Le Mont des Jeunêts

Menus

Octobre 2023 - Mai 2024

Restaurant d'application

« Le Mont des Jeunêts »

Restaurant d'application "Le Mont des Jeunêts"

2, allée du Parc 04100 Manosque ● T 04 92 70 78 41

Site : http://www.lemontdesjeunets.fr/

Le Mont des Jeunêts

Les élèves de la section hôtelière sont heureux de vous accueillir au restaurant « **le Mont des Jeunêts »**.

Repas d'affaires, en famille ou entre amis, les élèves et les professeurs mettront tout en œuvre pour vous faire passer un agréable moment.

D'avance, nous vous remercions pour votre

contribution à la formation de nos élèves.

Les élèves de la section hôtelière

https://www.facebook.com/lyceemartinbret/

Les différentes prestations

Lundi midi : La Brasserie Regain

(Service simple et rapide dans la brasserie par nos élèves de 2nd CAP Cuisine et Service)

Formule brasserie 1 plat chaud	6€
Formule brasserie 1 entrée ou 1 dessert	4€
Formule entrée/plat ou plat/dessert	9€
Formule complète	12€

Le midi

Menu enfant (sur demande)	6€
Formule rapide (1 plat + 1 café)	7€
Formule duo (entrée/plat ou plat/dessert avec 1 café)	12,5€
Menu complet (entrée, plat, dessert)	16€
Formule groupe* (menu complet, une boisson, une boisson chaude)	23€
Repas d'examens (boissons comprises)	25€

Le jeudi soir

Menu complet	23€
Formule groupe* (menu complet, une boisson, une boisson chaude)	28€
Repas à thème / examens (boissons comprises)	32€
Repas de Noël (boissons comprises)	38€

*À partir de 8 personnes, sur réservation uniquement

À noter

« Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations qualitatives, s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. En effet, les prix demandés n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration, et donc ne peuvent pas correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés ».

Etant un restaurant pédagogique, les menus sont susceptibles de changer sans préavis.

Nouveauté

La Brasserie Regain

Avec la rénovation du lycée, la section hôtelière a reçu un grand restaurant et une brasserie (et bientôt une terrasse).

Afin de répondre aux exigences du référentiel des diplômes, nous ouvrirons le lundi midi au sein de la brasserie. Le service sera simplifié et surtout plus rapide. Il sera assuré par les élèves de 2nd CAP Cuisine et 2nd CAP Commercialisation et Services en hôtel, café, restaurant.

Etant une nouveauté, il y aura des évolutions tout au long de l'année. De plus, l'ensemble des équipements n'étant pas encore livré, il y aura des ajustements à faire.

N'hésitez pas à nous faire partager vos impressions pour nous permettre de nous améliorer. Merci d'avance pour votre participation à la formation de nos élèves.

Etant un restaurant pédagogique, les menus sont susceptibles de changer sans préavis.

Du lundi 2 au vendredi 6 octobre 2023

Lundi 2 octobre, le midi

Pas de restaurant

Mardi 3 octobre, le midi

Pas de restaurant

Mercredi 4 octobre, le midi

Pas de restaurant

Jeudi 5 octobre, le midi

Ouverture du restaurant d'application

Tartare de saumon aux saveurs asiatiques
Moussaka
Panna cotta à la grenade

Jeudi 5 octobre, le soir

Elèves en stage

Vendredi 6 octobre, le midi

Restaurant pédagogique réservé aux élèves

(Possibilité de réserver exceptionnellement par téléphone avec M. Roque)

Verrine guacamole/crabe/pomelos, sauce cocktail
Croque-Monsieur, salade
Brownie moelleux aux noix de pécan

Etant un restaurant pédagogique, les menus sont susceptibles de changer sans préavis.

Du lundi 9 au vendredi 13 octobre 2023

Lundi 9 octobre, le midi

Pas de restaurant

Mardi 10 octobre, le midi

Pas de restaurant

Mercredi 11 octobre, le midi

Elèves en stage

Jeudi 12 octobre, le midi

Assiette de saumon fumé
Pièce de bœuf du boucher, jus de bœuf au vin rouge et gratin dauphinois
Soupe d'orange et carottes fondantes à la cannelle

Jeudi 12 octobre, le soir

Amuse-bouche
Soupe de poissons de roche et sa rouille
Gigot de 7 heures, aubergine parmigiana, panisse, fenouil braisé
Chariot de fromages
Pressé de coing sur sablé et sa crème Namélaka
Mignardises

Vendredi 13 octobre, le midi

Restaurant pédagogique réservé aux élèves

(Possibilité de réserver exceptionnellement par téléphone avec M. Roque)

Salade césar
Chili con carne
Cheesecake

Etant un restaurant pédagogique, les menus sont susceptibles de changer sans préavis.

