

Cahier des menus Septembre - Décembre 2022

Madame, Monsieur,

Les menus proposés sont publiés à titre indicatif.

Les objectifs pédagogiques et les contraintes d'examen nous autorisent à modifier leur contenu tout au long de l'année.

Le lycée Paul AUGIER est désormais labellisé " Cuisine Nissarde ".
A découvrir dans nos restaurants ainsi qu'à la boutique...




Merci de votre compréhension.

Au plaisir de vous accueillir.

L'équipe pédagogique du Lycée Paul AUGIER


Lundi 19 au 23 septembre 2022

Restaurants	Les GALETS 3eme étage		La PROM' 4eme étage		La ROTONDE 5eme étage			
Lundi 19/9/22	D E J E U N E R	Fermé	D E J E U N E R	Filet de saumon mariné et guacamole d'avocat Brochette de poissons grillés, Sauce rougaille flan de patates douces, riz Madras Tendre Gâteau Corse à la châtaigne Fiadone aux agrumes	D E J E U N E R	Fermé	D I N E R	Fermé
Mardi 20/9/22		Fermé		Fleurs de courgette farcies au brocciu, Flan de Trompette et tomates confites Carré d'agneau roti aux herbes du maquis, Douceur d'ail et pommes Darphin Papillon de tiramisu vanillé		Fermé		Fermé
Mercredi 21/9/22		Fermé		Autour d'un brunch à l'assiette...		Fermé		Fermé
Jeudi 22/9/22		Fermé		Soupe de poissons de roche et condiments Mijoté de veau aux olives, Frites de polenta Fruit rafaichit à la verveine 		Fermé		Fermé
Vendredi 23/9/22		Fermé		Calissons de la mer au fenouil, Et patates douces roties, Beurre de fruits de la passion Filet de loup sauté aux petits légumes glacés Cygne chantilly, sauce cheveux d'anges		Fermé		Fermé


Lundi 26 au 30 septembre 2022

Restaurants	Les GALETS 3eme étage		La PROM' 4eme étage		La ROTONDE 5eme étage			
Lundi 26/9/22	D E J E U N E R	Fermé	D E J E U N E R	Pressé de crabe, curry et avocat, Vinaigrette mangue passion Sauté de veau aux champignons Légumes glacés à brun Bras de gitans	D E J E U N E R	Fermé	D I N E R	Fermé
Mardi 27/9/22		Fermé		Bréjaude Grenadin de veau du Limousin Ecrasé de celeri et girolles persillées, Réduction d'épices douces Echec et mat au praliné		Fermé		Fermé
Mercredi 28/9/22		Fermé		Autour d'un brunch à l'assiette...		Fermé		Fermé
Jeudi 29/9/22		Fermé		Assiette créole Jambalaya de volaille Tarte tatin à l'ananas		Fermé		Fermé
Vendredi 30/9/22		Fermé		Salade Beaucaire Tournedos de boeuf grillé sauce Bearnaise Sphère croustillante Gâteau roulé à la Languedocienne		Fermé		Fermé

Lundi 3 au 7 octobre 2022

Restaurants	Les GALETS 3eme étage	La PROM' 4eme étage	La ROTONDE 5eme étage
Lundi 3/10/22	Fermé	Petite Bourride Languedocienne Mignon de porc sauce Roquefort, Purée de panais et légumes glacés Tartouillat	Fermé
Mardi 4/10/22	Fermé	Assiette Niçoise Stockfish revisité Soupe d'oranges, Meringues croustillantes 	Fermé
Mercredi 5/10/22	Fermé	Autour d'un brunch à l'assiette...	Fermé
Jeudi 6/10/22	Fermé	Restaurant privatisé Concours ESCOFFIER	Fermé
Vendredi 7/10/22	Fermé	Restaurant privatisé Concours ESCOFFIER	Restaurant complet

