

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

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

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

49	<p>01/12</p> <p>Menu 13 €</p> <p>Croustillant Méditerranéen</p> <p>Joues de porc au Cidre et ses purées</p> <p>Bavarois</p>	<p>02/12</p> <p>Menu 13 €</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>03/12</p> <p>Menu exceptionnel</p> <p>18 €</p> <p>St-Jacques au Poivre de Sichuan</p> <p>Rôti de Lotte et ses cucurbitacées</p> <p>Soufflé liqueur</p>	<p>04/12</p> <p>Brasserie</p> <p>Formule Duo 10 € ou Trio 12 €</p> <p>Buffet d'entrées</p> <p>Calamars sautés à l'espagnole</p> <p>Riz blanc</p> <p>Tarte Tatin</p>
50	<p>08/12</p> <p>Fermé</p>	<p>09/12</p> <p>Menu 13 €</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>10/12</p> <p>Fermé</p>	<p>11/12</p> <p>Menu 13 €</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 Menu exceptionnel Noël 18 € 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
----	--------------------	---	--------------------	--------------------