Du lundi 16 au vendredi 20 octobre 2023

Lundi 16 octobre, le midi

Œuf mimosa
Escalope Milanaise,
fusilli crème de cèpes noix parmesan, dés de courgette
Salade de fruits frais

Mardi 17 octobre, le midi

Semaine du goût
Restaurant privatisé pour une école primaire

Mercredi 18 octobre, le midi

Elèves en stage

Jeudi 19 octobre, le midi

Semaine du goût
Restaurant privatisé pour une école primaire

Jeudi 19 octobre, le soir

Le Grand Repas

Salade de petit épeautre aux herbes et légumes croquants
Épaule d'agneau, roulée au thym,
écrasé de pommes de terre, panais et carottes
Brousse de Laragne à l'huile d'olive et poivre noir, carpaccio de poire
Crème brûlée à la lavande

Vendredi 20 octobre, le midi

Semaine du goût
Restaurant privatisé pour une école primaire

Etant un restaurant pédagogique, les menus sont susceptibles de changer sans préavis.

Jeudi 19 octobre, le soir

Le Grand Repas

https://www.legrandrepas.fr/

L'initiative de l'association « Le Grand Repas »

Une fois par an, l'association propose aux citoyens d'un même territoire de partager tous ensemble le même menu conçu à base de produits locaux et de saison, le même jour, partout en France, afin de partager un grand moment de convivialité. C'est aussi l'occasion de sensibiliser les citoyens sur les 3 thèmes suivants : l'anti-gaspillage alimentaire, les circuits courts et les produits locaux, l'éducation au goût, à la santé et au bien-être.

Il est proposé de partager un menu local :

- Le même menu conçu à base de produits locaux, de saison, par un chef parrain régional, désigné par le territoire.
- Le même jour : le 19 octobre prochain
- Sur un même territoire, permettant de mobiliser l'ensemble des citoyens de votre territoire, là où ils se restaurent et sans juger de la manière dont ils se restaurent, afin d'en faire un grand moment de vivre ensemble.

La marraine du territoire Alpes-de-Haute-Provence

Je suis née est tombée dans la marmite quand j'étais petite, Après une formation en cuisine à l'école hôtelière de Sisteron et effectué des stages dans de belles maisons françaises, je suis partie m'enrichir professionnellement pendant deux ans en Angleterre chez la famille Roux Waterside Inn, trois macarons Michelin puis je suis rentrée en France pour travailler dans l'entreprise familiale : La Bonne Etape à Chateau Arnoux en famille avec mon père.

https://www.bonneetape.com/fr/

Etant un restaurant pédagogique, les menus sont susceptibles de changer sans préavis.

Du lundi 6 au vendredi 10 novembre 2023

Lundi 6 novembre, le midi

Pas de restaurant

Mardi 7 novembre, le midi

Quiche océane
Lapin en civet comme autrefois, polenta et navets glacés
Verrine d'automne

Mercredi 8 novembre, le midi

Légumes comme une macédoine, fines herbes,
mayonnaise au citron et pousses de salade.
Filet de poulet fermier mariné et sauté, jus corsé, champignons, tagliatelles et croustillant de guanciale à l'italienne.
La tarte aux pommes de nos régions et sa crème fouettée à la vanille

Jeudi 9 novembre, le midi

Elèves en stage

Jeudi 9 novembre, le soir

Amuse-bouche
Soupe de courge, châtaigne, cèpe et croustillant de poitrine fumée
Filet de dorade royale à la graine de fenouil, crème de chorizo,
riz vénéré aux coquillages et chipirons grillés
Chariot de fromages
Crème brûlée au safran, tuile aux agrumes
Mignardises

Vendredi 10 novembre, le midi

Restaurant pédagogique réservé aux élèves

(Possibilité de réserver exceptionnellement par téléphone avec M. Roque)

Salade Lyonnaise
Carbonade flamande, grenailles en robe des champs
Millionnaire

Etant un restaurant pédagogique, les menus sont susceptibles de changer sans préavis.

Du lundi 13 au vendredi 17 novembre 2023

Lundi 13 novembre, le midi

Salade de mâche, betterave et orange
Poulet rôti aux herbes, pommes allumette, tomate provençale au basilic
Ananas frais

Mardi 14 novembre, le midi

Tarte fine tomate sardine
Médaillons de veau à la milanaise, polenta aux olives et légumes glacés
Mousse au chocolat

Mercredi 15 novembre, le midi

Gaspacho comme en Andalousie, pan con tomates
et jambon ibérique el jabugo
Coquelet infusé au chorizo,
riz comme une paella et coquillages.
Tartes aux pommes et crème infusée à la Manzana

Jeudi 16 novembre, le midi

Elèves en stage

Jeudi 16 novembre, le soir

Beaujolais Nouveau

Amuse-bouche
Véritable œuf poché meurette
Gratin d'andouillette, pomme vigneronne
Chariot de fromages
Vacherin glacé
Mignardises

Vendredi 17 novembre, le midi

Restaurant pédagogique réservé aux élèves

(Possibilité de réserver exceptionnellement par téléphone avec M. Roque)

Saucisson en brioche, sauce Porto
Bœuf bourguignon, pommes à l'anglaise
Poire Belle-Dijonnaise

Etant un restaurant pédagogique, les menus sont susceptibles de changer sans préavis.

