

# Menus des RESTAURANTS Pédagogiques

Année 2023/2024



LYCÉE DE  
BOUGAINVILLE

---

LYCÉE DES MÉTIERS

# TARIFS RENTREE SEPTEMBRE 2023

**12H15 DEJEUNER** au Restaurant « LE PHARE » : 17,50 EUROS

**12H15 DEJEUNER** à la Brasserie « LA CHALOUPE » : 12 EUROS

**19H15 DINER** au Restaurant « LE PHARE » : 29 EUROS

*(Boissons non comprises)*

Pour les groupes :  
Réservation  
nécessaire -  
Prix forfaitaire  
possible  
(Boisson incluse)

## Les réservations sont ouvertes :

02 51 80 24 10 (Restaurant)

02 51 80 24 07 (Bureau du D.D.F.P.T.)

02 51 80 24 00 (Standard du lycée)

Yves.dubois@ac-nantes.fr

## Restaurant le Phare

### Déjeuner lundi 25/09

1 BAC R2

Jambon sur griffe, beurre aux  
noisettes torréfiées, sucrose

\*

Dos de lieu noir, écrasé de pommes  
de terre et pétales de tomates  
confites

\*

Choux caramélisés au praliné



### Déjeuner mardi 26/09

1 BAC R 1

Salade de chèvre chaud

Fricassée de poulet à l'estragon  
pomme purée et petits légumes

Iles flottantes

### Déjeuner mercredi

27/09

T CAP Cuisine/HCR

Salade automnale

\*

Bavette à l'échalote pommes  
noisettes

\*

sablé Breton ganache montée  
segment d'agrumes

## Brasserie la Chaloupe

### Déjeuner mercredi 27/09

1 BAC R 1

Magret de canard fumé et  
salade croquante

\*

Mignon de porc mariné au  
gingembre wok de légumes

\*

Chou crème légère à la  
framboise

### Déjeuner Jeudi 28/09

1 BAC R 2

Salade croquante et magret  
fumé

\*

Moules sauce Poulette,  
Pommes allumettes

\*

St Honoré aux fruits



### Déjeuner vendredi 29/09

T CAP HCR

Salade composée à l'italienne

Croque Monsieur Frites

\*

Pêche Melba  
Poire Belle Hélène

## Restaurant le Phare

### Déjeuner lundi 02/10

1 BAC R 2

Tarte aux moules et aux crevettes

\*

Suprême de Poulet sauté aux olives, courgettes sautées et tomates provençales

\*

Poire Belle Hélène



### Déjeuner mardi 03/10

1 BAC R 1

Salade vigneronne

\*

Filet de daurade sauce meunière riz pilaf, sommité de brocoli et sifflet de poireau

\*

chou chantilly aux fruits frais

### Déjeuner mercredi

04/10

T CAP Cuisine/HCR

Feuilleté à la Barigoule d'artichaut

\*

Veau marengo garniture champêtre

\*

Pomme au four, crème glacée vanille

## Brasserie la Chaloupe

### Déjeuner mercredi 04/10

1 BAC R 1

Quiche cheddar fondue de tomate au cumin

\*

Viennoise de saumon et son beurre de ciboulette

\*

Crémet Nantais



### Déjeuner Jeudi 05/10

1 BAC R 2

Tartelette de légumes au St Nectaire

\*

Suprême de volaille à l'estragon, Pommes Cocottes

\*

Crémet nantais.

### Déjeuner vendredi

06/10

T CAP Cuisine/HCR

Talmouse en Tricorne

Navarin d'Agneau

Poire Belle hélène



## Restaurant le Phare

### Déjeuner lundi 09/10

1 BAC R 2

Charlotte d'avocat au saumon cru  
mariné

\*

Suprême de poulet meunière, purée  
de vitelottes et champignons sautés

\*

Mandarines et orange en segments,  
crème au Cointreau, et sorbet à  
l'orange sanguine



### Déjeuner mardi 10/10

1 BAC R 1

Tarte briarde et mesclun

\*

pavé de rumsteck sauce au poivre  
gratin dauphinois carottes  
glacées et tomates confites

\*

Crémets Nantais Fruits rouges

### Déjeuner mercredi

11/10

T CAP Cuisine/HCR

Assiette Nordique

\*

Ballottine de volaille au cajun, sauce  
suprême, riz pilaf à la carotte

\*

Déclinaison poire

## Brasserie la Chaloupe

### Déjeuner mercredi 11/10

1 BAC R 1

#### Menu régional nantais

Samoussa de curé nantais

\*

Pavé de merlu au pesto de  
mâche nantaise, trio de  
carottes Nantaises

\*

Gâteau Nantais

### Déjeuner Jeudi 12/10

1 BAC R 2

Assiette scandinave

\*

Dorade grillée,  
Polenta crémeuse

\*

Iles flottantes au caramel

### Déjeuner vendredi

13/10

T CAP Cuisine/HCR

Salade composée

\*

Choucroute de la mer, beurre  
blanc

\*

Chocolat liégeois



**SEMAINE DU LUNDI 16 OCTOBRE AU VENDREDI 20 OCTOBRE 2023**

## **Restaurant le Phare**

**Déjeuner mardi 17/10**

**Restaurant LE PHARE 1bacR1**

**Salade Fraicheur orange mangue  
cajou**

**\***

**Filet mignon cuit à basse température  
crème de lard  
tagliatelle fraiche, méli mélo de  
légumes**

**\***

**St honoré et sa crème arabica**



**Déjeuner Jeudi 19/10**

**Brasserie LA CHALOUPE 1 BAC R 2**

**Raviole de crevettes à la menthe**

**\***

**Suprêmes de poissons,  
Julienne de légumes et safran. Riz  
pilaf**

**\***

**Brioche perdue**



## Restaurant le Phare

### Déjeuner mercredi 08/11

TCAP Cuisine/HCR

Salade de jambon de Parme,  
passe crassane, espuma  
Gorgonzola  
\*

Pavé de lieu au curry, embeurrée  
de chou vert et beurre blanc à la  
ciboulette  
\*

