




MARDI 20 SEPTEMBRE	MERCREDI 21 SEPTEMBRE	JEUDI 22 SEPTEMBRE	VENDREDI 23 SEPTEMBRE
<p><u>Déjeuner - 17 euros</u></p> <p>Tomates d'antan Mozzarella, Basilic ****</p> <p>Grenadins de veau à la crème Flan de champignons ****</p> <p>Far au lait d'amandes Abricots rôtis et flambés</p>		<p><u>Déjeuner - 17 euros</u></p> <p>Salade Caesar ***</p> <p>Navarin d'agneau Cocos de Paimpol ***</p> <p>Tarte aux poires Crème d'amandes</p>	<p><u>Déjeuner - 17 euros</u></p> <p>Goujonnettes de poisson Sauce gribiche ***</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne Riz pilaf ***</p> <p>Tartelette chocolat praliné</p>
<p><u>Dîner - 20 euros</u></p> <p><i>Amuse-bouche</i> ****</p> <p>Quiche aux moules Salade croquante ****</p> <p>Filet de canette à l'ail Légumes de saison Pommes croquette ****</p> <p>Tiramisu aux framboises</p> <p><i>Mignardises</i></p>		<p><u>Dîner - 20 euros Pays ibériques</u></p> <p><i>Amuse-bouche : Tortillas chorizo</i> ****</p> <p>Zarzuela de coquillages ****</p> <p>Filet mignon à l'alentajo ****</p> <p>Tarte à l'orange</p> <p><i>Mignardises : Crème catalane</i></p>	<p><u>Dîner - 25 euros</u></p> <p><i>Amuse-bouche</i> ****</p> <p>Raviole de crabe Bouillon de crustacés ****</p> <p>Epaule d'agneau confite aux épices</p> <p>Risotto croustillant Légumes de saison ****</p> <p>Tarte fine aux pommes flambées Glace spéculoos</p> <p><i>Mignardises</i></p>




Réservation sur le site du lycée : <https://www.lyceelacloserie.fr/> ou par téléphone au : 02.96.70.80.70 (ne pas laisser de messages en lien avec les restaurants sur le répondeur du lycée)

MARDI 27 SEPTEMBRE	MERCREDI 28 SEPTEMBRE	JEUDI 29 SEPTEMBRE	VENDREDI 30 SEPTEMBRE
<p><u>Déjeuner - 17 euros</u></p> <p>Œufs mollets Florentin ****</p> <p>Carrelet Dugléré Farz</p> <p>Fondue d'oignons rosés ****</p> <p>Poire rôtie, crémeux caramel et noisettes</p>	<p><u>Déjeuner - 17 euros</u></p> <p>Quiche aux légumes ***</p> <p>Poulet sauté Vallée d'Auge</p> <p>Tagliatelles fraîches ***</p> <p>Crème brûlée</p>	<p><u>Déjeuner - 17 euros</u></p> <p>Velouté aux lentilles</p> <p>Œuf poché ***</p> <p>Cabillaud à la dieppoise</p> <p>Légumes de saison ***</p> <p>Pommes caramélisées façon Tatin Crumble</p> <p>Espuma Vanille</p>	<p><u>Déjeuner - 17 euros</u></p> <p>Risotto de fruits de mer ***</p> <p>Râble de lapin à la moutarde de Meaux</p> <p>Pressé de légumes d'automne ***</p> <p>Feuillantine aux poires</p>
			<p><u>Dîner - 25 euros</u></p> <p><i>Amuse-bouche</i> ****</p> <p>Petit pâté parisien</p> <p>Petite salade croquante ****</p> <p>Bar rôti à l'orange et au fenouil braisé ****</p> <p>Sabayon de figes</p> <p>Croustillant noisette</p> <p>Glace vanille</p> <p><i>Mignardises</i></p>






Réservation sur le site du lycée : <https://www.lyceelacloserie.fr/> ou par téléphone au : 02.96.70.80.70 (ne pas laisser de messages en lien avec les restaurants sur le répondeur du lycée)