Du lundi 20 au vendredi 24 novembre 2023

Lundi 20 novembre, le midi

Assiette de crudités
Andouillette grillée, sauce moutarde à l'ancienne,
purée de panais, choux frisé, courge rôtie
Crumble pomme poire châtaigne

Mardi 21 novembre, le midi

Salade d'Automne
Pièce du boucher sautée, sauce au poivre, pommes frites
Tarte aux pommes flambée au Calvados

Mercredi 22 novembre, le midi

Tartelette de caviar d'aubergines et chèvre pané, mesclun,
brunoise de pomme verte, magret séché fumé
Onglet aux échalotes confites, sauce béarnaise, écrasé de pommes de terre
Fondant marron chocolat et crème Anglaise

Jeudi 23 novembre, le midi

Elèves en stage

Jeudi 23 novembre, le soir

Amuse-bouche
Velouté de panais à l'huile de truffe, chantilly salée,
chips de lard fumé, pain grillé
Pavé de veau mariné juste sauté, pois cassés, fricassée de champignons
Chariot de fromages
Cheesecake au coing et citron, coulis de kaki
Mignardises

Vendredi 24 novembre, le midi

Restaurant pédagogique réservé aux élèves

(Possibilité de réserver exceptionnellement par téléphone avec M. Roque)

Empañadas de chorizo et d'olive
Tajine d'agneau abricots et figues, semoule fine à la coriandre
Poire Belle-Hélène

Etant un restaurant pédagogique, les menus sont susceptibles de changer sans préavis.

Du lundi 27 novembre au vendredi 1er décembre 2023

Lundi 27 novembre, le midi

Assiette de saumon fumé
Pastilla de poulet aux pois cassés
Corne de gazelle, sorbet orange

Mardi 28 novembre, le midi

Assiette d'huîtres
Moules frites, sauce au choix
chorizo / roquefort / crème / vin blanc
Mousse au chocolat et madeleine à la vanille

Mercredi 29 novembre, le midi

Avocat, crevette et poulpe à la mozzarella di Bufala,
coulis de mangue et concassée de noisette torréfiée
Duo de cabillaud et morue,
le premier en croûte persillé et le deuxième en brandade
Crêpe soufflée et sablé à l'orange sanguine

Jeudi 30 novembre, le midi

Elèves en stage

Jeudi 30 novembre, le soir

Amuse-bouche
Mousseline de topinambour au café, fricassée de morilles huile de truffe
Filet de canette en croûte de fruit à coque, sauce miel soja, riz sauté à la mangue et aux amandes, mousseline de panais au wasabi
Chariot de fromages
Baba au rhum crème glacée vanille
Mignardises

Vendredi 1er décembre, le midi

Restaurant pédagogique réservé aux élèves

(Possibilité de réserver exceptionnellement par téléphone avec M. Roque)

Velouté au potimarron, sacristain au sésame
Cassoulet de Castelnaudary
Crème catalane

Etant un restaurant pédagogique, les menus sont susceptibles de changer sans préavis.

Du lundi 4 au vendredi 8 décembre 2023

Lundi 4 décembre, le midi

Elèves en stage

Mardi 5 décembre, le midi

Elèves en stage

Mercredi 6 décembre, le midi

Crème Agnès Sorel, espumas au lard fumé
Blanquette d'autrefois agneau de pays, ail confit,
petits légumes d'hiver, riz sauvage façon pilaf
Tarte poire amande, macaron pistache

Jeudi 7 décembre, le midi

Gastronomie régionale : l'Île-de-France

Œuf parfait, crème de Brie, pleurotes
Onglet de bœuf grillé Bercy, pommes amandine
Poire flambée

Jeudi 7 décembre, le soir

Amuse-bouche
Tielle à la seiche
Queue de lotte juste snackée, risotto d'épeautre,
tombée de jeunes pousses d'épinard et vinaigrette truffée
Chariot de fromages
Crémeux citron sur son traou mad, citron caviar et zestes de combawa
Mignardises

Vendredi 8 décembre, le midi

Elèves en stage

Etant un restaurant pédagogique, les menus sont susceptibles de changer sans préavis.