Beignets de fruit



### Dîner au PHARE mardi 07/11

TBACR2

Saumon fumé et carottes  
glacées,  
Vinaigrette d'agrumes aux épices  
douces  
\*

Fricassée de volaille aux moules  
Riz indien au tandoori  
Royale de fenouil  
\*

Pastilla aux fruits rouges et  
mousse au chocolat  
Ou

Poires au miel flambées,  
spéculoos et glace vanille

## Brasserie la Chaloupe

### Déjeuner mardi 7/11

2CAP

Salade vigneronne

Blanquette de dinde  
riz Pilaf

Tarte alsacienne

### Déjeuner vendredi 10/11

TCAP

Salade d'Automne  
Fricassée de volaille à  
l'ancienne  
Chocolat Liégeois

### Dîner au PHARE Jeudi 09/11

TBACR1

Amuse-bouche  
\*

Chiffonnade de speck et Grison,  
poire pochée au vin de noix, fruits  
secs en crumble et copeaux  
d'Ossau Iraty, salade d'herbes à  
l'huile de noix  
\*

File de bar aux saveurs d'agrumes  
\*

Crèmeux pistache et fruits rouges





## Restaurant le Phare

**Déjeuner mercredi 15/11**

TCAP Cuisine/HCR

Tartare de saumon, poire, céleri  
et noix

\*

Souris d'agneau braisée et gratin  
dauphinois

\*

Carpaccio d'ananas frais et  
sorbet coco

**Dîner au Phare**

**mardi 14/11**

TBACR2

Beignet de gambas, chou blanc à la  
coriandre

ou

Salade automnale de roquette et  
mâche nantaise aux champignons,  
pommes,

Éclats de noisette et Tome de  
Couëron

\*

Dos de bar confit,  
Beurre anisé, légumes croquants

\*

Soupe de fruits rouge et  
mascarpone,

Pain perdu brioché

## Brasserie la Chaloupe

**Déjeuner mardi 14/11**

2CAP

Velouté potiron chips de lard

\*

Filet de maquereau en nage

Riz Pilaf

\*

Verrine pommes sautées glace  
vanille Chantilly

**Déjeuner vendredi 17/11**

TCAP

Pas de restaurant

**Dîner au PHARE**

**jeudi 16/11**

TBACR1

Amuse-bouche

\*

Tarte Briarde et mesclun

\*

Suprême de poulet parfumé au  
basilic, risotto d'épeautre aux  
tomates séchées

\*

Chocolat Liégeois et craquant de  
pralin cajou-pécan





## Restaurant le Phare

### Déjeuner mercredi 22/11

TCAP Cuisine/HCR

Œuf poché sur sa salade de lentilles aux herbes folles

\*

côte de porc grillée beurre de paprika jardinière de légumes

\*

Tartare de mangue et ananas, rocher coco



### Dîner au PHARE mardi 21/11

TBACR<sub>2</sub>

Crique de pommes de terre aux langoustines

Vinaigrette d'herbes.

\*

Selle d'agneau farcie,  
Découpage en salle  
Mogettes Vendée

Flan de courgettes aux coques.

\*

Entremet chocolat café,  
Meringuette, Crème anglaise.

Où

Ananas Victoria Surprise

## Brasserie la Chaloupe

### Déjeuner mardi 21/11

2CAP

Crevettes au curry

\*

Pintadeau rôti basse  
température, Gratin patates  
douces

\*

Pots de crème caramel

### Dîner au PHARE jeudi 23/11

TBACR<sub>1</sub>

Amuse-bouche

\*

Ruban de courgettes et  
carottes, râpé de choux jaune à  
cru, gambas sautées aux  
condiments de Paëlla

Ou

Crème de champignon, œuf  
poché et chips de jambon

\*

Sole sauce Mousseline

\*

Parfait glacé au Kirsch et  
cerises flambées



## Restaurant le Phare

### Dîner au Phare mardi 28/11

TBACR2

Soirée « Champagne »  
Menu à 48.00€

Maison Lanson / Tsarine

Menu confectionné par les  
élèves



## Brasserie la Chaloupe

### Déjeuner mardi 28/11

2CAP

Œufs brouillés portugaise en feuilleté

\*

Fricassée de volaille à l'ancienne, Blésotto brunoise  
navet et choux

\*

Tiramisu Amarena

### Dîner au Phare jeudi 30/11

TBACR1

Amuse-bouche

\*

Œuf mollet en deux cuissons et  
légumes d'hiver

\*

Gigot d'agneau rôti, jus court et  
graines de moutarde, lingots  
Tarbais façon Garbure

\*

Crème brûlée aux zestes  
d'agrumes confits au sirop de  
Cointreau, cassonade caramélisée  
minute

Ou

Mille-feuille vanille



## Restaurant le Phare

### Déjeuner Lundi 04/12

1BACR2

Assiette Scandinave, blinis et  
crème d'aneth

\*

Pavé de saumon grillé, Sauce au  
choix, pomme Pont neuf et flan de  
carotte au cumin

\*

Tarte aux poires, chocolat-amande

### Déjeuner mardi 05/12

1BACR1

Salade de pois chiche abricot  
grillé

\*

Fricassée de lapin au thym  
boulgour aux petits légumes

\*

Tiramisu

### Déjeuner Jeudi 07/12

2MHR1

Entrée du jour

\*

Rôti de porc, pommes grenailles à  
l'ail et au thym

\*

Tarte fine aux poires sauce  
caramel

### Dîner au PHARE mardi 05/12

TBACR2

Charlotte de saumon fumé,  
pipérade glacée,  
Marinière de coques.

