

# Carnet de Menus Mai-Juin 2026



Chers clients,  
Après cette pause printanière, nous sommes heureux de vous retrouver au restaurant d'application Le Singulier à partir du 4 mai.

Cette dernière ligne droite avant la fin de l'année scolaire marque l'aboutissement de 2 à 3 ans de formation pour nos élèves de terminale, qui vont bientôt passer leurs examens.

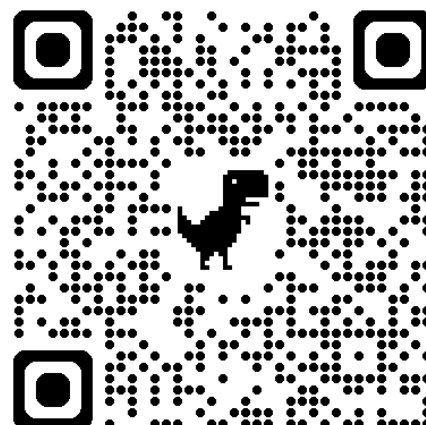
Votre présence est essentielle pour leurs évaluations : elle constitue un soutien précieux et concret pour nos élèves dans la préparation de leur diplôme.

Nous vous remercions sincèrement pour la confiance que vous leur accordez et pour l'intérêt que vous portez à leur formation.

Dans l'attente du plaisir de vous accueillir nombreux, nous vous rappelons que votre venue contribue directement à la réussite de leur parcours.

Nous nous réjouissons également de vous retrouver lors de la réouverture de l'année prochaine, après les vacances estivales.

Kathy DUVIVIER  
Provisseure



Pour réserver, veuillez privilégier la plateforme Eresto en scannant ce QR Code.

Les réservations ouvrent chaque vendredi en fin d'après-midi pour les deux semaines suivantes.

Pour toute modification ou annulation de réservation, vous pouvez contacter le standard du lycée à partir de 11h.

Pour toute réservation de plus de 10 personnes, merci de prendre contact avec le DDFPT à l'adresse suivante : [richard.pujolle@ac-montpellier.fr](mailto:richard.pujolle@ac-montpellier.fr).

Un devis vous sera alors établi.



## Semaines du 4 mai au 7 mai

**Lundi 04 mai midi -  
Formule 2 plats 14€, formule 3 plats 18€**

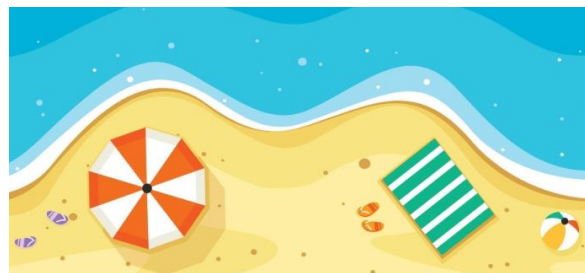
**Avocat-Crevette**

\*\*\*

Suprême de volaille, jus citronné, purée  
d'olives, pommes amandines menthe et  
cumin

\*\*\*

Gaspacho de fraise, arlettes  
croustillantes et crème d'orgeat



**Mardi 05 mai - midi - 14€**

Encornets farcis Sétoise, riz pilaf,  
fricassée d'artichauts au lard

\*\*\*

Choux fraises chantilly

**Jeudi 07 mai  
Menu examen, formule 3 plats 22€  
Boissons comprises.**

Crevettes sauce cocktail

\*\*\*

Magret de canard aux cerises, purée aux  
herbes et pannequets de blettes

\*\*\*

Brioche perdue, glace vanille fraises flambées

**Mardi 05 mai - soir - 25€**

Une entrée autour de l'asperge,  
création de nos élèves

\*\*\*

Suprême de volaille au basilic et tomate  
confite, purée gratinée, jus de rôti

\*\*\*

Plateau de fromages de printemps

\*\*\*

Tartelette aux premières fraises,  
meringue et sorbet

**Jeudi 07 mai - soir - 27€**

**Balade en NOUVELLE AQUITAINE**

Mouclade Charentaise

\*\*\*

Magret de canard, sauce foie gras,  
pommes au four truffées et compotée  
d'oignons au Médoc

\*\*\*

Chabichou du Poitou

\*\*\*

Gâteau Basque à la cerise Itxassou, pruneaux  
flambés à l'Armagnac, glace vanille

**Mercredi 06 mai midi - 14€**

Courgette farcie à l'agneau braisé,  
jus aux olives

\*\*\*

Tarte fraise et crème mascarpone et  
verveine



**Les horaires d'ouverture du Singulier**

**Service du déjeuner :** accueil de 12h à 12h15. Fin du déjeuner 14h (nos élèves reprennent les cours à 14h30)

**Service du dîner :** accueil de 19h jusqu'à 19h15. Fin du dîner 21h30 (nos élèves ont cours le lendemain matin)

## Semaines du 11 mai au 22 mai

**Lundi 11 mai midi,**  
**Formule 2 plats 14€, formule 3 plats 18€**

**Menu Catalan**  
(retour de PFMP de Barcelone)

Calsot et salsa Romesco  
(jeunes poireaux grillés)  
\*\*\*

Arroz negro sepia y gambas  
(riz noir seiche et gambas)

