

**Restaurant pédagogique ouvert les lundis et vendredis proposant une formule brasserie de 12h à 13h25**

**Livret destiné exclusivement aux clients extérieurs à l'établissement**

**Le BISTRONOMIK**

**Menu complet : entrée/plat/dessert/café : 13 €**

**Dans un but pédagogique, nous demandons à notre aimable clientèle de bien vouloir respecter les horaires.  
Les élèves et les professeurs vous remercient de votre compréhension.**

**Les déjeuners de Janvier 2025**

<b>Lundi 6</b>	<b>Vendredi 10</b>
Crème de potiron au lard fumé Steak grillé sauce béarnaise, pommes Pont Neuf Ananas flambé, glace fromage blanc	Crème de champignons aux noix Dos de saumon grillé, beurre safrané à l'orange et carottes glacées au miel Salade de fruits exotiques, glace vanille bourbon
<b>Lundi 13</b>	<b>Vendredi 17</b>
Crème de potiron au lard fumé Steak grillé sauce béarnaise, pommes Pont Neuf Ananas flambé, glace fromage blanc	Crème de champignons aux noix Dos de saumon grillé, beurre safrané à l'orange et carottes glacées au miel Salade de fruits exotiques, glace vanille bourbon

**Les déjeuners de Février 2025**

<b>Lundi 24</b>	<b>Vendredi 28</b>
Cannellonis de céleri aux crevettes Sauté de veau aux champignons et pâtes fraîches Pêche flambée, crème glacée pistache	Nems de poireaux au chèvre et thon Estouffade de bœuf provençale et risotto Pommes flambées sorbet poire

## Les déjeuners de Mars 2025

<b>Lundi 3</b>	<b>Vendredi 7</b>
Cannellonis de céleri aux crevettes Sauté de veau aux champignons et pâtes fraîches Pêche flambée, crème glacée pistache	Nems de poireaux au chèvre et thon Estouffade de bœuf provençale et risotto Pommes flambées sorbet poire
<b>Lundi 10</b>	<b>Vendredi 14</b>
Tartare crevettes ananas Poisson poché, beurre blanc, pommes vapeur Chou chantilly	Salade fraîche surprise Filet de lieu dugléré, riz pilaf Tarte chocolat
<b>Lundi 17</b>	<b>Vendredi 21</b>
Tartare crevettes ananas Poisson poché, beurre blanc, pommes vapeur Chou chantilly	Salade fraîche surprise Filet de lieu dugléré, riz pilaf Tarte chocolat
<b>Lundi 24</b>	<b>Vendredi 28</b>
Assiette de saumon fumé et ses toasts Carré de porc poêlé, pommes fondantes Crème caramel	Assiette de saumon fumé et ses toasts Carré de porc poêlé, pommes fondantes Crème caramel
<b>Lundi 31</b>	
Assiette de saumon fumé et ses toasts Carré de porc poêlé, pommes fondantes Crème caramel	

## Les déjeuners d'Avril 2025

<b>Vendredi 4</b>
Œufs farcis Chimay Poulet rôti, potatoes Ananas flambé, crème glacée au fromage blanc

## Les déjeuners de Mai 2025

<b>Lundi 12</b>	<b>Vendredi 16</b>
Salade fraîche de melon et de fraises Curry de dinde, riz madras Tarte au citron meringuée	Salade fraîche de melon à l'italienne Darne de colin, sauce hollandaise, pommes vapeur Fraisier
<b>Lundi 19</b>	<b>Vendredi 23</b>
Salade fraîche de melon et de fraises Curry de dinde, riz madras Tarte au citron meringuée	Salade fraîche de melon à l'italienne Darne de colin, sauce hollandaise, pommes vapeur Fraisier
<b>Lundi 26</b>	
Salade printanière Sot l'y laisse de dinde Duroc, pommes grenaille Tarte aux fraises	

## Les déjeuners de Juin 2025

<b>Lundi 2</b>
Salade printanière Sot l'y laisse de dinde Duroc, pommes grenaille Tarte aux fraises

**Le décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 donne les modalités de l'obligation d'informer le consommateur de la présence des allergènes dans les produits non préemballés.**

**Un feuillet avec les allergènes contenus dans nos plats est à votre disposition sur demande.**