Du lundi 11 au vendredi 15 décembre 2023

Lundi 11 décembre, le midi

Elèves en stage

Mardi 12 décembre, le midi

Elèves en stage

Mercredi 13 décembre, le midi

Repas de Noël 25€

Blinis crème d'Isigny aux fines herbes, saumon fumé par nos soins
Volaille de Bresse au vin jaune, morilles et sa croûte façon Jurassienne, légumes racines glacés
Bûche de Noël aux fruits exotiques

Jeudi 14 décembre, le midi

Pas de restaurant

Jeudi 14 décembre, le soir

Repas de Noël 38€ (boissons comprises)

Autour d'une volaille de Bresse

Amuse-bouche
Pâté croûte de volaille au foie gras sur son coulis de cassis
Coffre de volaille au beurre de noix, crêpe vonnassienne, assortiment de légumes d'hiver braisés
Bûche framboise pistache

Vendredi 15 décembre, le midi

Elèves en stage

Etant un restaurant pédagogique, les menus sont susceptibles de changer sans préavis.

Du lundi 18 au vendredi 22 décembre 2023

Lundi 18 décembre, le midi

Elèves en stage

Mardi 19 décembre, le midi

Elèves en stage

Mercredi 20 décembre, le midi

Restaurant privatisé

Jeudi 21 décembre, le midi

Restaurant privatisé

Jeudi 21 décembre, le soir

Restaurant privatisé

Vendredi 22 décembre, le midi

Elèves en stage

L'école hôtelière de Manosque
vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année

Etant un restaurant pédagogique, les menus sont susceptibles de changer sans préavis.

Du lundi 8 au vendredi 12 janvier 2024

Lundi 8 janvier, le midi

Pas de restaurant

Mardi 9 janvier, le midi

Pas de restaurant

Mercredi 10 janvier, le midi

Assiette de poissons fumés
Pièce du boucher juste sautée, sauce béarnaise,
tourte de pommes de terre et pousses d'épinard
Nougat glacé aux fruits rouges

Mercredi 10 janvier, le soir

Soirée des MAF : menu complet, boissons comprises 32€

Venez découvrir le travail de nos élèves dans le cadre de la préparation du concours « L'un des meilleurs apprentis de France »
Cuisine froide / Art de la table et du service

Jeudi 11 janvier, le midi

Gastronomie régionale : l'Est

Assiette de poissons fumés
Choucroute
Sacerdote

Jeudi 11 janvier, le soir

Amuse-bouche
Œuf cocotte grand-mère
Rognons de veau rôtis dans sa coque, riz au lait d'oignons doux
Chariot de fromages
Crumble pomme poire châtaigne, sirop d'érable,
nougatine de noix de cajou, glace vanille
Mignardises : *shoot d'insuline du chef*

Vendredi 12 janvier, le midi

Potage de lentilles corail, crème prise de bacon
Souris d'agneau braisée, pommes boulangères
Crème brûlée

Etant un restaurant pédagogique, les menus sont susceptibles de changer sans préavis.

Du lundi 15 au vendredi 19 janvier 2024

Lundi 15 janvier, le midi

Brunch du Mont des Jeunêts

Mardi 16 janvier, le midi

Semaine des chefs et des maîtres d'hôtel

Menu surprise

Mercredi 17 janvier, le midi

Semaine des chefs et des maîtres d'hôtel

Menu surprise

Jeudi 18 janvier, le midi

Semaine des chefs et des maîtres d'hôtel

Menu surprise

Jeudi 18 janvier, le soir

Semaine des chefs et des maîtres d'hôtel

Menu surprise à 32€ boissons comprises

Vendredi 19 janvier, le midi

Semaine des chefs et des maîtres d'hôtel

Menu surprise

Etant un restaurant pédagogique, les menus sont susceptibles de changer sans préavis.

Du lundi 22 au vendredi 26 janvier 2024

Lundi 22 janvier, le midi

Brunch du Mont des Jeunêts

Mardi 23 janvier, le midi

Planche de tapas
Encornets farcis façon sétoise et sa rouille
Profiteroles vanille et coco, chocolat chaud

Mercredi 24 janvier, le midi

Encas salé préparé par nos excelllents collègues de la salle
Crème de potimarron aux châtaignes, œuf coulant aux éclats de noisettes
Blanquette de veau comme autrefois, petits oignons glacés,
Champignons, riz pilaf et billes de légumes
Sablé et cake au citron

Jeudi 25 janvier, le midi

Tartare de bœuf à l'asiatique
Phô vietnamien
Tarte Bourdaloue

Jeudi 25 janvier, le soir

Amuse-bouche
Velouté de butternut, brisures de châtaigne,
julienne de lardon et huile de truffe
Dos de cabillaud légèrement gratiné,
pilaf de petit épeautre, poulpe, olive et poivrons rouges marinés
Chariot de fromages
Crème de mascarpone aux agrumes, crumble pistache
Mignardises

Vendredi 26 janvier, le midi

Flammekueche
Darne de saumon meunière, lentilles vertes au miel
Mont Blanc version « Angelina »

Etant un restaurant pédagogique, les menus sont susceptibles de changer sans préavis.