MARDI 04 OCTOBRE	MERCREDI 05 OCTOBRE	JEUDI 06 OCTOBRE	VENDREDI 07 OCTOBRE
<p><u>Déjeuner - 17 euros</u> ****</p> <p>Feuilleté de fruits de mer ****</p> <p>Pavé de lieu jaune Andouille</p> <p>Duo de pommes Sauce au cidre ****</p> <p>Crêpes soufflées</p>	<p><u>Déjeuner en Brasserie</u> Formule à 12 euros (Menu, 1 verre de vin, 1 café)</p> <p>Avocat aux crevettes ****</p> <p>Côte de porc Sauce charcutière Petits légumes ****</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p><u>Déjeuner – 17 euros</u> ****</p> <p>Rémoulade de céleri, pommes vertes et bulots ****</p> <p>Carré de porc au cidre Légumes de saison ****</p> <p>Sablé breton Sorbet au lait ribot Caramel au beurre salé</p>	<p><u>Déjeuner en Brasserie</u> Formule à 12 euros (Menu, 1 verre de vin, 1 café)</p> <p>Velouté de potimarron ****</p> <p>Escalope de volaille aux champignons Tagliatelles aux pesto ****</p> <p>Assiette de fruits frais</p>
			<p><u>Dîner - 25 euros</u> <i>Amuse-bouche</i> ****</p> <p>Œuf mollet velouté crémeux au foie gras Gressin parmesan ****</p> <p>Magret de canard farci aux champignons Pommes Darphin Légumes rôtis ****</p> <p>Poire pochée au safran Biscuit aux épices Espuma <i>Mignardises</i></p>

Réservation sur le site du lycée : <https://www.lyceelacloserie.fr/> ou par téléphone au : 02.96.70.80.70 (ne pas laisser de messages en lien avec les restaurants sur le répondeur du lycée)

MARDI 11 OCTOBRE	MERCREDI 12 OCTOBRE	JEUDI 13 OCTOBRE	VENDREDI 14 OCTOBRE
<p><u>Déjeuner - 17 euros</u> ****</p> <p>Assiette de 6 huîtres ****</p> <p>Médailillon de veau à la normande Tagliatelles fraîches ****</p> <p>Trilogie gourmande : Teurgoule, Aumônière de pommes, Sorbet Calva</p>	<p><u>Déjeuner en Brasserie</u> Formule à 12 euros (Menu, 1 verre de vin, 1 café)</p> <p>Potage Parmentier ****</p> <p>Brochette de volaille Sauce au curry Quinoa aux légumes croquants ****</p> <p>Pommes au four Glace vanille</p>	<p><u>Déjeuner - 17 euros</u></p> <p>Pastilla de Merlan à l'andouille de Vire ***</p> <p>Poulet vallée d'Auge Petits légumes ***</p> <p>Douillons aux pommes</p>	<p><u>Déjeuner en Brasserie</u> Formule à 12 euros (Menu, 1 verre de vin, 1 café)</p> <p>Florida guacamole ****</p> <p>Darne de colin Beurre au citron Légumes glacés ****</p> <p>Tarte aux pommes</p>
			<p><u>Dîner - 30 euros</u> <i>Amuse-bouche</i> ****</p> <p>Lotte à l'américaine Risotto de Sarazin ****</p> <p>Cocotte de rognons de veau Baugé Girolles Légumes de saison ****</p> <p>Buffet de desserts <i>Mignardises</i></p>

Réservation sur le site du lycée : <https://www.lyceelacloserie.fr/> ou par téléphone au : 02.96.70.80.70 (ne pas laisser de messages en lien avec les restaurants sur le répondeur du lycée)

MARDI 18 OCTOBRE	MERCREDI 19 OCTOBRE	JEUDI 20 OCTOBRE	VENDREDI 21 OCTOBRE
<p>Déjeuner - 17 euros</p> <p>Salade de chèvre chaud ****</p> <p>Poulet rôti à l'Angevine Pommes fondantes ****</p> <p>Maingaut d'Anjou aux prunes</p>	<p>Déjeuner en Brasserie</p> <p>Formule à 12 euros (Menu, 1 verre de vin, 1 café)</p> <p>Œufs en meurette ****</p> <p>Waterzoi de poisson ****</p> <p>Tarte tatin Crème fouettée</p>	<p>Déjeuner - 17 euros</p> <p>Feuilleté de truite Beurre Blanc safrané ***</p> <p>Cul de Veau à l'Angevine ***</p> <p>Soufflé au Cointreau Crème 150</p>	
			

Réservation sur le site du lycée : <https://www.lyceelacloserie.fr/> ou par téléphone au : 02.96.70.80.70 (ne pas laisser de messages en lien avec les restaurants sur le répondeur du lycée)