



Menus Janvier à Mars 2024

Chers clients,

En cette veille de vacances de fin d'année, l'ensemble de la communauté scolaire du lycée Charles de Gaulle vous remercie de votre fidélité et vous souhaite de belles fêtes de fin d'année.

C'est avec grand plaisir que nous vous attendons nombreux jeudi 18 janvier 2024 date de réouverture du restaurant « Le Singulier ». Vous y découvrirez les œuvres de l'artiste peintre M. BERTRAND Jean qui exposera jusqu'au 15 mars. Les réservations seront ouvertes à partir du 12 janvier 2024 pour deux semaines.

Au plaisir de vous accueillir
Belles fêtes de fin d'année à tous !

Le Proviseur

HORAIRES D'OUVERTURE

SERVICE DU DÉJEUNER

Accueil de 12h à 12h15
Fin du déjeuner 14h

SERVICE DU DÎNER

Accueil de 19h à 19h15
Fin du dîner 21h30

RÉSERVATION

Scanner le QR Code

Vous pouvez réserver deux semaines à l'avance uniquement (à la date de la dernière lettre d'information reçue)



DU 18 JANVIER AU 1ER FÉVRIER

JEUDI 18 JANVIER

MIDI - 12€

Hamburger maison, coleslaw et frites de patate douce

Cheesecake au citron, coulis de fruits rouges

LUNDI 22 JANVIER

MIDI - 12€

Pavé de cabillaud poché, risotto vert
et bouillon d'herbes mousseux.

Jalousie aux poires, crème Anglaise à la Badiane

MERCREDI 24 JANVIER

MIDI - 12€

Waterzooï de pintadeau,
petits légumes d'hiver

Quatre-quarts aux pommes façon tatin, caramel
au beurre salé, pomme flambée au Calvados

LUNDI 29 JANVIER

MIDI - 12€

Carré de porc poêlé, endives braisées,
carottes tournées.

Bavarois mangues, passion

MERCREDI 31 JANVIER

MIDI - 12€

Pavé de sandre en croûte de noisette,
purée de panais et jus de persil

Pavlova aux fruits exotiques, verrine vanille
banane flambée et chantilly



LES SOIRÉES AU SINGULIER

MARDI 23 JANVIER

SOIR - 22€

Salade gasconne, vinaigrette à l'Armagnac

Fleur de saumon sauce bourride et sa polenta.

Fromages de nos régions

Mille-feuille minute à la vanille et aux framboises

JEUDI 25 JANVIER

SOIR - 22€

Rognon de veau flambé au Cognac et à la moutarde de Dijon en
mise en bouche

Une entrée autour de la Saint Jacques conçue par les élèves

Pavé de cabillaud au curry, chou vert étuvé
et beurre blanc à la ciboulette

Choux chantilly et praliné, crème chocolat
et carpaccio d'ananas au citron vert

MARDI 30 JANVIER

SOIR - 24€

NORD PICARDIE

Ch'ti croûte aux morilles

Filet de sole à la bière, flan d'épinards et billes de carottes glacées

Maroilles et cumin

Entremets choco framboises

Café brûlot pour ceux qui le désirent

JEUDI 1ER FÉVRIER

SOIR - 22€

Une huître en sauce chimichurri asiatique en mise en bouche

Crumble de coquillages et St Jacques aux épinards

Un plat autour du veau conçu par les élèves

Tartelette cacahuète-chocolat au lait
et shooter de café frappé à la chantilly

DU 05 FÉVRIER AU 12 MARS

LUNDI 05 FÉVRIER

MIDI - 12€

Menu surprise concocté par nos élèves et que vous découvrirez au fur et à mesure du repas

MARDI 27 FÉVRIER

MIDI - 12€

Viennoise de dorade, beurre et billes de carottes, mousseline de panais

Entremets cappuccino, crème anglaise et chantilly

VENDREDI 1ER MARS

MIDI - 12€

Côte de cochon à la moutarde, gratin de « gnocchis à la Parisienne », carottes glacées

Moelleux au chocolat, sauce praliné

MARDI 05 MARS

MIDI - 12€

Noisettes de filet mignon sautées, sauce au poivre, pommes boulangères, chou romanesco