Du lundi 29 janvier au vendredi 2 février 2024

Lundi 29 janvier, le midi

Brunch du Mont des Jeunêts

Mardi 30 janvier, le midi

Bruschetta maison
Steak tartare, os à la moelle et pommes Pont-Neuf
Tarte Tatin glace vanille

Mercredi 31 janvier, le midi

Menu d'examen TCAP CS HCR + TCAP CUI
Menu complet avec boissons 25 €
(service en 1h30)

Jeudi 1er février, le midi

Gastronomie régionale : le Sud-Ouest
Beignets de calamars à l'encre de seiche
Confit de canard, pommes sarladaise
Panna Cotta au kiwi

Jeudi 1er février, le soir

Elèves en stage

Vendredi 2 février, le midi

Chandeleur
2 galettes au sarrasin au choix :
Bolée de cidre
Terre/mer : saumon fumé, poireaux à la crème
Montagnarde : jambon cru, raclette, pomme de terre
Végétarienne : chèvre, miel, oignons frits
Crêpe au caramel beurre salé, sauce chocolat

Etant un restaurant pédagogique, les menus sont susceptibles de changer sans préavis.

Du lundi 5 au vendredi 9 février 2024

Lundi 5 février, le midi

Mille-feuilles de pommes granny endives et mozzarella
Saucisson cuit, pomme vapeur salade verte
Crème brûlée aux pralines

Mardi 6 février, le midi

Œufs mollets florentine
Fricassée de volaille à l'ancienne riz pilaf
Blanc mangé coco

Mercredi 7 février, le midi

Menu d'examen TCAP CS HCR + TCAP CUI
Menu complet avec boissons 25 €
(service en 1h30)

Jeudi 8 février, le midi

Tartare de dorade
Cassoulet revisité
Pot de crème chocolat/café ou vanille, mini madeleine de Commercy

Jeudi 8 février, le soir

Elèves en stage

Vendredi 9 février, le midi

Quiche au saumon
Pot au feu
Mousse au chocolat, cigarette russe

Etant un restaurant pédagogique, les menus sont susceptibles de changer sans préavis.

Du lundi 12 au vendredi 16 février 2024

Lundi 12 février, le midi

Verrine Hareng fumé, avocat, betterave
Pad thaï crevette
Cake citron crème anglaise

Mardi 13 février, le midi

Œuf mollet croquant polenta
Curry de volaille riz madras
Ananas flambé

Mercredi 14 février, le midi

Menu spécial St Valentin avec boissons 25 €
(service en 1h30)

Œufs mollets, croustillant jus de queue de bœuf
Poulet fermier juste rôti, fines herbes, gousse d'ail en chemise, purée de pommes de terre, salpicon de saucisse de Morteau, moutarde de Meaux
Entremets façon forêt noire

Jeudi 15 février, le midi

Menu d'examen 1ère Bac Pro CSR
Menu complet avec boissons 25 €
(service en 1h30)

Velouté au potimarron, sacristain au sésame
Filet d'agneau en papillote d'herbes, grenailles confites à la graisse d'oie
Crêpes flambées

Jeudi 15 février, le soir

Elèves en stage

Vendredi 16 février, le midi

Crème à l'oignon doux des Cévennes
Blanquette de veau à l'ancienne, riz créole
Crumble aux pommes, caramel beurre salé et crème d'Isigny

Etant un restaurant pédagogique, les menus sont susceptibles de changer sans préavis.

Du lundi 19 au vendredi 23 février 2024

Lundi 19 février, le midi

Salade de pamplemousse aux herbes
Poulet rôti à la crème d'estragon, pilaf de blé
Panna cotta à l'orange

Mardi 20 février, le midi

Crème de lentilles et chips de lard
Confit de canard pommes sarladaise, racines d'hiver glacées
Coupe de glace

Mercredi 21 février, le midi

Crème de moules en montgolfière au safran
Lotte et poulpe à l'américaine, riz sauvage
Tarte Alsacienne flambées au Schnaps, glace vanille

Jeudi 22 février, le midi

Menu d'examen 1ère Bac Pro CSR
Menu complet avec boissons 25 €
(service en 1h30)

Gambas flambées au Pastis
Joue de bœuf braisée, patate douce
Moelleux caramel

Jeudi 22 février, le soir

Elèves en stage

Vendredi 23 février, le midi

Entretien des locaux

Etant un restaurant pédagogique, les menus sont susceptibles de changer sans préavis.

