



Lycée des Métiers de la Restauration et de l'Alimentation Gustave Eiffel

Restaurant Bagnolet
Brasserie Jean Esquenet
34 rue de Neufchâtel
51066 REIMS Cedex
03 26 50 65 00

Restaurants du Lycée EIFFEL

Informations à notre aimable clientèle

Le Restaurant d'Application « Bagnolet »

Restaurant ouvert tous les midis : Lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi

3 soirs par semaine : Mardi, mercredi et jeudi

Les prix des menus varient entre 13€50€ et 18 € hors boissons

(Selon les produits et les thèmes mis à l'honneur).

- **Midi Début de service : 12 h 15 / 12 h 30 Fin de service : 14 h / 14 h 30**
- **Soir Début de service : 19 h 15 / 19 h 45 Fin de service : 22 h**

La Brasserie « Jean Esquenet »

Restaurant ouvert tous les midis : Lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi

Nous vous proposons des formules rapides :

- Plat du jour 6€
 - Formule 2 plats 10€
 - Formule 3 plats 12€
- **Service rapide de 12h à 14h.**

Une actualisation prochaine du document sera réalisée afin de compléter les menus manquants.

Merci de votre fidélité !

Restaurants du Lycée EIFFEL

POUR TOUTE RESERVATION. CONTACTEZ-LE
03.26.50.65.19

Déjeuners ou dîners : Uniquement sur réservation

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession,
de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent
par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application.

Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises
les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc pas correspondre aux tarifs pratiqués
par les restaurants privés.

En fonction des arrivages ou d'impératifs pédagogiques, nos menus sont publiés
sous réserve de modifications ou d'annulations exceptionnelles.



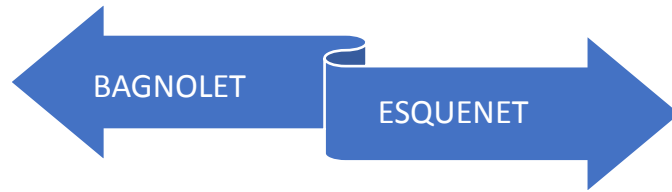
Des restrictions ciblées de la circulation ou du stationnement à l'intérieur de l'établissement
subsistent et nous prions notre aimable clientèle de bien vouloir se garer à l'extérieur de
l'établissement.

**Afin de faciliter l'accès de nos restaurants aux personnes à mobilité réduite, seuls les véhicules qui
seront identifiés et signalés à l'accueil du lycée pourront accéder au restaurant et seront autorisés à
déposer les personnes au sein même de l'établissement. Le véhicule devra ressortir par la suite.**

**Toutes personnes étrangères à l'établissement doivent faire l'objet de vérification systématique de
l'identité. Afin de simplifier les démarches, pour toutes réservations de groupes (supérieures à 15
personnes), nous vous prions de bien vouloir nous transmettre les noms des personnes qui seront
présentes lors de la manifestation.**

Nous vous prions de bien vouloir nous excuser pour ces mesures qui peuvent sembler contraignantes.

Restaurants du Lycée EIFFEL



Déjeuner

Lundi 7 JANVIER

Lundi 7 JANVIER

Mardi 8 JANVIER

Mardi 8 JANVIER

Mercredi 9 JANVIER

Mercredi 9 JANVIER

Jeudi 10 JANVIER

Jeudi 10 JANVIER

*Amuse-bouche du chef
Saint Jacques en carpaccio et champignons de paris
Tournedos, sauce foie gras, légumes d'hiver
Entremets praliné*

*Œuf de caille et tartare de saumon à l'aneth
Carré de porc, pommes fondantes, laitue braisée
Galette des rois*

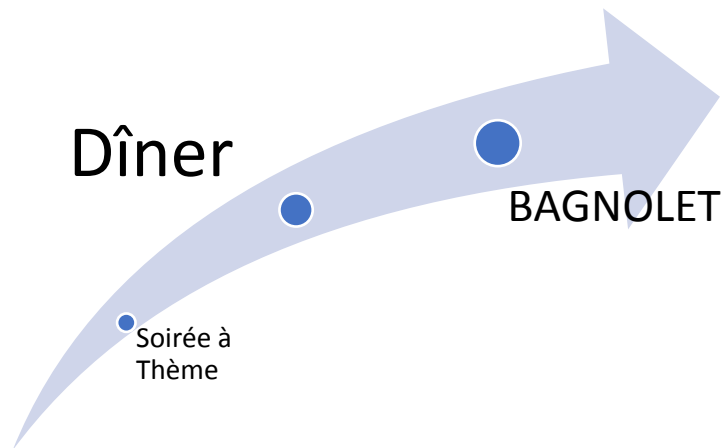
Vendredi 11 JANVIER

Vendredi 11 JANVIER

*Mise en bouche
Poireaux sauce gribiche
Cabillaud, endives à l'orange
Retour du soleil levant*

*Pâté en croûte
Carré d'agneau aux herbes,
Autour du riz et des légumes
Charlotte pomme caramel framboise*

Restaurants du Lycée EIFFEL



Lundi 7 JANVIER

Mardi 8 JANVIER

Mercredi 9 JANVIER

Cocktail de crevettes

Buffet de fruits de mer

*Darne de saumon paloise,
des légumes cuisinés*

*Sablé Breton, poires pochées au vin chaud,
Crème mascarpone*

Jeudi 10 JANVIER

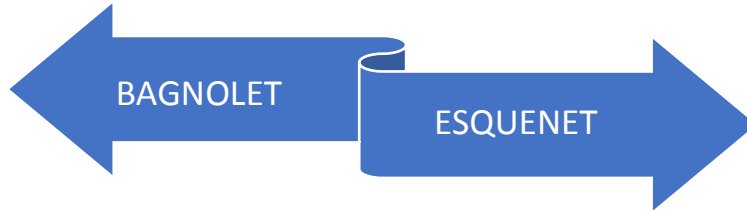
Amuse-bouche

Tourte de faisan au foie gras

*Pavé de biche, sauce Grand Veneur
Et sa garniture*

Perle de lait

Restaurants du Lycée EIFFEL



Déjeuner

Lundi 14 JANVIER

*Cassolette de boudin blanc sauce ratafia
Fricassée de volaille fermière au champagne,
Timbale de riz sauvage
Autour du Biscuit rose de Reims*

Lundi 14 JANVIER

Période de stage

Mardi 15 JANVIER

*Amuse-bouche
Velouté de potimarron, chips de lard et champignons
Filet de truite meunière, carottes glacées
Assiette gourmande*

Mardi 15 JANVIER

*Escargot pain perdu, huile de persil plat
Carré de veau poêlé aux marrons,
Cœur d'artichaut, pommes dauphine
Purée de céleri
Bonbon d'abondance chaud
Coupe mont-blanc*

Mercredi 16 JANVIER

*Trilogie d'amuses bouches
Velouté de potiron, chips de lard et champignon
Filet d'omble chevalier meunière,
Purée de carottes
Assiette gourmande aux myrtilles*

Mercredi 16 JANVIER

*Croustillant aux champignons
Lapin à la moutarde à l'ancienne,
Tagliatelles de légumes
Pithiviers chaud de pommes*

Jeudi 17 JANVIER

*Amuse-bouche du chef
Œuf de caille en meurette
Veau Marengo, pommes à l'Anglaise
Fondant au chocolat, crème anglaise*

Jeudi 17 JANVIER

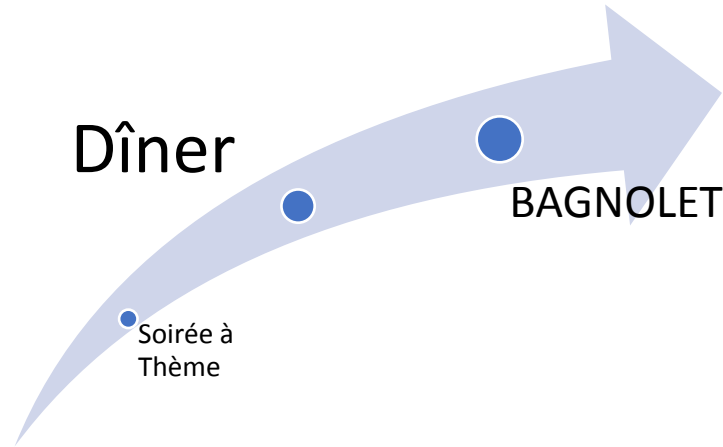
Vendredi 18 JANVIER

*Mise en bouche
Bisque de crustacés
Magret de canard, sauce poivre, légumes racines
Toupe caramel*