Lundi 10 au 14 octobre 2022

Restaurants	Les GALETS 3eme étage	La PROM' 4eme étage	La ROTONDE 5eme étage	
Lundi 10/10/22	Salade Niçoise du moment Suprême de volaille sauté, Ecrasé de Grenaille Douceur de fin de saison	Saucisse de Morteau en brioche sauce Porto Bourguignon de volaille Timbale de polenta aux épinards gratinés Poire pochée au vin rouge, Diplomate cassis et raisin caramélisé	Fermé	Fermé
Mardi 11/10/22	Assiette de crudités Poulet rôti, jus d'ail Pomme purée Douceur du moment	Cuisses de grenouille et escargots Sautés au jus de mâche Mijoté de bœuf bourguignon, pommes confites Roue de Paon, chocolat et menthe	Fermé	Fermé
Mercredi 12/10/22	Quiche lorraine Goujonnettes de dorade, Sauce tartare, riz pilaf Douceur du moment	Duo de saumon frais et fumé, Guacamole et toast de pain grillé Filet de limande Dugléré Pomme Anna, subric d'épinards Fleur de tournesol à l'ananas	Fermé	Fermé
Jeudi 13/10/22	Crème de choux fleur et coquillages Sauté de volaille au curry Et lait de coco Mousse chocolat et crumble noisette Crème Anglaise	Œuf meurette Suprême et jambonnette de volaille sautés, Riz pilaf et sauce champignons Tulipe de poire Belle Dijonnaise, mousse de cassis	Fermé	Fermé
Vendredi 14/10/22	Petits farcis Maigre à la Niçoise, Tian de légumes Tarte au citron 	Bavarois de céleri au bleu de Gex Magret de canard sauté Flan de brocolis, brochette de perles de légumes Tarte aux fruits des bois	Restaurant complet	Fermé


Lundi 17 au 21 octobre 2022

Restaurants	Les GALETS 3eme étage	La PROM' 4eme étage	La ROTONDE 5eme étage
Lundi 17/10/22	Salade César Filet de dorade juste sauté, Sauce vierge - Purée de légumes Douceur du moment	Soupe Limousine Jambonnette de volaille fermière farcie aux cèpes Garniture Forestière Tartelette aux amandes et myrtilles Franc-Comtoise Chantilly vanillée et crèmeux au Génépi	Amuse bouche Velouté de maïs et coque Filet de dorade juste cuit, Tartine de ratatouille, Risotto Banon et jus court Trio de choux
Mardi 18/10/22	Assiette Riviera Contre filet rôti, Ratatouille Niçoise Promenade en douceur	Flan aux champignons et Comté fermier Coq au Savagnin et morilles Garniture du jour Tarte au quemeau	Fermé
Mercredi 19/10/22	Avocat aux crevettes Blanquette de volaille à l'ancienne Riz créole Douceur du moment	Oeuf cocotte Niçoise Mignon de veau à la sauge, Artichauts à la barigoule, Grenailles sautées Madeleine au citron de Menton	Fermé
Jeudi 20/10/22	Oeuf mimosa Palette de porc sautée, sauce brune Pommes de terre à l'anglaise Ile flottante pistache	Tartelette aux escargots et poireaux, Sauce vin de Provence Suprême de volaille au Savagnin, Subric de champignons, pommes confites. Coulant chocolat et grenade	Fermé
Vendredi 21/10/22	Fermé	Fermé	Fermé




Lundi 07 au 11 novembre 2022



Restaurants	Les GALETS 3eme étage	La PROM' 4eme étage	La ROTONDE 5eme étage		
Lundi 7/11/22	Flamiche Picarde Filet mignon de porc, Enbeurré de chou Douceur du moment	Tourte Limousine, salade fraîcheur Daube de veau à la bière, Chou au lard et baie de genièvre Forêt noire	Amuse bouche Minestrone de fruits de mer Volaille fermière en deux cuissons Cuisse croustillante aux épices, Blanc moelleux Celeri branche et rave Pavlova aux baies d'automne		
Mardi 8/11/22	Salade lyonnaise Pavé de cabillaud sauce vin blanc Riz pilaf Douceur du moment	D E J E U N E R	Amuse bouche Ris de veau croustillants, girolles et Vitelotte Vapeur de sole marbrée aux trompettes de la mort Entremets Mokaccino et sauce Anglaise au café		
Mercredi 9/11/22	Salade Lyonnaise Contre filet rôti, Jardinière de légumes Douceur du moment		Amuse bouche L'oeuf poché, émulsion d'escargots, gingembre et artichauts Magret de canard basse température, gastrique à la grenade, houmous de mojettes et légumes glacés Croustillant coco, cremeux mangue et gingembre		
Jeudi 10/11/22	Crème Dubarry Palette de porc sautée, Pommes de terre à l'Anglaise Mousse aux deux chocolats Petits fours	Tarte fine de boudin, Escalope de foie gras et endives caramélisées Volaille sautée aux champignons, gratin de pâtes Brochette de fruits et sabayon au Crémant	D E J E U N E R		
		<p>Menu à 25 € - hors boissons</p> Feuilleté de ris de veau forestière Dos de sandre à l'unilatéral beurre Meunière Purée de potimarron, déclinaison de légumes Brioche Babba, crème de marron Chutney de pomme glace verveine citron			
Vendredi 11/11/22	Fermé	Fermé	Amuse bouche Oeuf mollet frit Arlequin Brochette de St Jacques, gambas flambée Coussins de patates douces, écume passion Fondant chocolat, coeur coulant au caramel épicé, Glace amande amère	D I N E R	Privatisé Gala du Bénin
			Fermé		Fermé


