

# Lycée Professionnel JEAN BART

12 quai Jean Bart

35600 REDON

02 99 71 38 66

## MENUS

### RESTAURANT D'APPLICATION

### (Clients Extérieurs)

Réservations au standard de l'établissement : 02 99 71 38 66

ou à partir de notre site internet <http://www.erea-jeanbart.ac-rennes.fr/>

Accueil à 12h15

Période : Novembre – Décembre 2020

<b>Sem</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
45	3/11  <b>Menu</b> 13 €  Croustillant à la Bretonne  Brochettes de Porc au Paprika/ Purées  Crème Brûlée Lavande ou Salade d'agrumes	4/11  <b>Fermé</b>	5/11  <b>Menu</b> 13 €  Velouté Dubarry  Blanquette de Veau aux agrumes/ Tagliatelles  Mousse au Chocolat	6/11  <b>Brasserie</b> <b>Formule Duo 10 € ou Trio 12 €</b>  Rillettes de thon aux Aromates  Steak pommes Frites  sauces Béarnaise ou Roquefort  Buffet de desserts
46	10/11  <b>Menu</b> 13 €  Potage Parmentier  Dos de cabillaud beurre blanc / riz Pilaff  Île flottante ou Mousse au chocolat	11/11  <b>Fermé</b>	12/11  <b>Menu</b> 13 €  Potage julienne D'Arblay  Brandade à l'andouille  Île flottante ou Mousse au chocolat	13/11  <b>Fermé</b>

47	<p><b>17/11</b></p> <p><b>Menu</b> <b>13 €</b></p> <p>Assiette de Charcuteries</p> <p>Steak sauté Bercy / pomme de terre</p> <p>Profiteroles ou Tiramisu</p>	<p><b>18/11</b></p> <p><b>Menu</b> <b>13 €</b></p> <p>Spaghettis Napolitaine</p> <p>Filet de poisson farci et Fenouils braisés</p> <p>Tarte aux pommes et sa glace vanille</p>	<p><b>19/11</b></p> <p><b>Menu</b> <b>13 €</b></p> <p>Assiette Scandinave</p> <p>Suprême de volaille sauce charcutière / P. miette</p> <p>Profiteroles ou Tiramisu</p>	<p><b>20/11</b></p> <p><b>Menu exceptionnel</b></p> <p><b>Beaujolais Nouveau 18 €</b></p> <p>Planche de charcuteries et son verre de Beaujolais Nouveau</p> <p>Coq au vin</p> <p>Gratin de pomme de terre</p> <p>Assiette de Fromage AOC</p> <p>Poire à la Dijonnaise</p>
48	<p><b>24/11</b></p> <p><b>Menu</b> <b>13 €</b></p> <p>Quiche</p> <p>Escalope porc à la crème / purée petits pois</p> <p>Tartelette aux fruits ou Crème brûlée</p>	<p><b>25/11</b></p> <p><b>Menu</b> <b>13 €</b></p> <p>Gratin de fruits de mer</p> <p>Lapin chasseur</p> <p>Tagliatelles fraîches</p> <p>Moelleux chocolat</p>	<p><b>26/11</b></p> <p><b>Menu</b> <b>13 €</b></p> <p>Tourte Épinard-chèvre</p> <p>Saumon aux agrumes / riz basmati</p> <p>Tartelette aux fruits ou Crème brûlée</p>	<p><b>27/11</b></p> <p><b>Snacking 10 €</b></p> <p>Burger du boucher</p> <p>avec Frites et Salade</p> <p>Panna cotta coulis de framboise</p>

49	<p><b>01/12</b></p> <p><b>Menu</b> <b>13 €</b></p> <p>Croustillant Méditerranéen</p> <p>Joues de porc au Cidre et ses purées</p> <p>Bavarois</p>	<p><b>02/12</b></p> <p><b>Menu</b> <b>13 €</b></p> <p>Allumette au fromage</p> <p>Magret de canard</p> <p>Pomme boulangère</p> <p>Sauce poivre vert</p> <p>Tarte citron meringuée</p>	<p><b>03/12</b></p> <p><b>Menu exceptionnel</b></p> <p><b>18 €</b></p> <p>St-Jacques au Poivre de Sichuan</p> <p>Rôti de Lotte et ses cucurbitacées</p> <p>Soufflé liqueur</p>	<p><b>04/12</b></p> <p><b>Brasserie</b></p> <p><b>Formule Duo 10 € ou Trio 12 €</b></p> <p>Buffet d'entrées</p> <p>Calamars sautés à l'espagnole</p> <p>Riz blanc</p> <p>Tarte Tatin</p>
50	<p><b>08/12</b></p> <p><b>Fermé</b></p>	<p><b>09/12</b></p> <p><b>Menu</b> <b>13 €</b></p> <p>Tarte à l'oignon de Roscoff</p> <p>Poulet chasseur</p> <p>Pomme de terre à l'anglaise</p> <p>Mousse au chocolat noir</p>	<p><b>10/12</b></p> <p><b>Fermé</b></p>	<p><b>11/12</b></p> <p><b>Menu</b> <b>13 €</b></p> <p>Tarte aux poivrons et piment d'Espelette</p> <p>Poulet chasseur</p> <p>Pomme de terre à l'anglaise</p> <p>Mousse au chocolat noir</p>

51	15/12  Fermé	16/12  <b>Menu exceptionnel Noël 18 €</b>  Huître gratinée au pamplemousse  Coquille St-Jacques aux poireaux et Chouchen  Cuisse de volaille farcie au foie gras, champignons, marrons  Gratin de patate douce et pain d'épices  Bûche de Noël flambée	17/12  Fermé	18/12  Fermé
----	--------------------	---	--------------------	--------------------