Vendredi 18 JANVIER

*Buffet d'entrées
Pigeonneau aux lentillons de champagne
Galette aux Biscuits roses et framboises*

Restaurants du Lycée EIFFEL



Lundi 14 JANVIER

Velouté de poivrons

Jambonnette de canard aux champignons sauvages/ Spätzle

Pithiviers

Mardi 15 JANVIER

Mise en bouche

La terrine de sanglier aux pistaches

*Civet de lièvre au vin rouge,
Pâtes fraîches maison*

Le mont blanc poire et marron

Mercredi 16 JANVIER

Mise en bouche

Buffet « Smorgasbord »

Blinis harengs, boulette de viande aux aïelles, choux râpés, betterave

Filet de dorade glacé à la vanille, petite Tatin de chicon au sucre roux

Crème brûlée chicorée

Jeudi 17 JANVIER

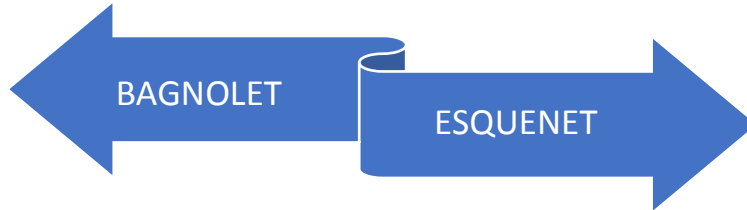
Amuse-bouche

Millefeuille de rouget, betteraves vinaigrées

Magret de canard et sa tourte aux choux

*Collerette marron cassis,
Glace vanille cassis*

Restaurants du Lycée EIFFEL



Déjeuner

Lundi 21 JANVIER

*Feuilleté Chaource boudin blanc de Reihel
Pavé de rumsteak au Bouzy rouge,
Lentillons de champagne
Tarte au sucre, granité champagne rosé*

Lundi 21 JANVIER

Période de stage

Mardi 22 JANVIER

*Amuse-bouche
Assiette de cochonnailles
Filet de sandre au Bouzy rouge
Poire pochée au champagne
et Biscuits roses moelleux*

Mardi 22 JANVIER

*Risotto au champagne et moules gratinées
Salmis de pigeonneau au porto,
Pommes paillasson
Poire au vin et sorbet cassis*

Mercredi 23 JANVIER

*Trilogie d'amuses-bouches
Assiette de cochonnailles
Filet de sandre au Bouzy navets glacés
Poire pochée au Champagne, biscuits champagne*

Mercredi 23 JANVIER

*Crème froide de céleri,
Blinis de saumon fumé au sarrazin
Chevreau rôti à l'ail,
Tomate farcie aux flocons d'avoine
Moelleux à la farine de châtaigne, glace mangue*

Jeudi 24 JANVIER

*Salade du sud-ouest
Chateaubriand de charolais réduction de pinot noir,
pommes Pont-Neuf et batavia
Crème brûlée au Marc de champagne
Et palets aux raisins*

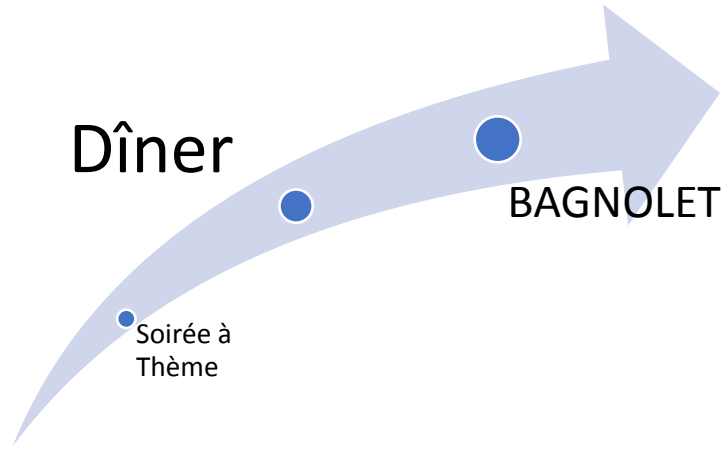
Vendredi 25 JANVIER

*Mise en bouche
Saucisson en brioche
Saumon poché, mesclun, légumes mi-cuits
Froissé de noisettes*

Vendredi 25 JANVIER

*Accras de morue et sauce piquante à la tomate
Colombo de poulet et son riz
L'Été Indien*

Restaurants du Lycée EIFFEL



Lundi 21 JANVIER

*Minestrone d'automne à la courge
butternut et aux choux*

*Ragout de bœuf au raz el hanout
Blettes fondues aux oignons*

Croustillant pommes poires

Mardi 22 JANVIER

Tarte fine carotte coco et crème soja

Céviche de dorade citron vert et quinoa

Magret au thé noir et ananas rôti

« yeppo »

Mercredi 23 JANVIER

*Bouchée d'escargots aux coteaux
bourguignons, des champignons, écume
d'ail fumé*

*Poularde sautée
vallée d'Auge, des légumes cuisinés*

Tarte sablée au chocolat et curcuma

Jeudi 24 JANVIER

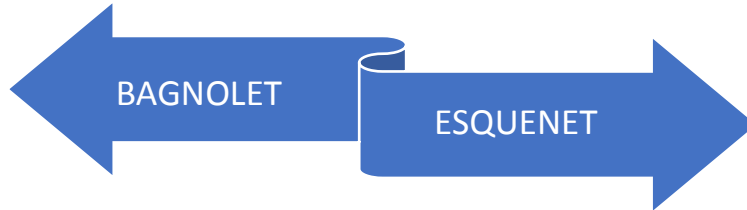
Amuse-bouche

*Beignets de Gambas,
Salade de choux blanc à la coriandre*

*Thon mariné au gingembre et à la
citronnelle*

Carpaccio d'ananas et riz créole

Restaurants du Lycée EIFFEL



Déjeuner

Lundi 28 JANVIER

*Galette de blé noir aux noix de Saint Jacques
Bar façon Dieppoise, rattes du Touquet
Tarte des sœurs Tatin*

Lundi 28 JANVIER

Période de stage

Mardi 29 JANVIER

*Amuse-bouche
Cappuccino de champignons
Aux noisettes, gougère
Steak grillé, beurre Maître d'Hôtel
Pommes paille
Autour de la crêpe*

Mardi 29 JANVIER

*Dos de saumon braisé, beurre orange-safran,
Carottes au miel
Piccata de porc à la crème d'ail,
Gratin de choux fleur
Crêpes flambées*

Mercredi 30 JANVIER

*Trilogie d'amuses-bouches
Cappuccino de champignons aux noisettes,
Choux au comté
Sole grillée, beurre Maître d'Hôtel
Trilogie de desserts autour de la crêpe*

Mercredi 30 JANVIER

*Petit boudin créole
Cari de poulet, riz et mangue rôtie
Assiette de fruits exotique, glace coco,
Beignet de banane*

Jeudi 31 JANVIER

*Ouf mollet frit en fricassée de champignons
Suprême de pintadeau rôti, sauce chaource,
Trilogie de légumes
Crêpes soufflées*

Jeudi 31 JANVIER

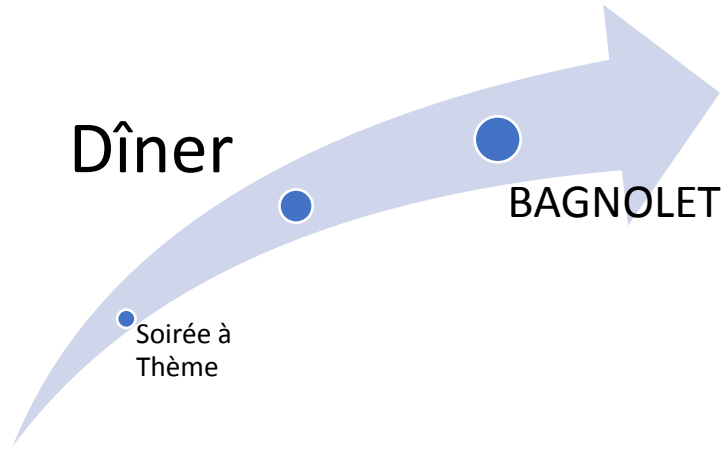
Vendredi 1 FEVRIER

*Risotto aux champignons
Ouf façon Meurette
Darde de saumon, beurre blanc,
Fondue de poireaux
Blue Mountain*