Lundi 14 au 18 novembre 2022

Restaurants	Les GALETS 3eme étage	La PROM' 4eme étage	La ROTONDE 5eme étage	
Lundi 14/11/22	Tortillas de patatas, Sauce Andalouse Lieu noir braisé au chorizo, Riz pilaf Douceur du moment	Mini choucroute au saumon Ardenaise Dos de sandre, sauce vin rouge Légumes du moment Gratin d'agrumes marinés, biscuit, Sabayon au vin efferevescent	Amuse bouche Velouté de potimarron, moules et mimolette Filet de lieu jaune juste sauté, Risotto et chou fleur sauce vin blanc Biscuit roulé au citron et agrumes confits	
Mardi 15/11/22	Mesclun d'oeuf poché, Crumble et pesto Blanquette de volaille à l'ancienne, Riz créole Douceur du moment	Oeuf en meurette Poulet fermier au vinaigre Garniture du jour Petit déjeuner mignature et chocolat café	Amuse bouche Loup rôti, royale de patate douce, Beurre émulsionnée passion, quelques palourdes Magret de canard juste température, laquage aux épices, Purée de panais vanillé, solférino de betteraves et blé herbé Tartelettes aux noix du Périgord, Crèmeux à l'anis et safran, chantilly au café	
Mercredi 16/11/22	D E J E U N E R Pissaladière et mesclun Daube de bœuf Gnocchis Niçois Promenade sucrée 	D E J E U N E R Raviole de crabe sauce Américaine, Tombée de fenouil Cuisse et magret de canard à la Duchambais, Pommes de terre aux champignons Oeufs à la neige, pralinés	D E J E U N E R Amuse bouche Quenelles de brochet et langoustines pochées, Bisque façon Nantua Côtes d'agneau panées, pomme Macaire à l'estragon, Oignons rouges et aulx glacés, Pesto de roquette Concorde chocolat noir, insert lacté	
Jeudi 17/11/22	Salade de Roseval au pesto Pot au feu de la mer Crème brûlée	Salade Lyonnaise Choucroute de la mer Forêt noire	Amuse bouche Lingot de pâté parisien et grillons de ris de veau Loup flambé à l'anis, confit de fenouil et poivre rose, vitelottes en écrasée Emulsion d'agrumes, Pain d'épices et miel	D I N E R Dîner autour du gibier et champignons A découvrir... Menu à 35 € Hors boissons
Vendredi 18/11/22	Velouté de moules Et coquillages au safran Filet de dorade grise, Tian de légumes et panisses Gâteau aux poires et pralines roses	Crème de butternut aux marrons Opéra de jarret de veau, pommes purée Génoise aux biscuits roses de Reims	Fermé	Restaurant privatisé Gala Escoffier