Du lundi 11 au vendredi 15 mars 2024

Lundi 11 mars, le midi

Pas de restaurant

Mardi 12 mars, le midi

Salade crevettes agrumes
Marmite du pêcheur façon bouillabaisse
Tarte aux pommes façon Cédric GroleT

Mercredi 13 mars, le midi

Velouté aux fruits de mer, brochette de crevettes façon Dieppoise
Curry de volaille en fricassée, riz créole
Ananas en spirale flambé

Jeudi 14 mars, le midi

Quiche au cheddar
Curry de volaille, riz madras
Salade de fruits à la menthe

Jeudi 14 mars, le soir

Amuse-bouche
Gravlax de bœuf, vierge, crémeux de pois chiches, chantilly café
Queue de lotte juste snackée, crème de chorizo, purée de panais, pulpe de betterave, mesclun de petits légumes de saison
Chariot de fromages
Paris Brest
Mignardises

Vendredi 15 mars, le midi

Terrine de canard aux champignons et figues
Papillote de cabillaud à l'orange, riz safrané
Moelleux au chocolat grand cru, anglaise Bourbon

Etant un restaurant pédagogique, les menus sont susceptibles de changer sans préavis.

Du lundi 18 au vendredi 22 mars 2024

Lundi 18 mars, le midi

Crème de lentille, chips de jambon cru
Tartare de canard, pommes paille
Cheesecake brousse, miel et fraise

Mardi 19 mars, le midi

Tartelette d'œufs brouillés, coulis de poivron rouge, mesclun
Pièce de bœuf sautée, sauce béarnaise, pommes Pont-Neuf
Salade de fruits

Mercredi 20 mars, le midi

Planche de charcuterie
Estouffade de bœuf en cocotte au pinot noir comme en Bourgogne
Bavarois aux fruits rouges, chou à la crème

Jeudi 21 mars, le midi

Assiette d'huîtres
Navarin aux champignons et artichauts
Tarte chocolat, caramel beurre salé

Jeudi 21 mars, le soir

Amuse-bouche
Déclinaison autour de la truite
(Mousse, gravlax maki de truite fumé sur un sablé citron, pickles d'oignons)
Carré de cochon Tirabixu, lentilles vertes façon grand-mère
Chariot de fromages
Tarte au citron meringuée
Mignardises

Vendredi 22 mars, le midi

Croquettes à la crevette, sauce tartare
Poulet rôti et son jus, pomme purée
Panna cotta au Cointreau, coulis de fruits rouges

Etant un restaurant pédagogique, les menus sont susceptibles de changer sans préavis.

Du lundi 25 au vendredi 29 mars 2024

Lundi 25 mars, le midi

Pas de restaurant

Les cuisines solidaires, la relève

Production de 200 repas pour les Restos du Cœur

Mardi 26 mars, le midi

Pas de restaurant

Les cuisines solidaires, la relève

Production de 200 repas pour les Restos du Cœur

Mercredi 27 mars, le midi

Salade landaise

Navarin d'agneau de pays, pommes Anna, jardinière de légumes fraicheur

Tarte au citron

Jeudi 28 mars, le midi

Rémoulade de bulots aux brisures de Parmesan

Pavé de lieu jaune, pomme au four et carotte au cumin

Tarte au citron revisitée

Jeudi 28 mars, le soir

Amuse-bouche

Noix de Saint Jacques, pulpe d'ail, sauce vierge

Caille rôtie sur pain perdu, potée de choux

Chariot de fromages

Poire pochée à la liqueur de framboise, tuiles aux amandes

Mignardises

Vendredi 29 mars, le midi

Pas de restaurant

Les cuisines solidaires, la relève

Production de 100 repas pour les Restos du Cœur

Etant un restaurant pédagogique, les menus sont susceptibles de changer sans préavis.

Du lundi 1er au vendredi 5 avril 2024

Lundi 1er avril, le midi

Gaspacho de pois chiches
Navarin d'agneau aux petits légumes
Coupe de fraises à la chantilly

Mardi 2 avril, le midi

Salade de gésier et magret des Landes
Pavé de saumon, sauce paloise, crique ardéchoise
Trifle fraise, rhubarbe et chocolat noir

Mercredi 3 avril, le midi

Fromage de tête pané, moutarde et fines herbes, salade frisée aux lardons
Travers de porc laqué, petits légumes
Tartelette choco coco

Jeudi 4 avril, le midi

Gastronomie régionale : l'Ouest

Brochette de pétoncles flambées au Whisky
Sole meunière, beurre blanc au cidre, légumes de Créances sautés
Sablé breton, crémeux pistache et fraise

Jeudi 4 avril, le soir

En passant par l'Italie

Amuse-bouche
Œuf parfait à la crème de Parmesan, fricassée d'asperge verte,
copeaux de jambon de Parme
Grenadin de veau, purée de brocolis petits pois et guanciale
Chariot de fromages
Tiramisu citron
Mignardises

Vendredi 5 avril, le midi

Œuf au plat, écume de lard
Magret de canard sauce au poivre vert, gratin de pommes de terre
Petit pot de crème au chocolat

Etant un restaurant pédagogique, les menus sont susceptibles de changer sans préavis.