\*

Caneton en deux cuissons :  
Cuisse laquée aux agrumes, Filet  
sauté et riz aux épices,  
Tatin d'oignons glacés.

\*

Pomme tiède à la vinaigrette de  
menthe.

Profiteroles à la glace  
châtaigne,  
OU

Ananas rôti et flambé, chantilly  
et glace vanille

### Déjeuner vendredi

8/12

2MHR2

Entrée du jour

\*

Rôti de porc, pommes grenailles à  
l'ail et au thym

\*

Tarte fine aux poires sauce caramel

## Brasserie la Chaloupe

### Déjeuner Mardi 05/12

2 CAP

Buffet

\*

Fromages / Salade de fruits frais

### Dîner au PHARE jeudi 07/12

TBACR1

Amuse-bouche

\*

Tartare de bar, tomates et viande  
séchée, échalote confite et  
basilic

Ou

Feuilleté d'escargots à la crème  
d'ail

\*

Waterzoi et petits légumes, Tatin  
d'endives

\*

Saint-Honoré et crème Arabica





## Restaurant le Phare

### Déjeuner Lundi 11/12

1BACR2

#### Menu Bretagne

Bouquets et coques sautées,  
sauce vierge

\*

Joue de porc à la Trimartelod,  
Blinis au blé noir

\*

Traou Mad épicurien, granité à  
l'hydromel

### Déjeuner mardi 12/12

1BACR1

Œuf mollet en 2 cuissons et  
légumes d'hiver

\*

Curry de poisson, Riz madras  
patate douce et chayotte rôtie

\*

Assiette de fruits exotiques

### Déjeuner Jeudi 14/12

2MHR1

Entrée du jour

\*

Parmentière de canard

\*

Poire pochée vin, biscuit langue  
de chat et glace

### Dîner au PHARE mardi 12/12

TBACR2 Menu à 36,00€

Minestrone de langoustine  
Huile de poivron rouge

\*

Pavé de bœuf en strates au  
poivron et basilic,  
Légumes grillés, Jus de bœuf  
aux olives.

\*

Plateau de fromage italien

\*

Tiramisu au chocolat, Crème  
brûlée au café.

### Déjeuner vendredi 15/12

2MHR2

Entrée du jour

\*

Parmentière de canard

\*

Poire pochée vin, biscuit langue de  
chat et glace

## Brasserie la Chaloupe

### Déjeuner Mardi 12/12

2 CAP

Croque monsieur

\*

Rôti de porc et jus  
Lentilles au lard  
flan de légumes

\*

Bûche roulée crème pâtissière

### Déjeuner mercredi

13/12

1BACR1

Eclair aux noix de pétoncles,  
fondue d'endives au jambon cru

\*

Pavé de Bœuf sauce Bercy,  
pommes sautées à cru

\*

Salade de fruits exotiques et  
sorbet

### Dîner au PHARE

#### jeudi 14/12

TBACR1

Amuse-bouche

\*

Bisque de langoustines, croûtons  
et Aïoli

\*

Volaille de Challans rôtie, contisée  
au beurre d'herbes, jus réduit et  
Méli-mélo de légumes oubliés

\*

Ananas coloré et flambé, sirop de  
Grand-Marnier agrumes, Chantilly  
parfumée et glace vanille

Ou

Tarte citron meringuée

### Déjeuner Jeudi 14/12

1BACR2

Assiette de charcuteries

\*

Maquereau rôti, artichaut,  
Coques au beurre de réglisse  
Chou-fleur et carottes

\*

Far aux pommes caramélisées.



## Restaurant le Phare

### Déjeuner Lundi 18/12

1BACR2

Tartare de saumon à la coriandre

\*

Filet de bœuf, ketchup fumé  
maison, véritable gratin  
Dauphinois et flan de champignons

\*

L e Mandarin

### Déjeuner mardi 19/12

1BACR1

Feuilleté aux fruits de mer

\*

Magret de canard sauce au poivre  
vert pomme de terre à la  
suédoise, potimarron rôtie,  
tomates cerises confites

\*

Verrine aux trois chocolats

### Déjeuner Jeudi 21/12

2BACR1

Entrée du jour

\*

Parmentière de canard

\*

Poire pochée vin, biscuit langue de  
chat et glace

### Dîner au PHARE mardi 19/12

TBACR2 Menu à 34.00€

Noix de st jacques et foie gras,  
Tartare de mangue à la  
coriandre,  
Coulis de betterave au poivre.

Magret de canard aux baies  
roses,  
daphin d'artichaut.