Lundi 21 au 25 novembre 2022

Restaurants	Les GALETS 3eme étage	La PROM' 4eme étage	La ROTONDE 5eme étage		
Lundi 21/11/22	Ravioles au fromage de la Tinée Osso Bucco Niçois Promenade sucrée 	Profiteroles aux escargots Et gâteau de foie de volaille Pavé de truite du Cians au vin rouge, Quenelles Lyonnaises gratinées Crème brulée pralines roses	Amuse bouche Crème Dubarry, perles de l'Atlantique Ballotine de volaille aux olives, sauce chasseur Véritable risotto Soupe de fruits au Vin d'Aqui, Baba...		
Mardi 22/11/22	Quiche forestière Gougeonnette de rascasse, Sauce tartare, Riz créole Douceur du moment	Crème de moules au safran Suprême de volaille façon Sevigné Oursin de citron meringué	Amuse bouche Minestrone de langoustine, Quelques girolles, royale d'ail et pain aux figues Galantine de volaille aux fruits secs, Palets de pomme de terre confites Et condiments " carotte " et noix croquantes Mini Saint Honoré et coulis de framboises		
Mercredi 23/11/22	Potage Saint-germain aux croûtons Dos de truite du Cians sautée, Crème de basilic Ecrasé de Roseval à l'huile d'olive Douceur du moment	Râble de lapin farci aux pistaches, Condiments à la diable Filet de canard miel et citron, Pommes Darphin et pleurotes Tarte des demoiselles " Tatin " aux deux pommes	Amuse bouche Royale de moules de Méditerranée Crèmeux de potiron de Provence Loup entier rôti aux herbes, barigoule d'artichaut Polenta croustillante Financier amande et huile d'olive, crèmeux citron et basilic 		
Jeudi 24/11/22	Déclinaison de crudités, saue moyonnaise Cabillaud rôti, Pomme purée Mousse au chocolat, Crème montée noisette	Soupe de lentilles corail Véritable Cotriade Cème brulée aux myrtilles, Bugnes	Amuse bouche Cromesquis de foie gras Bouillabaisse Poire william en chaud froid, Sauce douce à la fleur de sureau	D I N E R	Dîner Gastronomie du Beaujolais A découvrir... Menu à 35 € Hors boissons
Vendredi 25/11/22	Soupe au pistou Daube Niçoise, Panisses Tourte de blettes 	Aumonière de fruits de mer En couronne de légumes Fricassée de volaille sautée à la crème, Gratin dauphinois Opéra et éclair de nougatine	Thème du jour : Autour du graphique blanc...		

Restaurants	Les GALETS 3eme étage	La PROM' 4eme étage	La ROTONDE 5eme étage
Lundi 28/11/22	Quiche lorraine, Salade et pickles Filet de truite aux amandes, Fondue de poireaux Douceur du moment	Salade d'artichaut aux crevettes Carré de cochon rôti, Coco de Paimpol et gratin de chou-fleurs Far breton aux pruneaux	Amuse bouche Oeuf basse température, Compote butternet et poutargue Paillasson de veau pané au Parmesan, Medley de légumes, jus corsé Sablé Breton vanille, poire, pomme
Mardi 29/11/22	Salade coleslaw Hamburger maison, Pommes allumettes Douceur du moment	Tarte au Camembert Poulet sauté " Vallée d'Auge " Voute chocolat cointreau, Feuillantine pralinée	Amuse bouche Truite du Cians en quatre façons Carré de cochon juste température au chorizo, Légumes racines grillés, crémeux de chou fleur à la vanille Coeur moelleux à la châtaigne et chantilly Au parfum de Myrthe
Mercredi 30/11/22	DEJENER Barbajuan  Aioli Promenade sucrée	DEJENER Ravioles de champignons et Ricotta Filet de volaille fermière au Savagnin Légumes rotis Moelleux chocolat, coeur noisette	DEJENER Amuse bouche Caille flambée au Calvados, Mousseline de céleri et pommes en l'air, jus réduit Encornets farcis, crevettes et chorizo, brunoise de légumes Sauce Américaine Fondant cacao noisette, crémeux exotique et citron vert
Jeudi 1/12/22	DEJENER Crudités et déclinaison, sauce mayonnaise Choucroute de la mer Bavarois aux fruits	DEJENER Velouté de chou-fleur de Saint Malo Aux moules marinières Assiette du pêcheur Tarte aux pommes Normande	DEJENER Amuse bouche Cabillaud poché au lait d'ail, Poellée de girolles Magret de canard aux baies, Garniture du moment Meringue rafraîchie herbée
Vendredi 2/12/22	DEJENER Velouté de chou-fleur et croûtons Filet de sandre, Riz pilaf Panna cotta aux fruits rouges Financier	DINER Menu à 25 € - hors boissons Carpaccio de Saint Jacques, Effeuillé de fenouil et radis noir Longe de cerf rôtie Grand Veneur Tagliatelles fraîches, medley de légumes Tarte citron surprise	DINER Dîner Gastronomie Niçoise A découvrir... Menu à 35 € Hors boissons 
			Fermé Restaurant privatisé Gala Association des Anciens Elèves