Du lundi 8 au vendredi 12 avril 2024

Lundi 8 avril, le midi

Rouleaux de printemps aux crudités
Demi coquelet confit, pommes lyonnaise petits pois à la Française
Grapefruit curd sablé vanille

Mardi 9 avril, le midi

Amuse bouche provençal
(poivron à l'ail, houmous, caviar d'aubergine et gressin)
Paëlla royale
Tarte sablé citron

Mercredi 10 avril, le midi

Menu d'examen TCAP CS HCR avec boissons 25 €
(service en 1h30)

Tarte océane
Magret de canard aux oranges
St Honoré

Jeudi 11 avril, le midi

Bouillon léger d'asperges vertes, perles du Japon, Parmesan
Filet de sole Marguery, gratin de choux-fleurs
Cheesecake au citron

Jeudi 11 avril, le soir

Menu d'examen T B CSR avec boissons @ 32€

Amuse-bouche
Velouté glacé de petits pois à la menthe fraiche,
blanc manger à l'amande et amaretto
Tartare de bœuf thaï, mesclun de légumes
Chariot de fromages
Crème brûlée thé vert et sésame noir, mini madeleine wasabi pavot

Vendredi 12 avril, le midi

Allumettes au fromage
Escalope de veau façon milanaise
Tiramisu

Etant un restaurant pédagogique, les menus sont susceptibles de changer sans préavis.

Du lundi 15 au vendredi 19 avril 2024

Lundi 15 avril, le midi

Salade de courgettes et radis
Croque-monsieur des Jeunêts, salade verte
Choux chantilly, sauce chocolat

Mardi 16 avril, le midi

Salade d'œuf poché lyonnaise
Noisettes d'agneau de pays mariné au thym, à l'huile d'olive, crème d'ail, pommes darphin et pois gourmands
Tarte tout chocolat

Mercredi 17 avril, le midi

Menu d'examen TCAP CS HCR avec boissons 25 €
(service en 1h30)

Œufs pochés meurette
Magret de canard au miel, petits légumes
Tarte aux myrtilles

Jeudi 18 avril, le midi

Gastronomie régionale : le Sud

Avocat crevette
Selle d'agneau farcie, crème d'ail, mitonnée de fève à la tomate
Tarte au citron

Jeudi 19 avril, le soir

Menu d'examen T B CSR avec boissons @ 32€

Amuse-bouche
Asperges blanches sauce maltaise, croûton de pain de campagne, pousses d'agastaches
Jambonnette de volaille farcie, crème de champignons, pommes de terre primeur carottes nouvelles et petits pois
Chariot de fromages
Clafoutis poire noix de pécan sirop d'érable

Vendredi 20 avril, le midi

Salade de haddock aux deux pommes
Goujonnettes de soles, sauce tartare, duo de flan
Tarte Tatin

Etant un restaurant pédagogique, les menus sont susceptibles de changer sans préavis.

Du lundi 6 au vendredi 10 mai 2024

Lundi 6 mai, le midi

Pas de restaurant

Mardi 7 mai, le midi

Pas de restaurant

Mercredi 8 mai, le midi

Elèves en stage

Jeudi 9 mai, le midi

Jour férié

Jeudi 9 mai, le soir

Jour férié

Vendredi 10 mai, le midi

Pas de restaurant

Etant un restaurant pédagogique, les menus sont susceptibles de changer sans préavis.

Du lundi 13 au vendredi 17 mai 2024

Lundi 13 mai, le midi

Pas de restaurant

Mardi 14 mai, le midi

Pas de restaurant

Courses de garçons/filles de café sur la place du terreau

Mercredi 15 mai, le midi

Elèves en stage

Jeudi 16 mai, le midi

Salade de chèvre chaud

Côte de veau double rôtie, jus simple, risotto à la milanaise

Salade de fraises gariguettes rafraîchie d'un granité au vin rouge

Jeudi 16 mai, le soir

Pas de restaurant

Vendredi 17 mai, le midi

Moules marinières

Côte de bœuf grillée, sauce béarnaise et pommes dauphines

Verrine rhubarbe/fraise

Etant un restaurant pédagogique, les menus sont susceptibles de changer sans préavis.

Du lundi 20 au vendredi 24 mai 2024

Lundi 20 mai, le midi

Jour férié

Mardi 21 mai, le midi

Pas de restaurant

Mercredi 22 mai, le midi

Elèves en stage

Jeudi 23 mai, le midi

Entrée création des élèves
Poêlée de calamars façon pibales, crémeux de riz à l'encre de seiche
Soupe de pêche pochée au sirop épicé

Jeudi 23 mai, le soir

Pas de restaurant

Vendredi 24 mai, le midi

Ceviche péruvien
Dorade grillée huile vierge et tian de légumes
Millefeuille

Les élèves de l'école hôtelière de Manosque
ont été heureux de vous accueillir durant cette année scolaire.
A l'année prochaine

Etant un restaurant pédagogique, les menus sont susceptibles de changer sans préavis.