Poire belle-Hélène revisitée

VENDREDI 08 MARS

MIDI - 12€

Pavé de saumon rôti, ragoût de lentilles du Puy

Profiteroles, sauce chocolat

MARDI 12 MARS

MIDI - 12€

Pavé de cabillaud façon Bourride à la Sétoise, pâtes fraîches

Ananas caramélisé, glace Rhum-raisins

Les menus soirées du 5 et 7 mars se trouvent sur la page suivante

LES SOIRÉES AU SINGULIER

MARDI 06 FÉVRIER

SOIR - 24€ *L'ARMORIQUE*

Bouchées de Saint Jacques au cidre breton

Râble de lapereau farci et Coco de Paimpol

Ardoise de fromages normands

Far breton, pommes flambées au Calvados, sauce caramel au Pommeau, et glace vanille

JEUDI 08 FÉVRIER

SOIR - 22€

Tartare de saumon au pomelos en mise en bouche

Poireau vapeur, vinaigrette au chorizo, œuf mollet, croutons

Merlan à l'orange, quinoa aux herbes fraîches

Un dessert autour de l'ananas imaginé par les élèves.

Ananas flambé, glace coco

MARDI 27 FÉVRIER

SOIR - 22€ *SOIRÉE BOURGUIGNONNE*

Choux aux escargots, sauce mousseuse à l'ail et au persil

Carré de porc à la moutarde de Dijon, endives braisées et carottes tournées.

Epoisses, et pain d'épices toasté

Bavarois aux fruits rouges, coulis de cassis

JEUDI 29 FÉVRIER

SOIR - 24€

Une entrée autour de la gambas imaginée par les élèves

Carré d'agneau aux herbes, pommes macaires et pesto de roquettes

Fromages Savoyards et mini fondue

Tarte fine au citron, suprême d'orange et Colonel à la Pulpeuse

DU 12 AU 15 MARS

MARDI 12 MARS

MIDI - 12€

Pavé de cabillaud façon Bourride à la Sétoise,
pâtes fraîches

Ananas caramélisé, glace Rhum-raisons

JEUDI 14 MARS

MIDI - 12€

Pavé de julienne, chop suey de légumes

Entremets « Bounty »

VENDREDI 15 MARS

MIDI - 12€

Cannellonis végétariens, sauce crémeuse aux
champignons

Riz au lait, coulis de caramel et noisettes grillées

Vacances de Février : du 11 février
au 25 février 2024.

Réouverture Lundi 26 février.

Les menus proposés faisant partie
d'une progression pédagogique, **ils
ne peuvent pas être modifiés.**

Nous n'avons pas la possibilité de
vous proposer un plat de
substitution.

Merci de votre compréhension.

Stationnement : **En raison de
travaux de restructuration, le
stationnement en journée et en
soirée est interdit à l'intérieur de
l'établissement.**

Inscrivez-vous à la Lettre
d'information en flashant ce QR
code à l'aide de votre smartphone !



LES SOIRÉES AU SINGULIER

MARDI 5 MARS

SOIR - 24€ *SOIRÉE EN PROVENCE*

Tartine façon pissaladière et salade de roquette

Pavé de cabillaud poché, risotto vert
et bouillon d'herbes mousses.

Banon, pignons et confiture de figue

Jalousie aux poires,
crème Anglaise à la badiane et granité au pastis

MARDI 12 MARS

SOIR - 22€

Verrine de saumon à la menthe fraîche et au citron vert

Escalope de veau milanaise « comme en Italie ».

Fond d'artichaut aux petits légumes et pommes vapeur

Ardoise de fromages affinés

Entremets « Montélimar » aux amandes,
abricot rôti au romarin, glace vanille

JEUDI 7 MARS

SOIR - 22€

Carpaccio de dorade et Saint Jacques, légumes marinés,
blinis de sarrasin

Un plat autour de la pintade conçu par les élèves

Plateau de fromages affinés

Clafoutis aux poires et raisins secs, crème caramel
et mocktail poire gingembre

JEUDI 14 MARS

SOIR - 24€

Carpaccio de saumon, citron vert et gingembre en mise en
bouche

Tartelette aux légumes et au Saint-Nectaire, salade croquante

Un plat autour du magret de canard imaginé par les élèves

Pavlova aux fruits de saison et sangria à la pastèque