Brie à la truffe

Assortiment de bûches

### Déjeuner vendredi

22/12

2BACR2

Entrée du jour

\*

Parmentière de canard

\*

Poire pochée vin, biscuit langue de  
chat et glace

## Brasserie la Chaloupe

### Déjeuner Mardi 19/12

2 CAP

Avocat cocktail crevettes

Truites sauce vin blanc pommes  
de terre tournées vapeur

Choux Chantilly

### Déjeuner mercredi

20/12

1BACR1

Tartare aux 2 saumons

Jambonnette de pintadeau aux  
morilles, crêpes au Maïs et ragoût  
de fèves

Mi cuit au chocolat noir, crème  
anglaise

### Dîner au PHARE jeudi 21/12

TBACR1 Menu à 34.00€

Amuse-bouche

\*

Noix de Saint-Jacques et foie gras  
poêlé minute, mélasse de grenade  
et coulis de mangue, noisettes  
torréfiées

Ou

½ homard juste rôti, beurre de  
corail

\*

Côte de bœuf en deux cuissons,  
sauce Béarnaise, poêlée de  
champignons des bois et pommes

Château

\*

Brie truffé

\*

Omelette Norvégienne

### Déjeuner Jeudi 21/12

1BACR2

Salade Landaise.

Magret de canard  
au poivre vert,  
Pommes Sarladaise.

Coupe exotique.



SEMAINE DU LUNDI 08 JANVIER AU VENDREDI 12 JANVIER 2024

# Brasserie la Chaloupe

SEMAINE des  
Cérémonies des Vœux  
de Madame la Maire de Nantes  
Restaurant Le Phare Fermé exceptionnellement



## Déjeuner - Brasserie "LA CHALOUPE"

2 HCR/ 2CUIS

Salade de chèvre chaud

Filet de cabillaud meunière

Gâteau Nantais

## Déjeuner - Brasserie "LA CHALOUPE"

Vendredi 12 janvier 2024

TCAP HCR

Salade d'hiver à l'Italienne

Croque Monsieur

Club sandwich

Carte des desserts



## Restaurant le Phare

### Déjeuner mardi 16/01

1BACR1

Tartare de saumon aux saveurs  
Asiatique

\*

Pavé de maigre pesto de mâche  
fondu de poireau

\*

Ile flottante aux saveurs d'orange

### Déjeuner mercredi 17/01

TCAP Cuisine/HCR

Tarte fine façon pissaladière  
aux filets d'anchois

\*

Dorade grillée, légumes  
croquants, beurre d'anis

\*

Poires flambées, caramel au  
beurre salé

### Dîner au PHARE mardi 16/01

TBACR2

Tajine de rouget et jus de  
crustacés.

Noisette d'agneau au romarin,  
Purée de topinambour à la vanille,  
Pommes sautées à cru.

Plateau de fromages

Sablé breton, crémeux aux  
agrumes.



## Brasserie la Chaloupe

### Déjeuner mardi 16/01

2CAP

Salade hivernale

\*

Médailillon de porc grillé, beurre maître d'hôtel purée de  
patates douce

\*

Galette des rois

### Déjeuner Jeudi 18/01

1BACR2

Poivrons aux herbes sur  
canapé

\*

Côtes d'agneau panées,  
Pommes Macaire à l'estragon

\*

Carpaccio de mangue

### Dîner au PHARE jeudi 18/01

TBACR1

Amuse-bouche

\*

Soupe de poissons

\*

Bouillabaisse

\*

Tarte au fromage blanc, coulis  
de fruits rouges et céréales  
crispy caramel  
Ou Baba au rhum et chantilly

### Déjeuner Vendredi 19/01

TCUISINE/HCR

Salade D'hiver à l'italienne  
Croque Monsieur  
Club sandwich  
Carte des desserts

## Restaurant le Phare

### Déjeuner lundi 22/01

1BACR2

Pita de sardine et condiments,  
artichaut confit et Parmesan

\*

Fricassée de poulet au cidre et aux  
pommes

\*

Tarte Choco-Banane

### Déjeuner mardi 23/01

1BACR1

Crème de lentille croutons et  
crème fouettée

\*

carré d'agneau jus au thym  
déclinaison de légumes anciens

\*

Chia pudding à la mangue

### Déjeuner mercredi 24/01

TCAP Cuisine/HCR

Salade de crevettes et avocat

\*

Tartare de bœuf et ses potatoes,  
pickles de légumes, salade

\*

Crème brûlée aux berlingots



### Dîner au PHARE mardi 23/01

TBACR2

Soirée « Cidre »

Animée par Mme Morgan BERTHELOT  
Artisan cidrière  
COAT -ALBRET

Menu confectionné par les élèves

## Brasserie la Chaloupe

### Déjeuner mardi 23/01

2CAP

Tartare de saumon julienne crue et  
cuite de tubéreux

\*

Cuisse de canard façon  
Bourguignonne, Polenta figues rôties  
au miel, billes de navets glacées

\*

Gâche perdue glace vanille et mikado

### Déjeuner mercredi

24/01

1BACR1

Assiette de charcuterie

\*

Fricassée de volaille à l'ancienne,  
riz pilaf

\*

Mojito d'ananas et sorbet citron

vert

### Déjeuner Jeudi 25/01

1BACR2

Tartare de saumon.

\*

Poulet poché à l'indienne,  
Semoule au poivron.