Restaurants	Les GALETS 3eme étage	La PROM' 4eme étage	La ROTONDE 5eme étage
Lundi 5/12/22	Tarte fine de rougets Filet mignon de porc, Sauce moutarde Pommes de terre rôties Douceur du moment	Saint Jacques rôties, sabayon au cidre Filet de loup à la Dieppoise, Pommes à l'Anglaise Tarte fine aux pommes, glace vanille, Coulis caramel au Calvados	Amuse Bouche Tataki de thon et radis Noisettes de chevreuil Grand Veneur Cocotte de légumes du moment Tarte chocolat caramel et noisette
Mardi 6/12/22	Salade Lorette Faux-filet sauté au persil Pommes de terre sautées Garniture du moment	Flamiche au Maroilles et poireau Carbonnade Flamande Sombbrero de mangue à l'anis, Perles exotiques	Amuse bouche Lotte nacrée au poivre de Timut, Côte de bœuf marinée et grillée, os à moelle au thym, Polenta croustillante aux éclats de pistaches Pavlova aux fruits de saison
Mercredi 7/12/22	Velouté Dubarry Escalope Milanaise, Spaghetti Napolitaine Douceur du moment	Bouchée à la Reine Pigeon en deux cuissons, jus court, Garniture forestiere et rãgout de fèves Biscuit à la crème de marrons parfumée au Whisky	Amuse bouche Tartare d'huîtres estragon et pensées, Fondue de fromages revisitée Quasi de veau rôti, mousseline de potimarron, Tombée d'épinards crème forestière Chariot de pâtisseries traditionnelles
Jeudi 8/12/22	Wok de légumes Thai Chicken bruger Pudding chomeur	Salade de poulpe au fenouil Filet de cabillaud à la Niçoise Riz Camarguais Tarte aux agrumes 	Amuse bouche Truite du Cians marinée Carré d'agneau rôti, Mosaïque de légumes, Ecume d'ail rose Pommes Darphin Chariot de pâtisseries traditionnelles
Vendredi 9/12/22	Soupe de légumes au Cantal Sauté de volaille au cidre Riz pilaf Pavlova fraise citron	Menu à 25 € - hors boissons Tartare de saumon sur un blinis noir Tournedos facon Rossini Pomme Anna, broccolini au sésame Chariot de choux	Fermé
			Dîner Gastronomie de la Mer A découvrir... Menu à 35 € Hors boissons
			Gala Téléthon Menu à 65 € Boissons comprises

Lundi 12 au 16 décembre 2022

Restaurants	Les GALETS 3eme étage	La PROM' 4eme étage	La ROTONDE 5eme étage		
Lundi 12/12/22	Cappuccino de potimarron Suprême de volaille rôti, Sauce forestière et légumes anciens Douceur du moment	Pot au feu de foie gras, Lucullus de Valenciennes Longe de porc à la bière brune Endive braisée gratinée au Maroilles, Pommes fondantes Douceur du moment	Amuse bouche Oeuf mollet croustillant Crème de choux fleur et champignons Filet mignon de veau juste sauté aux giroles Pommes Anna et jus de viande Tarte citron verveine		
Mardi 13/12/22	Potage Saint Germain aux croûtons Escalope de truite du Cians grillés, Sauce Choron et flan de courgettes Douceur du moment	Salade de pissenlit à l'Alsacienne Filet de sandre sur lit de choucroute au Riesling Lard fumé Billard de nougat glacé	Amuse bouche Duo de caille et foie gras, cannelloni de celeri boule Mousseline de merlu à la salicorne, Fenouil rôti et condiments Macaron à la framboise et mousseline vanillée		
Mercredi 14/12/22	Œuf mollet à la Niçoise Sauté de veau aux olives, Gratin de pomme de terre Promenade sucrée 	Raviole de champignons, bouillon d'ail doux Dos de chevreuil à la Moscovite, Patate douce aux airelles Bûche façon Forêt Noire	Amuse bouche Saint Jacques en coquilles et sabayon Champagne, Légumes oubliés au parfum de truffe Noisette de chevreuil sauce Grand Veneur Purée de pommes-céleri - Coings et châtaignes Bûche chocolat mandarine		
Jeudi 15/12/22	Salade Cesar Fish and chips Moelleux au chocolat	Entrée d'hiver... Pavé de biche sauté aux cèpes, Sauce Grand Veneur Légumes d'antan et purée de panais Merveilleux	Amuse bouche Tataki de bœuf aux épices douces, Calisson de sandre, Lit de poireaux, croissants croustillant, Beurre de cidre Bûche marron et poire	D I N E R	Restaurant privatisé Gala des Elèves
Vendredi 16/12/22	Fermé	Fermé	Fermé		