académie Montpellier

Charles de Gaulle
Lycée des métiers

CAMPUS DES MÉTIERS ET DES QUALIFICATIONS D'EXCELLENCE
Gastronomie, hôtellerie et tourismes
Occitanie

Le Singulier

Menus
Mars à Juin 2024

Chers clients,

C'est avec grand plaisir que j'ai pris mon poste depuis quelques semaines dans cet établissement et j'ai réalisé pourquoi vous êtes si nombreux à vouloir venir déguster les bons petits plats confectionnés et servis avec professionnalisme par nos élèves.
J'ai l'honneur de vous proposer notre dernier carnet de menus pour cette année scolaire. Nous vous attendons nombreux à partir du mardi 18 mars. Vous découvrirez sur les murs de notre restaurant « Le Singulier » les œuvres de l'artiste peintre Mme FIS Véronique.
Fin mai, venez soutenir nos élèves en épreuves pratiques d'examen. Nous vous proposerons des tables de 2 ou 4 personnes au tarif de 16€ (boissons comprises) au déjeuner ou 28€ au dîner. Les menus vous seront communiqués sur les lettres d'informations qui précéderont.

Au plaisir de vous accueillir

Kathy Duvivier, Proviseure

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 19 MARS AU 25 AVRIL

MARDI 19 MARS

MIDI - 12€

Suprême de volaille au chorizo, légumes multicolores et mousseline de patates douces
***
Tarte aux poires amandines, glace à la cannelle

JEUDI 21 MARS

MIDI - 12€

Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf
***
Croustillant de pommes façon Tatin, quenelle de crème vanillée

VENDREDI 22 MARS

MIDI - 12€

Magret de canard asiatique, pak shoi et sauce à l'orange
***
Tarte tiramisu

MARDI 03 AVRIL

MIDI - 12€

Pot au feu de canard aux légumes oubliés
***
Flan de châtaigne, crème de noisettes caramélisées et shooter de café glacé à la châtaigne

JEUDI 04 AVRIL

MIDI - 12€

Filet de cabillaud à la tapenade, riz trois couleurs et fondue de poireaux
***
Tarte crème brulée à la pistache, sorbet framboise

VENDREDI 05 AVRIL

MIDI - 12€

Curry de la mer aux légumes de saison
***
Gâteau de crêpes saveur tiramisu, glace café

LUNDI 22 AVRIL

MIDI - 12€

Sauté d'agneau aux cèpes, tian provençal.
***
Cake caramélisé, cerises Jubilées et glace

MARDI 23 AVRIL

MIDI - 12€

Pavé de saumon à l'unilatérale, lard et sauce aigre-douce, pointes d'asperges, flan et riz pilaf
***
Le fameux choux chantilly et sauce chocolat chaud

LES SOIRÉES AU SINGULIER

MARDI 19 MARS

SOIR - 22€

Dariole de rouget sauce Américaine
***
Osso bucco à la Piémontaise, risotto aux cèpes, et tomates confites maison
***
Fromages du Val de Loire
***
Desserts « trop chou », et fraises flambées à la framboise

MARDI 02 AVRIL

SOIR - 24€

DANS LA CUISINE DES MOUSQUETAIRES

Dariole de truite, sauce verte
***
Côte de bœuf, Sauce Béarnaise, Pommes Pont-Neuf et Duchesse
***
Petit Cabecou au miel
***
Brioche perdue, premières fraises flambées et glace vanille

MARDI 23 AVRIL

SOIR - 22€

Asperges sauce Mousseline
***
Petits farcis Provençaux
***
Chèvre frais fleuri
***
Clafoutis aux fruits de saison, cerises flambées à l'amaretto, glace et croquant aux amandes

JEUDI 25 AVRIL

SOIR - 24€

Quelques moules flambées au Pastis
***
Premières asperges et huitres pochées aux agrumes
***
Epaule d'agneau, jus de braisage et pommes Anna
***
Un dessert autour de la pomme conçu par les élèves et servi avec un verre de breizh sangria

DU 26 AVRIL AU 21 MAI

VENDREDI 26 AVRIL

MIDI - 12€

Pavé de saumon au beurre d'agrumes,
blézotto aux petits légumes
***
Aumonière de poires façon Belle-Hélène

LUNDI 29 AVRIL

MIDI - 12€

Steak flambé au poivre,
chips de topinambour et courgette farcie.
***
Gratin de fruits au Muscat de Frontignan