\*

Cœur coulant façon forêt noire

### Dîner au PHARE

jeudi 25/01

TBACR1

Amuse-bouche

\*

Bouchées de filets de poissons  
bleus et condiments

Ou

Crème de châtaigne et foie gras  
poêlé

\*

Carré d'agneau en croûte de  
persil, boulgour au petits légumes

\*

Entremets aux trois chocolats

### Déjeuner Vendredi

26/01

TCUISINE/HCR

Salade D'hiver à l'italienne

Croque Mr

Club sandwich

Carte des desserts

## Restaurant le Phare

### Déjeuner lundi 29/01

1BACR2

Capuccino de lentilles vertes à l'œuf  
poché

\*

Pavé de dorade sauté, marinère  
d'épices et Julienne de légumes

\*

Verrine de pommes et caramel au  
beurre salé

### Déjeuner mardi 30/01

1BACR1

Salade de lentilles aux herbes

\*

Poulet à l'ancienne carotte au  
cumin riz pilaf

\*

Tarte tatin et crème chantilly

### Déjeuner mercredi 31/01

TCAP Cuisine/HCR

Petite omelette roulée oignons et  
champignons

\*

Magret à l'orange, ses pâtes fraîches,  
flan de carottes

\*

Assiette de fromages ou Crêmet  
nantais et ses petits Lu

### Dîner au PHARE

mardi 30/01

TBACR2

Ravioles de langoustine, infusion  
poivre et menthe

\*

Tarte de lapereau façon tatin  
Bohémienne de légumes

\*

Ananas rôti, huile d'olive et poivre  
noir,

Rapée de citron vert

OU

Coupe de pommes sautées,  
caramel au beurre salé et chantilly



## Brasserie la Chaloupe

### Déjeuner mardi 30/01

2CAP

Goujonnettes de merlan, sauce tartare

Filet mignon de porc rôti sauce aigre  
douce purée de panais petits pois,  
carotte

Ananas en barquette, glace coco

### Déjeuner mercredi

31/01

1BACR1

Crème de champignons aux noix

\*

Filet de dorade au curcuma, riz pilaf  
aux poivrons chorizo et moules

\*

Verrine citron

### Déjeuner Jeudi 01/02

1BACR2

Beignets de gambas

\*

Dos de cabillaud « meunière »,  
Pommes au four et carottes au  
cumin

\*

Verrine d'agrumes

### Dîner au PHARE

jeudi 01/02

TBACR1

Soirée Naked Table Concept

Amuse-bouche

\*

Saumon en trois façons :  
Mariné grenadine / Gravlax /  
Laqué

\*

Pavé de bar en écailles de  
pommes de terre, jus corsé et  
embeurré de chou

\*

Crêpe flambée façon Suzette,  
compotée de pommes

Ou

Kouign Aman caramel au beurre  
salé, glace vanille

### Déjeuner Vendredi

02/02

TCUISINE/HCR

Salade d'endive bleu et noix

\*

Crêpe farcie océane

\*

Salade d'orange  
ou Fromage frais au miel



## Restaurant le Phare

### Déjeuner Lundi 05/02

1BACR2

*Menu Pays de Loire*

Curé Nantais en mode Savoyarde

\*

Pavé de merlu, pesto de mâche et  
beurre Nantais

\*

Gâteau Nantais et mousse au  
chocolat

### Déjeuner jeudi 08/02

2MHR1

Entrée du jour

\*

Cordons bleu, ketchup maison et pâtes  
fraîches

\*

Choux chantilly aux agrumes

### Déjeuner Vendredi 09/02

2MHR2

Entrée du jour

\*

Cordons bleu, ketchup maison et  
pâtes fraîches

\*

Choux chantilly aux agrumes

### Déjeuner Mardi 06/02

1BACR1

Crème de potiron

\*

Waterzoi tatin d'endive

\*

Banoffee pie en verrine

### Déjeuner Mercredi 07/02

TCAP Cuisine/HCR

Bavarois d'avocat cœur coulant  
poivron, tartare végétal,  
parfums d'agrumes

\*

Risotto de la mer

\*

Crêpes flambées

### Dîner au PHARE Mardi

06/02

TBACR2

Limande farcie aux écrevisses,  
Champignons et épinards, Sucs  
d'arêtes crévés.

OU

Variation autour du poisson fumé,  
crème à l'aneth

\*

Filet de veau en tagine,  
Gratin Bayeldi et pomme Maxim's

\*

Gratin de fruits au champagne

## Brasserie la Chaloupe



### Déjeuner Mercredi

07/02

1BACR1

Assiette de poissons fumés

\*

Filet mignon de porc à la moutarde,  
purée de céleri

\*

Paris Brest

### Déjeuner jeudi 08/02

1BACR2

Ceviche de poisson

\*

Pièce du boucher (Onglet), Marchand  
de vin,

Pommes frites à la graisse de bœuf.

\*

Gratin de fruits.

### Dîner au PHARE

jeudi 08/02

TBACR1 Menu à 34.00€

Amuse-bouche

\*

Thon mariné au Mirin et pané  
au sésame

Ou

Feuilleté aux fruits de mer

\*

Carré de porc Ibérique au  
chorizo, crème de poivron  
rouge et polenta crémeuse au  
basilic et olives noires