Vendredi 1 FEVRIER

*Gambas snackées au citron combawa,
Nouilles sautées et jus à la coriandre.
Blanquette de veau au lait de coco,
Autour de la patate douce
Retour du Bounty*

Restaurants du Lycée EIFFEL



Lundi 28 JANVIER

Potage saint germain

Blanquette de veau,

Profiteroles au chocolat

Mardi 29 JANVIER

Petits beignets de morue et sa rougail

Attelet de gambas flambée

Colombo de poisson au lait de coco

Haricots rouges « vigna umbellata »

Et riz créole

Noix de coco ananas flambé au rhum

Mercredi 30 JANVIER

Saucisson en brioche, sauce Porto

*Poularde sautée chasseur, des légumes
cuisinés*

Assiette parisienne

Jeudi 31 JANVIER

Amuse-bouche

*Encornets farcis, Quinoa de légumes et
émulsion au safran*

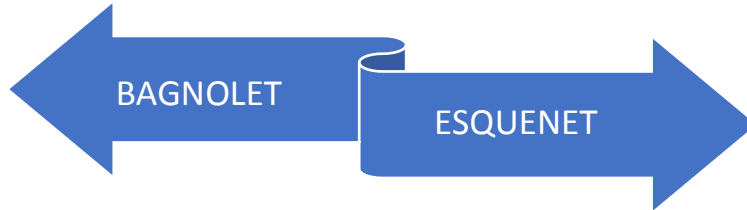
Carré de veau poêlé, jus au romarin,

Autour de la pomme de terre

Club Exotique, croquette d'ananas,

Sorbet exotique

Restaurants du Lycée EIFFEL



Déjeuner

Lundi 4 FEVRIER

*Salade landaise
Magret de canard rôti, pommes sarladaises
Gâteau basque*

Lundi 4 FEVRIER

*Bruschetta tomate chèvre et jambon
Escalope de volaille à la crème,
Pommes de terre sautées
Dessert du chef*

Mardi 5 FEVRIER

*Le hareng comme à Dunkerque
Croustillant au maroilles et
Chicons au vinaigre de cidre
Fricassée de lapereau,
Carnaval de légumes anciens
Crème brûlée chicorée et spéculoos*

Mardi 5 FEVRIER

*Salade de hareng comme à Dunkerque
Magret de canard au miel,
Pommes gaufrettes, purée de topinambours
Bugnes de carnaval*

Mercredi 6 FEVRIER

*Trilogie d'amuses-bouches
Rémoulade de pomme de terre, céleri et crabe
Onglet de bœuf bordelaise,
Mousse d'échalotes, pommes noisette
Chariot de desserts*

Mercredi 6 FEVRIER

*Variation de charcuteries et de crudités
Le jambon braisé, sauce porto, purée mousseline
Plaisir caramel*

Jeudi 7 FEVRIER

*Amuse-bouche du chef
Œuf de caille en Meurette
Saumon, jus court au Noilly,
Écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive.
Gratin amandine de poires, glace Vanille*

Jeudi 7 FEVRIER

*Quenelles de merlan sauce crustacés
Fricassée de volaille fermière, riz arlequin
Beignet de carnaval*

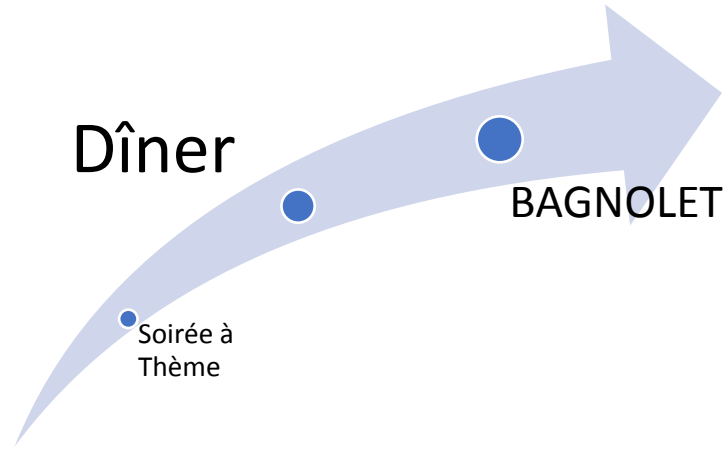
Vendredi 8 FEVRIER

*Tartare de thon rouge, ananas et sésame
Œufs brouillés Portugaise
Filet de limande vapeur, quinoa aux légumes
Terrine d'agrumes, croustillant*

Vendredi 8 FEVRIER

*Tartare de saumon
Boudin noir maison, pommes poêlées
Pommes purée de Joël Robuchon
Douceur marron, glace chocolat au lait*

Restaurants du Lycée EIFFEL



Lundi 4 FEVRIER

Quiche oignons épinard

*Epaulé d'agneau braisé parfumées à l'ail
et au romarin
Gratin de cocos*

Crème citron et biscuit au gingembre

Mardi 5 FEVRIER

Mise en bouche

*Filet de julienne aux petits lardons
Cochon de lait rôti et sa garniture*

La mandarine dans tous ses états

Mercredi 6 FEVRIER

Antipasti

*Tarte fine de légumes confits et
Thon rouge, pesto*

*Filet de veau en croûte d'amande et
parfum de sauge, polenta, tomates*

Buffet de desserts

Jeudi 7 FEVRIER

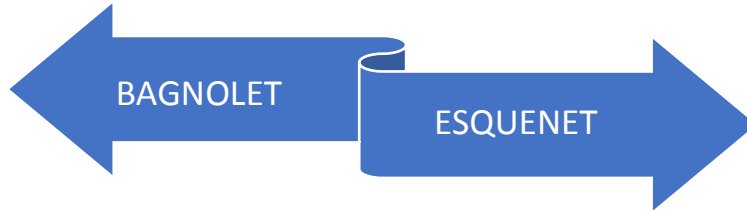
Amuses-bouches

*Saint-Jacques poêlées et sa tombée de
poireaux*

*Pommes de terre farcies aux pieds de porc
Et foie gras, mesclun*

Fleur d'oranger et crêpe flambée

Restaurants du Lycée EIFFEL



Déjeuner

Lundi 25 FEVRIER

Lundi 25 FEVRIER

*Salade Marco Polo
Côte de porc charcutière,
Carotte vichy et crème de courgette crémée
Assiette surprise*

Mardi 26 FEVRIER

Mardi 26 FEVRIER

Mercredi 27 FEVRIER

Mercredi 27 FEVRIER

*Cup cake au saumon, sauce aux herbes
Lam stew et légumes du marché
Pudding pommes et raisins,
Crème anglaise à la liqueur*

Jeudi 28 FEVRIER

Jeudi 28 FEVRIER

*Amuse-bouche du chef
Cassolette de moules au cidre et salicornes
Dos de saumon braisé, beurre safrané à l'orange,
Carotte au miel
Fondant au chocolat crème anglaise*

*Trilogie de vert (potage st Germain, croustillant
végétal, lingot vert)
Filet de cabillaud en croûte d'herbes,
Risotto aux épinards
Eclair pistache*

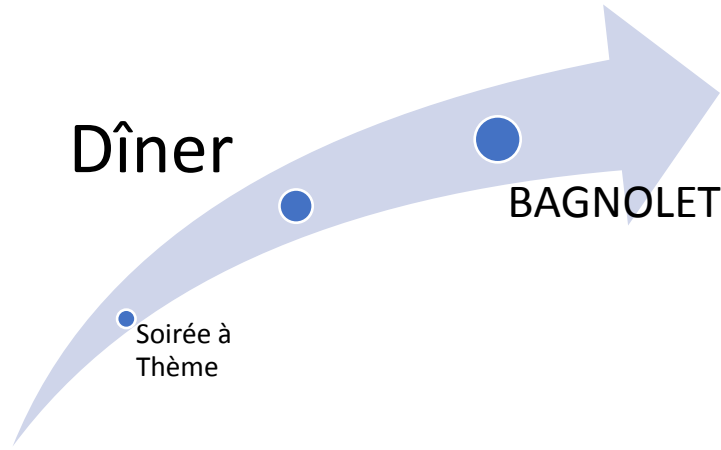
Vendredi 1 MARS

*Œufs brouillés aux herbes fraîches
Crème de carotte au curcuma et moule
Veau Marengo, pommes à l'Anglaise
Crumble de pommes, sorbet pomme verte*

