'oranges à la cannelle et à la menthe	Vendredi 15 mars 2024 Déjeuner Restauration Traditionnelle Menu à 16.00 € Crème Dubarry Dos de cabillaud rôti au chorizo Tombée de choux vert Gourmandise de nos pâtisseries	Lundi 18 mars 2024 Déjeuner Restauration Collective Menu à 11.00 € Concombre à la crème de yaourt Colombo de poulet, Blé aux petits Légumes Pommes au four
Retrouvez toutes les informations ventes pâtisseries– chocolats – restaurant – sur le site : http://lycee-rabelais-brassac.fr Réservation au 04.73.54.54.66 ou 63				