

MERCREDI 4 OCT. MIDI

- Gaspacho des dernières tomates, tuile au parmesan
- Fricassée de volaille au cidre breton, gratin dauphinois
- Tarte aux poires bourdaloue

MARDI 10 OCT. MIDI

- Nems croustillants de légumes au curry, mayonnaise épicée
- Poisson retour de pêche, beurre blanc à l'orange, déclinaison de légumes du jardin
- Clafoutis à la pistache et aux fruits

MERCREDI 11 OCT. MIDI

- Quiche champignons, ricotta et poireaux
- Carré de porc rôti, déclinaison de légumes et pommes boulangères
- Choux façon Paris-Brest

JEUDI 12 OCT. SOIR

SOIRÉE ARGENTINE - 23,50€



- Les traditionnels empanadas
- Contre-filet de bœuf, sauce chimichuri, croquettes de pomme de terre
- Brioche perdue, dulce de leche

MARDI 17 OCT. MIDI

- Crème de châtaigne et champignons
- Osso bucco à la milanaise, risotto
- Tarte au citron meringuée

MERCREDI 18 OCT. MIDI

- Crème vichyssoise, chantilly au lard
- Goujonnettes de poisson « fish & chips » sauce tartare, déclinaison de légumes du jardin
- Déclinaison autour du chocolat

À EMPORTER
➔
SUR COMMANDE



Nos apprenants sont en stage en entreprise pendant les vacances de la Toussaint, réouverture du restaurant pédagogique le mardi 7 novembre.

Viandes de boeuf, porc, volaille et oeufs origine France.

Les éventuelles variations qualitatives et/ou quantitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application.

TARIFS

MENU DU MIDI 12€
1 spécialité salée
1 spécialité sucrée
1 bolée de cidre*



CRÊPERIE

MENU DU SOIR 15€
1 apéritif à base de cidre*
1 amuse-bouche
1 spécialité salée
1 spécialité sucrée
1 bolée de cidre*



CUISINE TRADITIONNELLE

MENU DU JOUR 15€
1 entrée
1 plat
1 dessert
menu entrée/plat ou plat/dessert : 12€

HORAIRES

Selon jours d'ouverture :
midi : 12h - 14h
soir : 19h - 22h

Commandes et réservations : **06 47 84 46 14**

RESTAURANT PÉDAGOGIQUE du GRETA-CFA
Lycée Félix LE DANTEC - Rue de Pen ar Pavé 22300 LANNION
greta-bretagne.ac-rennes.fr |