Vendredi 1 MARS

*Céviche de maquereau
Véritable cassoulet
Profiteroles au chocolat*

Restaurants du Lycée EIFFEL



Lundi 25 FEVRIER

Mardi 26 FEVRIER

Soufflé au Stilton

Fish and chips revisité, chutney de mangue

Selle d'agneau et son jus, assortiment de légumes verts

Choco menthe

Mercredi 27 FEVRIER

Mise en bouche

Mouclade des boucholeurs

Carbonade de bœuf, tagliatelles fraîches et légumes cuisinés

Autour de la crêpe et clémentine

Jeudi 28 FEVRIER

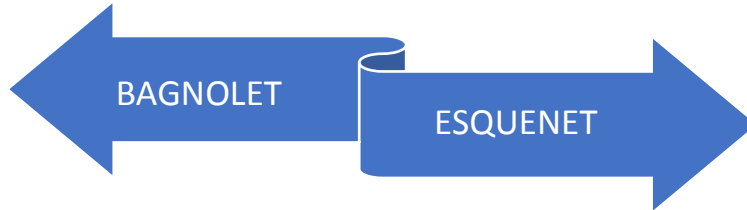
Amuse-bouche

Carpaccio de langoustines au thym, Macédoine à l'huile de citron

Selle d'agneau farcie, Fagot de haricots verts, Autour de la pomme de terre

Soufflé chaud au Grand Marnier, Sorbet à l'orange sanguine

Restaurants du Lycée EIFFEL



Déjeuner

Lundi 4 MARS

*Aioli aux petits légumes
Carré d'agneau persillé, tian de légumes
Nougat glacé*

Lundi 4 MARS

*Salade de chèvre chaud
Moules marinières frites
Dessert du jour*

Mardi 5 MARS

*Rillettes aux deux saumons
Œuf, mâche et betterave revisitée
Estouffade de joue de bœuf à la bourguignonne,
Pâtes fraîches
Nougat glacé*

Mardi 5 MARS

*Œuf cocotte à la crème de roquefort,
Endive et noix
Suprême de volaille Vallée d'auge
Carpaccio d'ananas, sorbet citron vert*

Mercredi 6 MARS

*Trilogie d'amuses-bouches
Risotto de fruits de mer, coulis de crustacés
Carre de veau façon Normande
Déclinaison d'ananas*

Mercredi 6 MARS

*Carpaccio au parmesan
Parmentier de bœuf
Tatin tiède aux poires*

Jeudi 7 MARS

*Amuse-bouche du chef
Goujonnette de merlan sauce tartare
Tournedos de lotte au lard
Réduction de vin rouge pommes de terre sautées*

Jeudi 7 MARS

*Dégustation de moules
Carbonnade flamande
Buffet de desserts au chocolat
(Profiteroles au chocolat, mousse au chocolat, Tarte finement chocolat)*

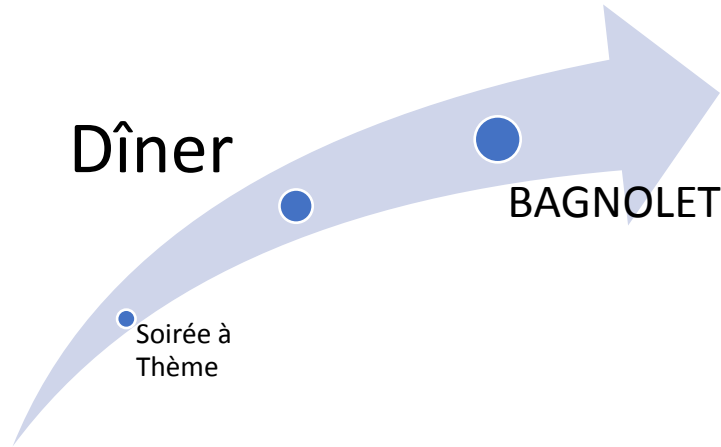
Vendredi 8 MARS

*Mise en bouche
Déclinaison de choux fleur
Escalope de volaille panée, pommes miettes,
Sauce tartare
Crème brûlée vanille*

Vendredi 8 MARS

*L'œuf revu par nos élèves
Tête de veau, sauce gribiche et pomme vapeur
Tarte chocolat et caramel,
Chantilly et glace vanille*

Restaurants du Lycée EIFFEL



Lundi 4 MARS

Mardi 5 MARS

Mise en bouche

*Terrine de queue de bœuf en feuille de chou
farci au foie gras*

*Tournedos aux trois poivres, flans de
légumes*

*Petits gratins de suprême d'agrumes,
Sabayon Grand Marnier*

Mercredi 6 MARS

Petits bouchons savoyards

Croustillants façon tartiflette

Riz de veau aux citrons confits

Ou

*Escalope de veau au beaufort,
Croquets au gratin*

*Mini fondue savoyarde mouillettes au pain
de campagne*

*Matafan aux pommes, verrine de
poire /potiron aux spéculoos*

Jeudi 7 MARS

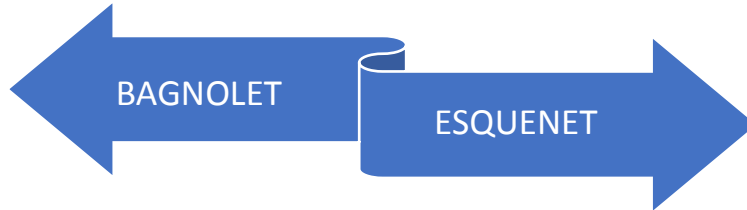
Amuse-bouche

*Lucullus de Valenciennes,
Toast de pain de campagne*

*Côte de bœuf grillée, sauce béarnaise,
Autour de la tomate et
De la pomme de terre*

*Millefeuille crème légère à la vanille,
Caramel au beurre salé*

Restaurants du Lycée EIFFEL



Déjeuner

Lundi 11 MARS

*Fricassée de cuisses de grenouilles persillées
Estouffade de bœuf bourguignonne,
Pommes cocotte
Paris-brest*

Lundi 11 MARS

*Quiche lorraine
Tête de veau sauce gribiche,
Pommes anglaises
Gourmandise du chef*

Mardi 12 MARS

*Toast de mousse d'avocat au piment d'Espelette
Thon mariné et nage de légumes à la coriandre
Brochette de volaille tandoori,
Paçora d'aubergine
Riz au lait vanillé, émincé de poires à la cannelle*

Mardi 12 MARS

*Boudin noir aux épices
Fricassée de volaille au curry, pommes persillées
Café gourmand aux épices légères*

Mercredi 13 MARS

*Trilogie d'amuses-bouches
Œufs mollets panés au pain d'épices, épinards
Pavé au poivre de Sichuan
Tropézienne*

Mercredi 13 MARS

*Nouilles Thaï aux crevettes,
Citronnelle et gingembre
Bœuf au caramel, riz basmati
Panna cotta de thé au jasmin et pistaches*

Jeudi 14 MARS

*Amuse-bouche du chef
Filet de rouget rôti, tarte fine de légumes
Dos de lieu noir Meunière,
Flan aux petits légumes et fondue de poireaux
Tiramisu aux Biscuit roses*

Jeudi 14 MARS

*Dos de saumon braisé au beurre safrané à l'orange,
carotte et miel
Fricassée de volaille au curry, pommes persillées
Poire pochée aux épices, glace pain d'épices*

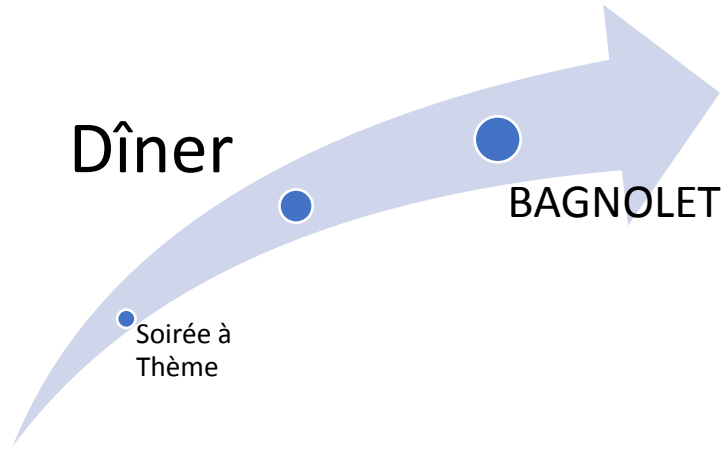
Vendredi 15 MARS

*Raviole de champignons dans son émulsion
Gratinée à l'oignon
Filet de dorade, crème de panais
Paris-Brest*