\*

Sélection de fromages affinés

\*

Forêt noire

### Déjeuner Vendredi 09/02

TCAP Cuisine/HCR

Salade d'endive bleu et noix

\*

Mousseline de merlan sauce vin blanc  
curry, riz parfumé

\*

Salade d'orange  
ou Fromage frais au miel

## Restaurant le Phare

### Déjeuner Lundi 12/02

1BACR2

Quiche au Cheddar et saumon fumé  
\*

Mignon de porc aux épices et lait de coco, purée de patates douces  
\*

Oreillons d'abricots flambés à l'eau-de-vie de prune et coulis de mangue fraîche

### Déjeuner jeudi 15/02

2MHR1

Œufs mollet Florentine  
\*

Entrecôte marchand de vin, pommes sautées  
\*

Dessert CSR

### Déjeuner Mardi 13/02

1BACR1

Salade de chèvre frais aux framboises  
\*

Filet de limande beurre blanc ciboulette  
Riz arlequin  
\*

brioche en pain perdu compotée de rhubarbe et glace vanille

### Déjeuner Vendredi 16/02

2MHR2

Œufs mollet Florentine  
\*

Entrecôte marchand de vin, pommes sautées  
\*

Dessert réalisé par les serveurs

### Dîner au PHARE Mardi 13/02

TBACR1

Tarte fine de st jacques à la betterave.  
\*

Poulet Crapaudine, sauce diable, Légumes sautés, Pommes paille.  
\*

Fondant au chocolat amer, Crème glacée au gingembre.

### Déjeuner Mercredi 14/02

TCAP Cuisine/HCR

Verrine gambas marinées, guacamole

Cocottes de veau Nantais aux petits légumes

Profiteroles maison

## Brasserie la Chaloupe



### Déjeuner Mercredi 14/02

1BACR1

Tarte aux moules et aux crevettes  
\*

Steak au poivre minute, purée de pomme de terre  
\*

Café gourmand

### Dîner au PHARE jeudi 15/02

TBACR2 Menu à 34.00€

Soirée 007

Amuse-bouche  
\*

Mille-feuille de queues de langoustines et chair de crabe, mayonnaise acidulée au curry et pointe de caviar d'Aquitaine

Ou

Foie gras mi-cuit en terrine, gelée de vin liquoreux, chutney d'oignon rouge et brioche toastée  
\*

Filet de Rumsteck sauté, réduction de Porto, pommes Dauphine et petits légumes  
\*

Macaron vanille, mousseline vanillée et gelée de fruits rouges

### Déjeuner jeudi 15/02

1BACR2

Crevettes marinées à l'huile (Fouquet's)  
\*

Sauté de veau marengo, Pâtes fraîches.  
\*

Assiette de fromages

### Déjeuner Vendredi 16/02

TCAP Cuisine/HCR

Salade d'hiver  
\*

Blanc de volaille farci duxelles écrasée de PDT, chou fleur  
\*

Salade d'orange ou Fromage frais au miel

## Restaurant le Phare

### Déjeuner Lundi 19/02

1BACR2

Tartare de thons et mayonnaise acidulée

\*

Noix de veau aux gambas, purée de carottes aux arachides, gratin de macaronis longs

\*

Mojito d'ananas et Pina Colada

### Déjeuner jeudi 22/02

2MHR1

Œufs farcis Chimay

\*

pièce de bœuf sautée Bercy, pommes miettes

\*

Dessert du jour

### Déjeuner Vendredi 23/02

2MHR2

Entrée du jour (segments de fruits)

\*

Cordons bleu, ketchup maison et pâtes fraîches

\*

Choux chantilly aux agrumes

### Déjeuner Mardi 20/02

1BACR1

Salade de chou-fleur carotte et graines, vinaigrette à l'orange

Porc à l'asiatique, nouille sautée et wok de légumes

baba au rhum

### Déjeuner Mercredi

21/02

TCAP Cuisine/HCR

Potage saint Germain

\*

Quasi veau rôti basse température tomate cocktail farcie duxelles

\*

Verrine de fruits exotiques en crumble

### Dîner au PHARE Mardi

20/02

TBACR2

Carpaccio de saint Jacques aux agrumes et poivre Sichuan.

\*

Filet de lapin farci aux courgettes, Polenta aux herbes, Jus safrané.

OU

Sole Meunière, Légumes sautés au Wok, Pommes persillées

\*

La surprise du chef

## Brasserie la Chaloupe



### Déjeuner Mercredi

21/02

1BACR1

Champignon à la grecque, sauce mousseuse aux épices et œufs pochés

Filet de merlan à l'anglaise, pommes anglaise et caviar d'aubergine à l'indienne

*Assiette de fromages*

### Dîner au PHARE jeudi 22/02

TBACR1

Amuse-bouche

\*

Tarte fine à la tapenade verte et chèvre frais, Pesto de basilic

\*

Ballotine de limande sole façon Dieppoise et riz Pilaf

\*

Sélection de fromages affinés

\*

Poire pochée au vin rouge épicié et glace vanille

Ou

Pavlova aux fruits exotiques

### Déjeuner jeudi 22/02

1BACR2

Menu "Pays de Loire"

A déterminer par les élèves



## Restaurant le Phare

### Déjeuner Lundi 11/03

1BACR2

Crème de pois cassés et mousse  
Parmesan

\*

Pavé de saumon grillé, pommes  
Pont-Neuf et flan de carottes au  
cumin

\*

Coupe de fraises au basilic



### Déjeuner Mardi 12/03

1BACR1

Salade de chou rouge, pomme et  
mandarine

\*

Souris d'agneau au romarin  
Ratatouille niçoise

\*

Paris Brest

## Brasserie la Chaloupe

### Déjeuner Mercredi 13/03

1BACR1

Ceviche de poisson

\*

Poulet sauté aux olives, courgettes sautées et tomates provençales

\*

Crème brûlée aux fruits rouges, financier pistache



### Déjeuner Mercredi

13/03

TCAP Cuisine/HCR

Assiette de charcuteries

\*

Filet de sandre aux épices, Pois  
cassés et lardons" beurre blanc au  
muscadet, mâche Nantaise

\*

Œufs à la neige

### Déjeuner jeudi 14/03

2MHR1

Entrée du jour

\*

Escalope de volaille milanaise,  
spaghetti

\*

Choux chantilly aux kiwis

### Déjeuner jeudi 14/03

1BACR2

Potage Crème de fèves au lard

\*

Dos de bar sur peau à  
l'unilatérale,

Fondue de poireaux aux lardons

\*

Nougat glacé.

