

<p>Mardi 19 mars 2024</p> <p><b>Déjeuner Restauration Traditionnelle</b></p> <p>Menu <b>Anglais</b> à 14.00 €</p> <p>Tarte du couronnement Fish and Chips Île flottante crème anglaise</p>	<p>Jeudi 21 mars 2024</p> <p><b>Déjeuner Restauration Collective</b></p> <p>Menu à 12.00 euros</p> <p>Salade Miami Blanquette de volaille Poêlée forestière Gratin d'ananas</p>	<p>Mardi 26 mars 2024</p> <p><b>Déjeuner Restauration Traditionnelle</b></p> <p>Menu à 15.00 €</p> <p>Tartare de poisson blanc façon Ceviche Risotto au cresson et noisette Café Gourmand</p>	<p>Mardi 02 avril 2024</p> <p><b>Déjeuner Restauration Traditionnelle</b></p> <p>Menu à 18.00 €</p> <p>Ceviche de truite de la ferme aquacole Cézallier, blinis Granny, pousses de Radix Wellington de porc Fermier d'auvergne, sauce aux morilles, légumes printaniers Vacherin</p>	<p>Jeudi 04 avril 2024</p> <p><b>Déjeuner Restauration collective</b></p> <p>Menu à 12.00 €</p> <p>Avocat Surimi Escalope de poulet panée Ratatouille Fondant au chocolat, crème anglaise</p>
<p>Mardi 09 avril 2024</p> <p><b>Déjeuner Restauration Traditionnelle</b></p> <p>Menu à 16.00 €</p> <p>Œufs Cocotte Filet de canard grillé au miel, betterave et navet glacés, polenta Dessert de nos pâtisseries</p>	<p>Jeudi 11 avril 2024</p> <p><b>Déjeuner Restauration collective</b></p> <p>Menu à 10.00 €</p> <p>Tarte courgettes Boursin Osso bucco de dinde Pâtes Danette Chocolat</p>	<p>Lundi 29 avril 2024</p> <p><b>Déjeuner Restauration Collective</b></p> <p>Menu à 12.00 €</p> <p>Pissaladière Lapin à la moutarde Gratin de courgettes Fraises Cardinal</p>	<p>Mardi 30 avril 2024</p> <p><b>Déjeuner Restauration Traditionnelle</b></p> <p>Menu <b>Minier</b> à 15.00 €</p> <p>Terrine de foies de volailles maison Pot au feu Tarte à la bouillie Vanille</p>	<p>Jeudi 02 mai 2024</p> <p><b>Déjeuner Restauration collective</b></p> <p>Examen EP2 CCF</p> <p>Communication spéciale</p>
<p>Vendredi 03 mai 2024</p> <p><b>Soirée Années 80</b></p> <p>Menu à 35.00 € Vins compris</p> <p>Kir pétillant ou jus de fruit Ceviche de sandre vinaigrette printanière Suprême de volaille fermière au vin jaune et morilles, Riz Pilaf et légumes de saison Assiette de fromages, mâche et noix Douceur Exotique</p>	<p>Lundi 06 mai 2024</p> <p><b>Déjeuner Restauration collective</b></p> <p>Examen EP1 CCF</p> <p>Communication spéciale</p>	<p>Mardi 07 mai 2024</p> <p><b>Déjeuner Restauration Traditionnelle</b></p> <p>Menu à 17.00 €</p> <p>Bouchée à la reine Carré de veau Printanier Dessert de nos pâtisseries</p>	<p>Lundi 13 mai 2024</p> <p><b>Déjeuner Restauration collective</b></p> <p>Examen EP1 CCF</p> <p>Communication spéciale</p>	<p>Jeudi 16 mai 2024</p> <p><b>Déjeuner Restauration collective</b></p> <p>Examen EP2 CCF</p> <p>Communication spéciale.</p>

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**