Vendredi 15 MARS

*Carpaccio de bœuf et ses sauces, Mesclun
Filet de dorade grillée ou poêlée,
Beurre blanc, autour du fenouil et de la tomate
Moelleux au chocolat et glace vanille*

Restaurants du Lycée EIFFEL



Lundi 11 MARS

Mardi 12 MARS

Amuse-bouche

Yakitori de poulet

*Canard à l'orange, sauce soja sucré
Et riz cantonnais*

*Croustillant de banane, beignets d'ananas,
litchis flambés*

Mercredi 13 MARS

Mini salade vosgienne

Cuisses de grenouilles au Vin Jaune

*Epaule d'agneau confite au poivre long,
Chutney de pommes*

*Oignons rouges, risotto de boulgour aux
raisins macérés au Macvin*

Tarte myrtilles et cerises

Jeudi 14 MARS

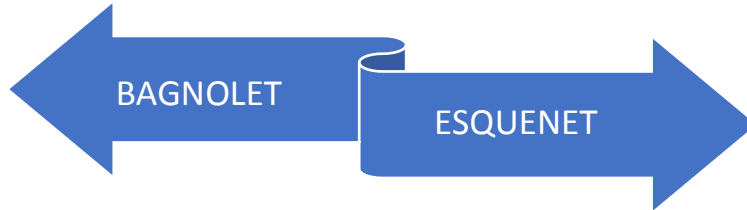
Amuse-bouche

Trilogie de foie gras

*Sole grillée ou meunière
Et sa garniture*

*Tarte au citron meringuée revisitée
Par nos élèves*

Restaurants du Lycée EIFFEL



Déjeuner

Lundi 18 MARS

*Œufs pochés en Meurette
Blanquette de veau à l'ancienne,
Petits légumes glacés
Profiteroles au chocolat*

Lundi 18 MARS

*Fruits de mer en croûte
Côtes d'agneau grillées,
Haricots verts et tomate provençale
Dessert du chef*

Mardi 19 MARS

*Légumes croquants et tapenade
Saumon mariné au citron vert et féroce d'avocat
Carré d'agneau rôti, petits pois au lard et
pomme d'arphin
Pannequet à la mangue et caramel d'orange*

Mardi 19 MARS

*Goujonnettes de poisson, sauce tartare
Blanquette de veau à l'ancienne
Petits légumes glacés
Bananes flambées*

Mercredi 20 MARS

*Trilogie d'amuses bouches
Saumon en Bellevue
Râble de lapereau farci,
Tatin de carottes aux épices
Déclinaison de panna cotta*

Mercredi 20 MARS

*Salade coleslaw
Bagels au choix:
Saumon, végétarien, pastrami
Pot de glace cookie,
Brownie tiède au noix de pécan*

Jeudi 21 MARS

*Amuse-bouche du chef
Avocat cocktail
Côte de bœuf, sauce Bordelaise,
Pommes croquettes
Mille-feuilles à la vanille*

Jeudi 21 MARS

*Terrine de légumes au fromage frais
Navarin d'agneau printanier
Mosse au chocolat, rocher coco*

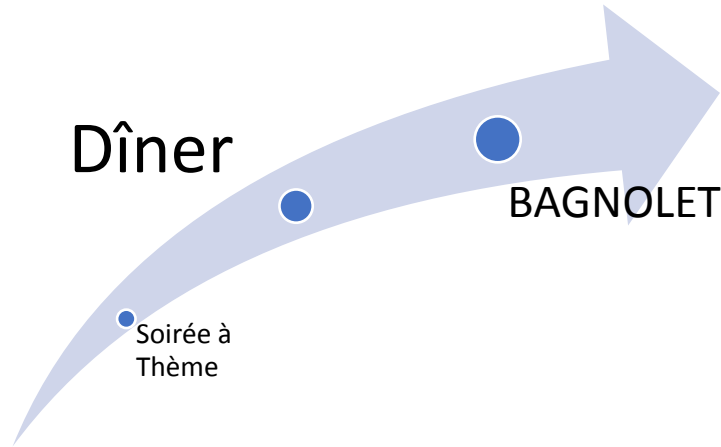
Vendredi 22 MARS

*Croustillant au boudin blanc
Tourte champenoise au Ratafia
Choucroute de la mer
Charlotte aux Biscuits Roses de Reims*

Vendredi 22 MARS

*Plateau de Sushis et ses garnitures
Mousse au chocolat au thé fumé*

Restaurants du Lycée EIFFEL



Lundi 18 MARS

*Quiche épinards et jambon de reims,
Pavé de saumon beurre blanc
Brochette d'ananas confite aux épices
douces*

Mardi 19 MARS

*Mise en bouche
La véritable salade ceasar
Pork ribs mariné, épi de maïs,
Pomme au four à la crème ciboulette
Le cheesecake Newyorkais*

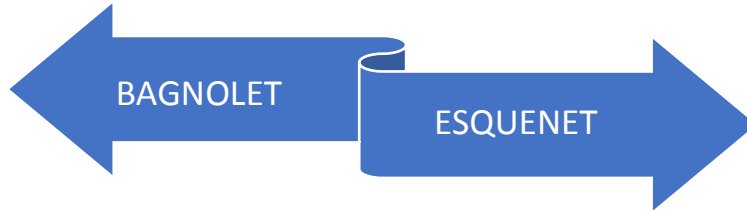
Mercredi 20 MARS

*Mini gratin de ravioles de romans au
parmesan
Soufflé de brochet aux épinards
Tête de veau ravigote
Ou
Filet mignon de porc, crumble de Diots
séché
Coupe mont blanc*

Jeudi 21 MARS

*Amuse-bouche
Assortiments de nems
Canard laqué, nouilles sautées
Litchis flambés et perle de lait à l'eau de
rose*

Restaurants du Lycée EIFFEL



Déjeuner

Lundi 25 MARS

*Salade niçoise
Steak au poivre, pommes sarladaises
Œuf à la neige*

Lundi 25 MARS

*Terrine de poisson
Emincé de volaille forestière,
Pommes rissolées
Assiette surprise*

Mardi 26 MARS

*Chèvre concombre et menthe
Croustillant de rouget aux courgettes
Tajine d'agneau aux fruits secs, boulgour
Ananas caramélisé glace au gingembre*

Mardi 26 MARS

*Œuf farci Chimay
Carré d'agneau de pré-salé rôti, pommes Anna
Pêches flambées Melba*

Mercredi 27 MARS

*Trilogie d'amuses-bouches
Soupe froide de courgette,
Langoustine à l'huile de pistaches
Carré d'agneau primeur
Assiette gourmande*

Mercredi 27 MARS

*Empanadas
Chili con carne et son riz blanc
Alfajor ès de maizena*

Jeudi 28 MARS

*Amuse-bouche du chef
Escargots huile de persil plat
Filet mignon de porc et son jus court au thym,
Tomate provençale, beignet d'aubergine
Tarte aux pommes*

Jeudi 28 MARS

*Paupiette de sole au Noilly Prat
Selle d'agneau farcie crème d'ail et jus de persil
Moelleux au choco,
Glace vanille*

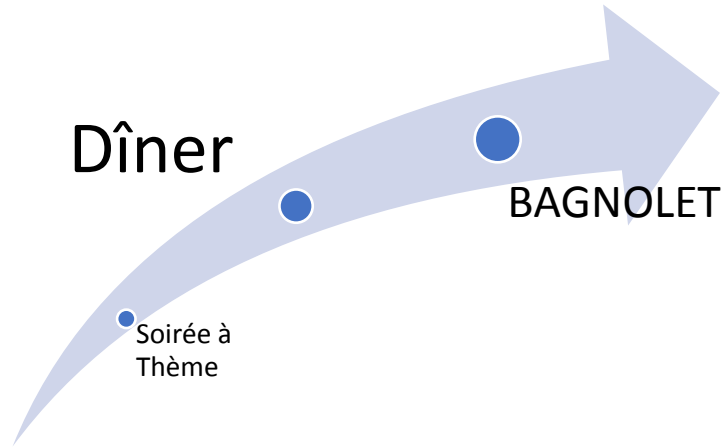
Vendredi 29 MARS

*Mise en bouche
Carpaccio de Saint Jacques,
Vinaigrette de mangue
Entrecôte double, sauce Bordelaise,
Pommes gaufrettes
Mousse au chocolat*