Suivez-nous sur internet

https://www.instagram.com/lpmartinbret/

https://www.facebook.com/lyceemartinbret/

https://twitter.com/lpmartinbret

@ecolehotelieremanosque

https://www.linkedin.com/school/lyceemartinbret/

Accès au restaurant d'application en voiture

Le restaurant d'application **« Le Mont des Jeunêts »** dispose d'un parking accessible durant les horaires du restaurant depuis le boulevard du temps perdu, au bas de l'allée du parc.

Une fois sur le parking, il faudra aller au bout de celui-ci pour pouvoir vous garer sur le parking qui est à proximité des terrains de sport.
Il faudra ensuite monter les marches situées au bout de la piste et suivre le fléchage pour pouvoir accéder au restaurant d'application.

Pour plus de renseignements, n'hésitez pas à nous contacter.

https://www.facebook.com/lyceemartinbret/

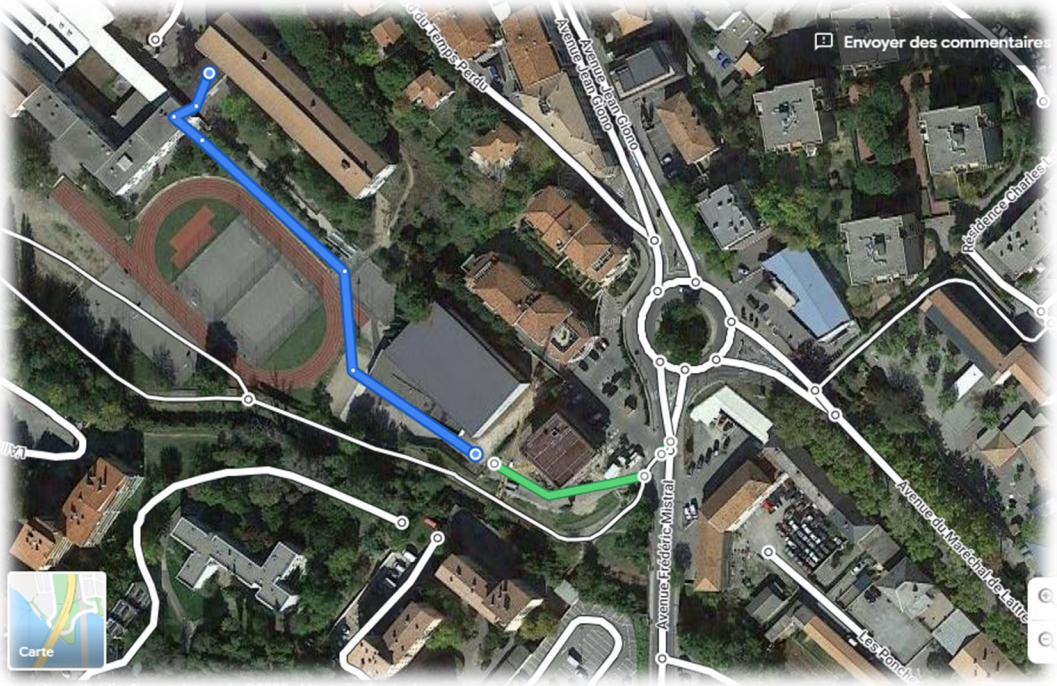
Accès au restaurant d'application à pied

Avec les travaux, l'accès piéton du restaurant d'application se fera désormais par le 29, avenue Frédéric Mistral.

Le passage à la loge du lycée est obligatoire.

Une fois la loge passée, il faudra suivre la rampe d'accès qui est située sur le long de la piste d'athlétisme. Au bout de la rampe, il faudra monter les escaliers pour arriver au pied du restaurant. Encore quelques marches et vous y êtes. En cas de besoin, un accès pour les personnes à mobilité réduite est possible.

Pour plus de renseignements, n'hésitez pas à nous contacter.



https://www.instagram.com/lpmartinbret/

MARTIN BRET
LYCÉE DES MÉTIERS

Nouveau : Lundi, Brasserie Regain

Service simple et rapide dans la brasserie par nos élèves de 2nd CAP Cuisine et Service.

Mardi, mercredi et vendredi midi

Service traditionnel
Service rapide en une heure, si besoin
(sauf menu d'examen)

Jeudi midi,

Menu semi-gastronomique
Service rapide en une heure également possible
(sauf menu d'examen)

Jeudi soir

Formule restaurant gastronomique

Réservations par téléphone

Tél : **04 92 70 78 41**
du lundi au vendredi, de 9h à 15h

Réservations par internet

http://www.lemontdesjeunets.fr/

(ne fonctionne pas pour des réservations inférieures à 24h, ni pour les tables de plus de 6 personnes)

Le Mont des Jeunets