-  
Flan catalan

**Mardi 12 mai- midi**  
**Menu examen, formule 3 plats 22€**  
**Boissons comprises**

Asperges, œuf mollet, vinaigrette  
et pain au sésame  
\*\*\*

Suprême de volaille, jus corsé,  
polenta et tomates rôties  
\*\*\*

Plateau de fromages  
\*\*\*

Assiette exotique,  
brochette d'ananas caramélisé

**Mercredi 13 mai midi -**  
**Formule 2 plats 14€, formule 3 plats 18€**

Gambas grillés, sauce fraîcheur curry  
\*\*\*

Carré de Porc , pommes Boulangère,  
petits légumes de printemps

-  
Panacotta tonka et fruits de saison

Les menus proposés faisant partie d'une progression pédagogique, il ne nous est pas possible d'y apporter des modifications.  
Nous n'avons pas la possibilité de vous proposer un plat de substitution le cas échéant.  
Merci de votre compréhension.

**Mardi 19 mai midi - 14€**

Pissaladière et tian Provençal  
au parmesan  
\*\*\*

Salade de fraises et glace au Calisson

**Mercredi 20 mai midi -**  
**Formule 2 plats 14€, formule 3 plats 18€**

Quiche courgette, menthe et feta  
\*\*\*

Médailon de veau Duroc  
et artichauts en barigoule  
\*\*\*

Mystère maison et sauce chocolat

**Jeudi 21 mai midi,**  
**Formule 2 plats 14€, formule 3 plats 18€**

Roll courgette et saumon fumé, mesclun  
\*\*\*

Filet de dorade au chorizo,  
blézotto et asperges  
\*\*\*

Chou façon profiterole aux fraises

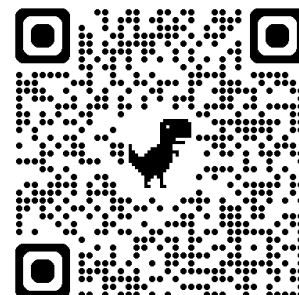
**Vendredi 22 mai**  
**Formule 2 plats 14€, formule 3 plats 18€**

Pannequet froid de courgette à la  
ratatouille, tzatziki  
\*\*\*

Escalope viennoise  
et spaghetti à la tomate  
\*\*\*

Tartelette amande, rhubarbe et fraises,  
crème mascarpone

Afin de recevoir notre nouveau carnet de menus dès sa publication, veuillez utiliser ce QR code



## Semaines du 26 mai au 4 juin

### Mardi 26 mai - midi - 14€

Seiche à la rouille, légumes grillés et polenta crémeuse

\*\*\*

Tarte aux pignons, sorbet aux abricots

### Mardi 2 juin midi - 14€

Moules sauce poulet, pommes Pont Neuf

\*\*\*

Crème catalane, mazapan aux amandes

### Mercredi 27 mai midi -

Feta panée, tomate cœur de bœuf et olives Kalamáta

\*\*\*

Pavé d'espadon au lard, ragout de fèves

\*\*\*

Fraises, chantilly maison et tuiles

### Mercredi 3 juin midi - Formule 2 plats 14€, formule 3 plats 18€

Assiette de Charcuterie

\*\*\*

Gigot d'agneau cuisson douce, taboulé libanais et sauce yaourt

\*\*\*

Tarte au citron meringuée

ou

un dessert des élèves de la section CSDR

### Vendredi 29 mai - midi - 11€ Sur le pouce

Club sandwich au poulet grillé, bleu et crudités

\*\*\*

Vacherin revisité aux fraises

### Jeudi 4 juin midi, Formule 2 plats 14€, formule 3 plats 18€

Ajo blanco, galette croustillante de légumes

\*\*\*

Cuisse de volaille rôtie, pommes grenaille, piperade

\*\*\*

Clafoutis aux abricots caramélisés, sorbet yaourt

ou

un dessert des élèves de la section CSDR

Les menus peuvent quelquefois varier en fonction des livraisons. Nous vous prions de ne pas nous en tenir rigueur. Pour des contraintes pédagogiques, les grands groupes sont répartis sur plusieurs tables (6 personnes par table maximum). Les différences tarifaires avec la profession sont dues au fait que nous n'intégrons pas certaines charges. Les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application

Fermeture du restaurant le 4 juin.  
Réouverture « Singulier » mi-septembre 2026