Vendredi 29 MARS

*Salade de chou aux gambas
Poulet à l'ananas et riz cantonais
Salade de fruits exotiques,
Sorbet litchi*

Restaurants du Lycée EIFFEL



Lundi 25 MARS

*Ficelle picarde,
Cote de porc charcutière,
Pomme purée
Vacherin glacé à la rhubarbe*

Mardi 26 MARS

*Mise en bouche
Fajitas et guacamole
« Arroz marinero »
« Espuma de maracuja »*

Mercredi 27 MARS

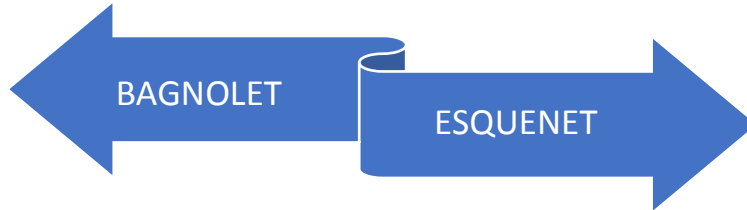
*Menu surprise avec un grand chef

Menu signature*

Jeudi 28 MARS

*Amuse-bouche
Rouleau de printemps
Takati de thon,
Wok de nouilles aux crevettes façon Thai
Panna cotta au jasmin et pistaches
caramélisées*

Restaurants du Lycée EIFFEL



Déjeuner

Lundi 1 AVRIL

*Ouf mimosa /poireaux vinaigrette
Navarin d'agneau aux pommes
Riz au lait*

Lundi 1 AVRIL

*Tarte à l'oignon
Truite meunière
Riz pilaf et champignons poêlés
Dessert du jour*

Mardi 2 AVRIL

*Ouf de caillé poché au vin rouge
Feuilleté aux fruits de mers
Dos de cabillaud meunière
Pommes au four et carotte au cumin
Tarte choco-banane à la coco*

Mardi 2 AVRIL

*Filet de rouget rôti, tarte fine de légumes
À la tapenade
Loup grillé, sauce anisée
Paris-Brest*

Mercredi 3 AVRIL

*Trilogie d'amuses-bouches
Tatin de tomates cerises, mousse de chèvre
Filet de merlan bonne femme
Tarte citron revisitée*

Mercredi 3 AVRIL

*Gaspacho à l'huile d'olive vierge,
Croûtons frits, dés de concombre et de tomate
Tortilla au jambon « Pata Negra »
Crème catalane et churros*

Jeudi 4 AVRIL

*Amuse-bouche du chef
Saucisson en brioche
Jambonnette de volaille sauce crème,
Frite de polenta
Aumônière aux poires, sauce caramel*

Jeudi 4 AVRIL

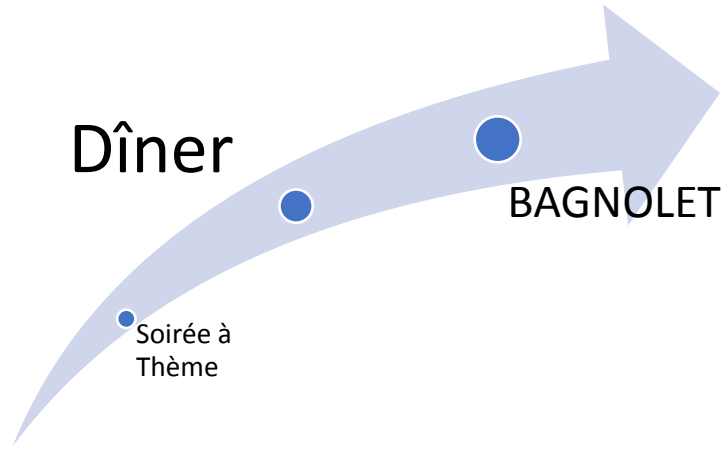
*Goujonnette de poisson sauce tatar
Truite soufflée au Riesling, fondue de poireaux,
riz sauvage
Entremets chocolat meringué*

Vendredi 5 AVRIL

*Mise en bouche
Assortiments de légumes crus et ses sauces
Souris d'agneau, semoule orientale
Sablé aux fruits*

Vendredi 5 AVRIL

Restaurants du Lycée EIFFEL



Lundi 1 AVRIL

Feuilleté d'œufs brouillés portugaise,

Navarin d'agneau primeurs,

Tarte sablé citron

Mardi 2 AVRIL

Moment de convivialité au bar avec Tapas

Et sangria

Jambon cru tranché minute

Paëlla royale

Gourmandise au touron

Mercredi 3 AVRIL

*Verrine de mousse d'asperges blanches et
œufs de saumon*

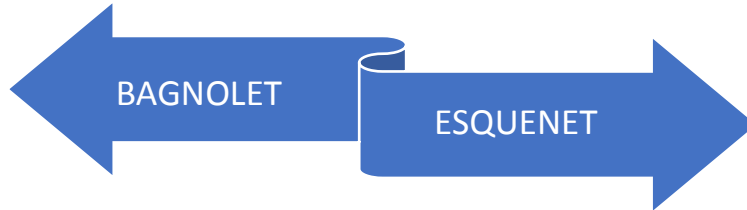
Feuilleté d'asperge sauce mousseline

*Carré d'agneau croûte d'herbes, risotto
milanaise et asperges vertes étuvées*

Cheesecake mangue, soufflé orange citron

Jeudi 4 AVRIL

Restaurants du Lycée EIFFEL



Déjeuner

Lundi 22 AVRIL

Férié

Lundi 22 AVRIL

Férié

Mardi 23 AVRIL

*Gaspacho de concombre
Dorade grillée au fenouil
Fricassée de volaille aux petits légumes
Eclair pralinée*

Mardi 23 AVRIL

*Salade printanière
Entrecôte double, sauce béarnaise,
Pommes allumettes
Tarte au citron meringuée*

Mercredi 24 AVRIL

*Trilogie d'amuses-bouches
Tarte fine de lisette et Piquillos
Côte de bœuf pomme Pont-Neuf
Soyez dingue de chocolat*

Mercredi 24 AVRIL

*Ravioles de burrata et basilic
Saltimbocca alla romana,
Gnocchis gratinés pecorino
Romano panna cotta citron et son verre de
limoncello*

Jeudi 25 AVRIL

*Amuse-bouche du chef
Poireaux sauce gribiche
Sole meunière pomme cocotte
Crème brûlée*

Jeudi 25 AVRIL

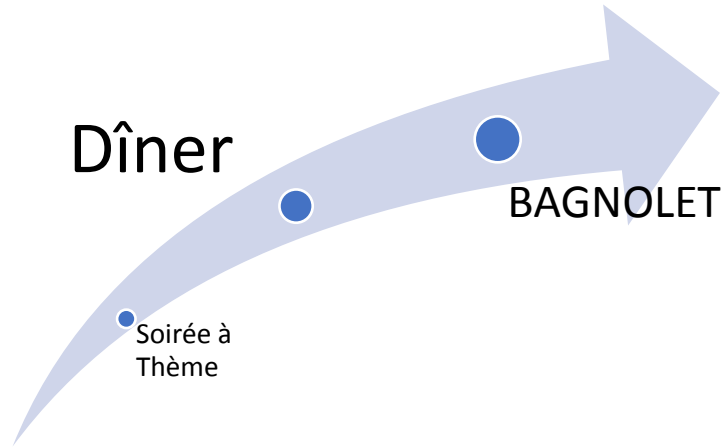
*Variation autour du radis
Râble de lapin à la moutarde,
Légumes nouveaux
Panna cotta et fruits frais*

Vendredi 26 AVRIL

*Mise en bouche
Asperges sauce mousseline
Thon mi-cuit, légumes Thaï
Assiette gourmande*

Vendredi 26 AVRIL

Restaurants du Lycée EIFFEL



Lundi 22 AVRIL

Mardi 23 AVRIL

Crostinis au pesto frais

Risotto au calamar et à l'encre de seiche

*Piccata de veau flambé Marsala polenta
au parmesan, gratin de tomates mozzarella*