MARDI 30 AVRIL

MIDI - 12€

Filet de limande aux clémentines,
flan de fenouil aux crustacés
***
Crème caramel et petit four sec

VENDREDI 03 MAI

MIDI - 12€

Moqueca de poissons et crevettes, pommes safranées
***
Verrine de Cheesecake à la rhubarbe et au gingembre

LUNDI 06 MAI

MIDI - 12€

Dos de saumon à l'unilatérale.
Carottes au miel et rouleaux de courgettes
***
Soupe de fruits rouges aux épices, Financier pistache

MARDI 07 MAI

MIDI - 12€

Papillote de filets de maquereau,
pommes de terre au lard et courgette
***
Quatre-quarts aux pommes façon tatin, caramel de beurre salé

MARDI 14 MAI

MIDI - 12€

Poulet au curry, lait de coco, riz à l'ananas
***
Comme une gourmandise, tarte au citron meringuée

JEUDI 16 MAI

MIDI - 12€

Filet de dorade rôti, blézotto aux asperges, sauce chorizo
***
Brioche perdue, compotée de fruits de saison, glace vanille

VENDREDI 17 MAI

MIDI - 12€

Poisson du jour façon Dugléré, riz pilaf et asperges rôties
***
Tarte amandine fraise-rhubarbe, crème mascarpone

MARDI 21 MAI

MIDI - 12€

Pavé de saumon, garniture grand-mère, jus gourmand
***
Tarte en bande aux premières fraises et crème chantilly

LES SOIRÉES AU SINGULIER

MARDI 30 AVRIL

SOIR - 24€

Rouleaux de printemps végétariens et vinaigrette au sésame
***
Croustillant de Saint Jacques, gambas en kadaïf, coulis de crustacé.
***
Jambonnette de volaille farcie aux morilles braisées
Flan de céleri et carottes fane
***
Café romano ou expresso gourmand « tout citron »

JEUDI 02 MAI

SOIR - 24€

Une entrée « feuilleté -légumes » conçue par les élèves
***
Pavé de julienne au sésame et pavot, champignon farci,
chou romanesco et sauce vin rouge
***
Plateau de fromages affinés
***
Tarte vieille France, pommes-abricots et flan vanille
Et un mocktail frappé abricot-cerise

MARDI 07 MAI

SOIR - 24€

LE PRINTEMPS

Menu surprise, fleuri élaboré par nos élèves

DU 22 MAI AU 04 JUIN

MERCREDI 22 MAI

MIDI - 12€

Saint Jacques au chorizo et risotto d'asperges
***
Autour de la pêche, version flambée et version Melba
en hommage à M. Escoffier

JEUDI 23 MAI

MIDI - 12€

Filet de saumon à la mexicaine, riz coco aux haricots rouges
***
Nougat glacé, coulis de fruits rouges

VENDREDI 24 MAI

MIDI - 12€

Fricassée de volaille aux légumes printaniers,
gnocchis de patate douce
***
Tarte au citron meringuée

MARDI 28 MAI

MIDI - 12€

Strudel de sandre au saumon fumé, choucroute
***
Omelette norvégienne, comme un dessert à l'assiette

MERCREDI 29 MAI

MIDI - 16€

EXAMEN DES ÉLÈVES

Menu surprise - Boissons comprises
Table de 2 uniquement

JEUDI 30 MAI

MIDI - 16€

EXAMEN DES ÉLÈVES

Menu surprise - Boissons comprises
Table de 2 uniquement

VENDREDI 31 MAI

MIDI - 16€

EXAMEN DES ÉLÈVES

Menu surprise - Boissons comprises
Table de 2 uniquement

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

JEUDI 23 MAI

SOIR - 28€

Examen des TIle Bac Pro

Menu surprise
(Entrée, Plat, Fromage et Dessert)

Boissons comprises
Table de 2 ou de 4 uniquement

MARDI 28 MAI

SOIR - 24€

Melon à l'italienne au jambon cru revisité, aux framboises et aux éclats de pistaches
***
Sole soufflée, sauce Hollandaise,
garnitures aux saveurs de l'été
***
Ardoise de fromages
***
Bavarois retour des iles mangue- passion, crème Anglaise au vieux Rhum et mini Pina Colada

MARDI 04 JUIN

SOIR - 22€

Assiette de charcuteries condiments
et pain de campagne
***
Joues de lotte à l'orange et au gingembre,
ecrasée de pommes de terre à l'huile d'olive et ciboulette
***
Moelleux au chocolat et sa crème de café.