### Déjeuner Vendredi 15/03

TCAP Cuisine/HCR

Salade à l'italienne

\*

Escalope de volaille viennoise

Gratin de légumes de saison

\*

Salade d'orange

ou Profiteroles

## Restaurant le Phare

**Déjeuner Lundi 18/03**

1BACR2

CCF BAC Pratique CSR  
Menu d'examen



**Déjeuner Mardi 19/03**

1BACR1

CCF BAC Pratique CSR  
Menu d'examen

**Déjeuner Mercredi 20/03**

TCAP Cuisine/HCR

Salade de jambon cru, poire et  
gorgonzola

\*

Sauté de veau aux langoustines, flan de  
carotte, pommes paille

\*

Mi-cuit au chocolat, crème anglaise

**Déjeuner jeudi 21/03**

2MHR1

Quiche saumon, julienne de  
poireaux

\*

Suprême de volaille sauté Duroc,  
légumes, PDT tournés

\*

assiette de fromages

\*

Salade de fruits

**Déjeuner Vendredi 22/03**

2MHR2

Quiche saumon, julienne de  
poireaux

\*

Suprême sauté Duroc, légumes,  
PDT tournés

\*

assiette de fromages

## Brasserie la Chaloupe

**Déjeuner Mardi 19/03**

2 HCR / 2 CUIS

Verrine terre et mer

Navarin aux pommes

Blanc manger coco et son  
caramel



**Déjeuner Vendredi 22/03**

TCAP Cuisine/HCR

Salade à l'italienne

\*

Parmentière de patates douces  
au confit de canard

\*

Salade d'orange  
ou Profiteroles

## Restaurant le Phare

**Déjeuner Lundi 25/03**

1BACR2

CCF BAC Pratique CSR  
Menu d'examen  
Restaurant Ouvert



**Déjeuner Mardi**

**26/03**

1BACR1

CCF BAC Pratique CSR  
Menu d'examen  
Restaurant ouvert

**Déjeuner jeudi 28/03**

2MHR1

Entrée du jour

\*

Fricassée de volaille à l'ancienne  
riz pilaf

\*

Iles flottantes crème Anglaise

**Déjeuner Mercredi**

**27/03**

TCAP Cuisine/HCR

Polenta crémeuse au  
gorgonzola et noix

\*

Pavé lieu jaune pochée,  
beurre blanc à l'orange  
pommes vapeur

\*

Fraise Melba

**Déjeuner Vendredi 29/03**

2MHR2

Entrée du jour

\*

Fricassée de volaille à  
l'ancienne riz pilaf

\*

Iles flottantes crème Anglaise

## Brasserie la Chaloupe

**Déjeuner Mardi 26/03**

2 HCR / 2 CUIS

Œufs farcis Chimay

Steak sauté marchand de vin

Bouquetière de légumes

Poire belle-Hélène



**Déjeuner Vendredi 29/03**

TCAP Cuisine/HCR

Salade à l'italienne

\*

Joue de porc à la bière  
ou Croque Monsieur

\*

Carte des glaces :

Banana split, Pêche Melba, Dame  
blanche, Poire belle Hélène ou  
Chocolat Liégeois



## Restaurant le Phare

### Déjeuner Mardi 02/04

1BACR1

Asperges aux deux sauces

\*

Ballotine de poulet à l'Indienne

\*

Verrine de mangue et kiwi aux  
graines de chia coco

### Déjeuner jeudi 04/04

2MHR1

Entrée du jour

\*

Curry de volaille riz madras

\*

Œufs à la neige, crème Anglaise

### Déjeuner Vendredi 05/04

2MHR2

Entrée du jour

\*

Curry de volaille riz madras

\*

Œufs à la neige, crème Anglaise



## Brasserie la Chaloupe

### Mardi 02/04

2 HCR / 2 CUIS

Salade de chèvre chaud

Papillote de lieu jaune et sa  
julienne carotte navet courgette,  
riz pilaf aux asperges vertes sauce  
hollandaise

Tarte chocolat

### Déjeuner jeudi 04/04

1BACR2

Verrine avocat et crevettes.

\*

Filet de limande bonne-femme,  
Tagliatelles de légumes.

\*

Beignets d'ananas.

### Déjeuner Mercredi

03/04

1BACR1

Crème de pois cassés, mousse de  
parmesan et chorizo

\*

Tartare de Bœuf, grenaille sautées  
salade verte

\*

Pomme rôtie au four, crème  
d'amande et glace vanille

### Déjeuner Vendredi 05/04

TCAP Cuisine/HCR

Epreuve de CCF

Restaurant Ouvert





## Restaurant le Phare

### Déjeuner Lundi 08/04

1BACR2

Ceviche de cabillaud fumé au citron vert

\*

Bœuf mariné au gingembre et au Satay, wok de légumes

\*

Religieuse à la mangue

### Déjeuner Mardi 09/04

1BACR1

Risotto aux asperges, coulis au basilic

\*

Cannelloni épinard ricotta

\*

Smoothie aux fruits rouges coco

### Déjeuner jeudi 11/04

2MHR1

Entrée du jour

\*

Pavé de bœuf grillé, sauce béarnaise, Légumes glacés

\*

Crème brûlée vanille

### Dîner au PHARE

mardi 09/04

TBACR2

Kefta de volaille laquée aux épices et fruits secs.