Tiramisu revisité glace Biscuits roses

Mercredi 24 AVRIL

Mise en bouche

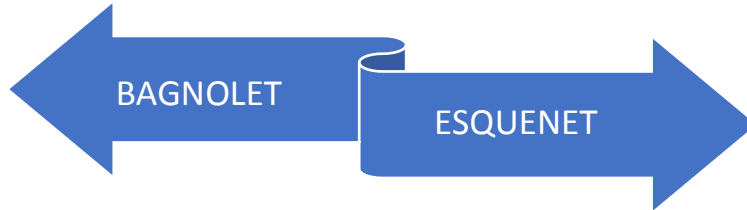
*Crème d'asperges blanches de Champagne
Aux morilles, œuf mollet*

*Bar en croûte de sel,
Déclinaison autour des carottes,
Jus de carottes aux épices douces*

Buffet de desserts

Jeudi 25 AVRIL

Restaurants du Lycée EIFFEL



Déjeuner

Lundi 29 AVRIL

*Moule de bouchot
Dos de cabillaud au vin de bordeaux,
Légumes glacés
Crêpes aux pommes bio Calvados*

Lundi 29 AVRIL

*Salade de tomate mozzarella au pesto
Porc moutardé à l'ancienne,
Tagliatelles
Dessert du chef*

Mardi 30 AVRIL

*Le radis
Gambas sautées aux épices purée de céleri et brunoise
de légumes
Mignon de veau Normande,
Flan de carottes, pommes dauphines
Fraise Melba*

Mardi 30 AVRIL

*Carpaccio de Saint-Jacques
Brochettes de lotte et saumon grillée,
Beurre de crustacés, mini ratatouille
Longe de porc rôtie, pommes boulangères
Tarte aux fraises*

Mercredi 1 MAI

Férié

Mercredi 1 MAI

Férié

Jeudi 2 MAI

*Amuse-bouche du chef
Potjevleisch
Filet de cabillaud au chorizo, piperade de légumes
beurre blanc
Samoussa de fruits secs aux épices,
Coulis de fruits*

Jeudi 2 MAI

*Aïoli de cabillaud
Côte de bœuf, sauce bordelaise,
Pommes croquettes
Sablé breton, crèmeux vanille,
Fraises flambées et fruit de saison*

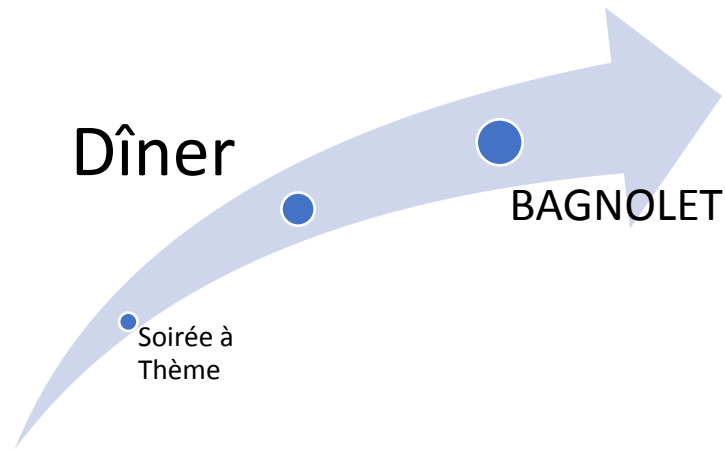
Vendredi 3 MAI

*Mise en bouche
Déclinaison de tomates sauce vierge
Suprême de volaille à la sauge,
Epinards et pomme vapeur, crème d'ail
Assiette gourmande*

Vendredi 3 MAI

*Paëlla
Les churros en folie*

Restaurants du Lycée EIFFEL



Lundi 29 AVRIL

Mardi 30 AVRIL

Mercredi 1 MAI

Férié

Jeudi 2 MAI

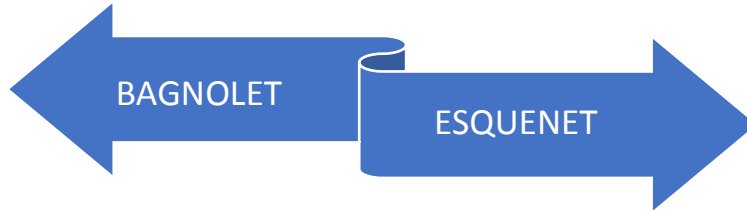
Amuse-bouche

Assortiment de tapas

Zarzuela de poissons, pommes cocotte

Assiette gourmande Espagnole

Restaurants du Lycée EIFFEL



Déjeuner

Lundi 6 MAI

*Tartare de saumon
Fricassée de volaille fermière label rouge,
Riz basmati, carottes glacées
Gratin de fraises, sabayon au ratafia*

Lundi 6 MAI

*Tarte aux maroilles
Emincé de bœuf stroganoff,
Flan de légumes et fagot de haricots verts
Assiette surprise*

Mardi 7 MAI

*Rillettes du chef
Tarte fine au jambon et épinards
Sauté de porc à l'ananas,
Riz aux poivrons
Feuilleté aux fraises*

Mardi 7 MAI

*Maki de saumon avocat
Cassolette de boudin blanc
Selle d'agneau farcie, crème d'ail et jus de persil
Sablé breton, crèmeux vanille, fraises flambées*

Mercredi 8 MAI

Férié

Mercredi 8 MAI

Férié

Jeudi 9 MAI

*Amuse-bouche du chef
Salade landaise
Mignon de veau à la moutarde
Pâtes fraîches, jardinière de légumes
Île flottante*

Jeudi 9 MAI

*Salade tiède de coquilles Saint Jacques
Filet mignon de porc et son jus court au thym,
Tomate provençale, beignet d'aubergine
Trilogie de fraise (fraise Melba,
Tartare, feuilleté fraise)*

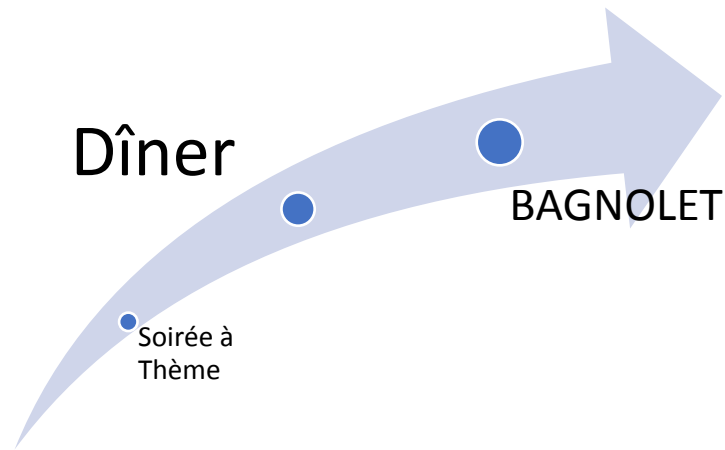
Vendredi 10 MAI

*Mise en bouche
Salade niçoise
Filet de rouget grillés, fondue de tomate et beurre
d'anis
Assiette gourmande*

Vendredi 10 MAI

*Salade Italienne
Lasagnes maison
Cannoli au Limoncello*

Restaurants du Lycée EIFFEL



Lundi 6 MAI

Mardi 7 MAI

Féié

Mercredi 8 MAI

Féié

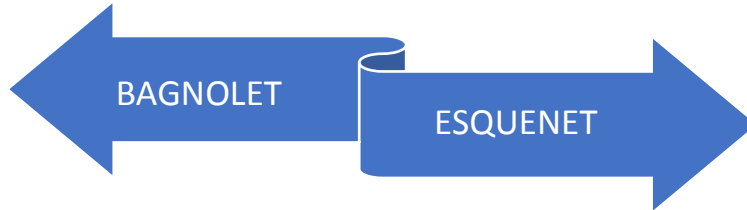
Jeudi 9 MAI

*Cannellonis de saumon à la Ricotta,
Sauce porto*

Ossobucco et spaghetti Fraiches

Duo de tiramisu

Restaurants du Lycée EIFFEL



Déjeuner

Lundi 13 MAI

*Assiette équatoriale
Sole Meunière, pommes vapeur,
Tagliatelles de légumes
Sablé breton, crèmeux vanille, fraises flambées*

