

# Cahier des menus Septembre - Octobre 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 labéllisé " Cuisine Nissarde ", dans nos restaurants et à la boutique. A découvrir...




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	Fermé	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	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
Mercredi 21/9/22	Fermé	Autour d'un brunch à l'assiette...	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
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


## Les Restaurants d'Application vous proposent du




### 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 Ehec 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	Tielle sétoise Cuisse de canard braisée au vin de Corbières Pommes fondantes farcies Bras de Vénus	Fermé
Vendredi 7/10/22	Fermé	Biscuit de Truite du Cians en cage de légumes Cuisse de lapin à la bourguignonne, Garniture Nivernaise Raviolis de crêpes au citron, pommes caramélisées	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	Saucisson 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
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
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
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
Vendredi 14/10/22	Petits farcis Maigre à la Niçoise, Ragoût 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	Autour de la Gastronomie Niçoise... 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 Mousse aux deux chocolats, 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

D  
E  
J  
E  
U  
N  
E  
R

D  
E  
J  
E  
U  
N  
E  
R

D  
E  
J  
E  
U  
N  
E  
R

D  
I  
N  
E  
R