\*

Carré d'agneau en croûte d'herbes Pommes fondantes.

\*

Plateau de fromages

\*

Entremet passion pamplemousse Sirop au fruits secs

### Déjeuner Mercredi 10/04

TCAP Cuisine/HCR

Quiche aux légumes au curry

\*

Pavé de bœuf sauce au poivre, gratin dauphinois

\*

Tiramisu framboise

### Déjeuner Vendredi 12/04

2MHR2

Entrée du jour

\*

Pavé de bœuf grillé, sauce béarnaise, Légumes glacés

\*

Crème brûlée vanille

## Brasserie la Chaloupe

### Déjeuner Mardi 09/04

2 HCR / 2 CUIS

Feuilleté d'œuf poché au saumon fumé beurre Nantais

Blanquette de veau riz pilaf aux trois poivrons

Gâteau au fromage frais, crème pina colada

### Déjeuner Vendredi 12/04

TCAP Cuisine/HCR

Epreuve de CCF

Restaurant Ouvert

### Dîner au PHARE

jeudi 11/04

TBACR1 - Menu à 36.00€

Soirée Montreuil Bellay

Amuse-bouche

\*

Tataki de saumon, risotto de quinoa et asperges vertes

\*

Pavé de sandre aux échalotes, oignon nouveau, sauce au vin rouge corsé, purée lissée

\*

Charlotte ananas



## Restaurant le Phare

### Déjeuner Lundi 15/04

1BACR2

Minestrone de légumes au pesto  
et scampis  
\*

Picatta de veau au citron,  
gnocchis à la romaine et pousses  
d'épinard  
\*

Financier framboises et crème  
fouettée

### Déjeuner Mardi 16/04

1BACR1

Entrée salle  
Filet de sole dieppoise pomme vapeur  
Tarte au citron

### Déjeuner jeudi 18/04

2MHR1

Gambas flambées CSR  
\*  
Pavé de saumon grillé, sauce Choron, carottes  
Nantaises glacées  
\*  
Crème catalane

### Déjeuner Mercredi 17/04

TCAP Cuisine/HCR

Gaspacho melon feta origan  
\*

Steak sauce bordelaise, gratin  
dauphinois  
\*

Tarte au citron

### Déjeuner Vendredi 19/04

2MHR2

Gambas flambées CSR  
\*  
Pavé de saumon grillé, sauce  
Choron, carottes Nantaises  
glacées  
\*  
Crème catalane

### Dîner au PHARE

mardi 16/04

Tartelette aux asperges, noix et  
chèvre,  
Mesclun, Dentelles de parmesan  
OU  
Ceviche de dorade au citron vert  
\*

Côtes de bœuf bordelaise  
Pommes Amandine et shiitake  
\*

Figue pochée au jus de fraise  
épicé  
Crème glacée au spéculos

## Brasserie la Chaloupe

### Déjeuner Mardi 16/04

2 HCR / 2 CUIS

Assiette de charcuterie

Jambonnette de volaille à la tapenade et tagliatelles

Baba au rhum

### Dîner au PHARE

jeudi 18/04

Menu à 36.00€

Soirée Chef d'Œuvre

Cocktail Dinatoire

Les Bars Ephémères



## Restaurant le Phare

### Déjeuner Lundi 06/05

1BACR2

**Brouillade d'œufs au Parmesan  
et asperges vertes**

\*

**Fish & Chips et pommes Pont-  
neuf**

+

**Mille-feuille aux fraises et  
crème Diplomate**



## Brasserie la Chaloupe



## Restaurant le Phare

### Dîner lundi 13 mai

*Menu examen BAC  
PROFESSIONNEL  
Menu à 34€ boissons  
comprises*

### Dîner mardi 14 mai

*Menu examen BAC  
PROFESSIONNEL  
Menu à 34€ boissons  
comprises*

### Dîner mercredi 15 mai

*Menu examen BAC  
PROFESSIONNEL  
Menu à 34€ boissons  
comprises*

### Dîner jeudi 16 mai

*Menu examen BAC  
PROFESSIONNEL  
Menu à 34€ boissons  
comprises*



## Restaurant le Phare

Déjeuner Mardi 21/05

1BACR1

Menu du marché



Jeudi 23/05

Epreuves Ateliers  
TBAC CSR  
Restaurant fermé

Vendredi 24/05

Epreuves Ateliers  
TBAC CSR  
Restaurant fermé

## Brasserie la Chaloupe

Jeudi 23/05

Epreuves Ateliers  
TBAC CSR  
Restaurant fermé

Vendredi 24/05

Epreuves Ateliers  
TBAC CSR  
Restaurant fermé



## Restaurant le Phare

Déjeuner Mardi 28/05

1BACR1

**Menu du marché**

Déjeuner Jeudi 30/05

2MHR1

**Menu du marché**

Déjeuner vendredi 31/05

2MHR2

**Menu du marché**

## Brasserie la Chaloupe

Déjeuner Mardi 28/05

2CAP

**Menu du Marché**

Déjeuner

Mercredi 29/05

1BACR1

**Menu du Marché**

Déjeuner Jeudi 30/05

1BACR2

**Menu du marché**