Lundi 13 MAI

*Terrine de légumes
Escalope de veau pané,
Riz créole et légumes ratatouille
Dessert du jour*

Mardi 14 MAI

*Soupe froide d'asperges copeaux de parmesan
Feuilleté aux asperges vertes
Onglet de bœuf au confit d'échalottes,
Tian de légumes
Salade de fruits frais, tuile à l'orange*

Mardi 14 MAI

*Gambas à la plancha
Asperges en feuilleté
Carré d'agneau, mini-ratatouille,
Gratin de pommes de terre
Tartelette abricots flambés*

Mercredi 15 MAI

*Trilogie d'amuses bouches
Asperges en trois cuissons
Volaille pochée au beurre, asperges vertes
Fraisier*

Mercredi 15 MAI

Jeudi 16 MAI

*Amuse-bouche du chef
Gaspacho de choux fleur au haddock,
Filet de bœuf au Porto,
Choux romanesco, polenta crémeuse
Profiteroles au chocolat*

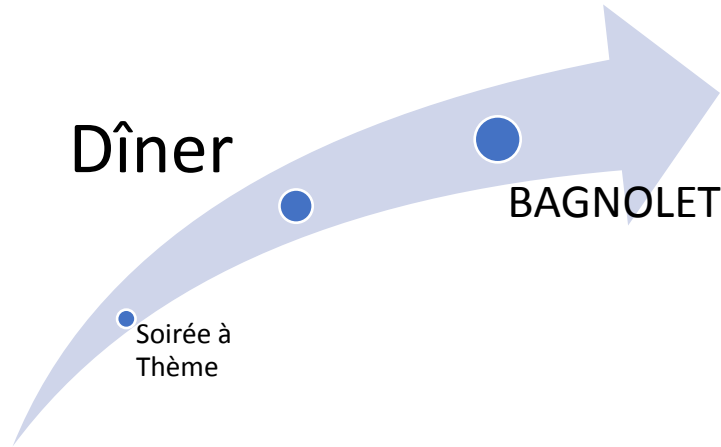
Jeudi 16 MAI

*Salade printanière aux asperges
Noisette d'agneau cuites à juste température
Carottes curcuma, chips d'asperges
Soupe de fraises, tuile pistache*

Vendredi 17 MAI

Vendredi 17 MAI

Restaurants du Lycée EIFFEL



Lundi 13 MAI

*Brochette de gambas au romarin et poivron
doux*

*Suprême de poulet en croute d'épices
Semoule ensoleillée*

Tarte fines aux pommes

Mardi 14 MAI

Mercredi 15 MAI

Mise en bouche

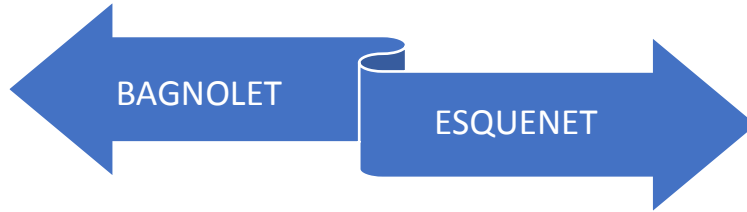
*Carpaccio de dorade marinée à la vanille,
Composition de légumes croquants*

*Selle d'agneau aux parfums de menthe,
Tian de légumes et fine crème de
Courgettes jaunes*

Tarte sablée aux framboises

Jeudi 16 MAI

Restaurants du Lycée EIFFEL



Déjeuner

Lundi 20 MAI

*Duo d'asperges jaune d'œuf à 64°C
Mignon de porc à la moutarde à l'ancienne, fond
d'artichaut florentine, chips de betteraves
Tartelette aux fraises*

Lundi 20 MAI

*Salade César au poulet
Poisson papillote,
Julienne de légumes
Gourmandise du chef*

Mardi 21 MAI

*Ramequin au fromage
Salade façon niçoise
Jambonnette de volaille farcie,
Tomate rôtie, pommes cocottes
Tiramisu*

Mardi 21 MAI

Mercredi 22 MAI

Période de stage

Mercredi 22 MAI

Jeudi 23 MAI

*Amuse-bouche du chef
Crème de lentillons, foie gras
Poulet à l'Américaine
Nougat glacé*

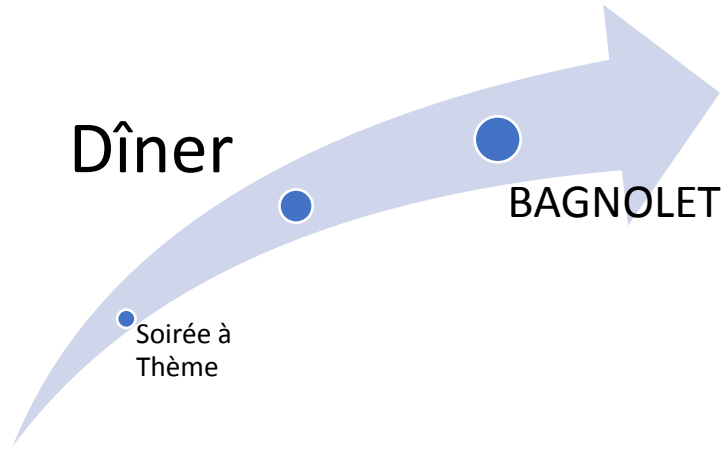
Jeudi 23 MAI

*Salade Eiffel
Mix-grilled
Nougat glacé coulis de fruits rouges*

Vendredi 24 MAI

Vendredi 24 MAI

Restaurants du Lycée EIFFEL



Lundi 20 MAI

Crumble d'asperges blanches et jus de rôti

Burger frites

La foret noir revisitée

Mardi 21 MAI

Mercredi 22 MAI

Mise en bouche

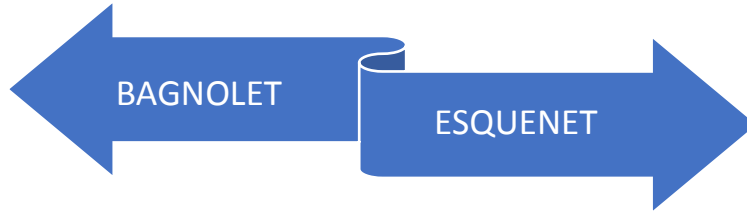
Œuf BIO miroir, duxelles, petits Paris

*Le pigeon en deux cuissons,
Des navets nouveaux, fine crème de cèleri
et petits pois*

Cheese-cake aux Biscuits roses de Reims

Jeudi 23 MAI

Restaurants du Lycée EIFFEL



Déjeuner

Lundi 27 MAI

*Asperges tièdes, sauce mousseline
Selle d'agneau farcie, crème d'ail et jus de persil
Véritable fraisier*

Mardi 28 MAI

*Mini feuilleté d'œufs brouillés
Déclinaison de melon
Hamburger maison, pommes allumettes
Assiette du glacier*

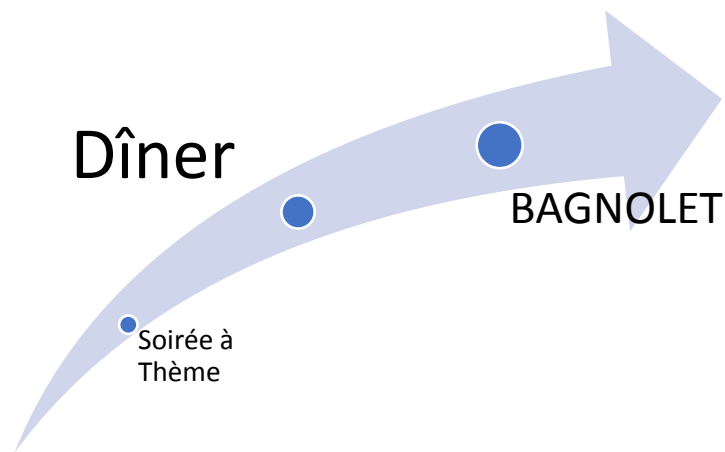
Lundi 27 MAI

*Roulé au fromage et jambon
Fricassé de volaille à l'ancienne
Fondue de poireaux et carottes glacées*

Dessert du chef

Mardi 28 MAI

Restaurants du Lycée EIFFEL



Lundi 27 MAI

Salade Irma

Fricassée de lapin aux champignons

Gratins de fraises et amandes

Mardi 28 MAI