



Restaurant d'application L'Atelier

Du lycée professionnel Les Grippeaux
1 Rue Edouard Herriot
79200 Parthenay



MENUS 2024-2025



Horaires d'ouverture

Midi : 12h à 13h30 : **Mardi, jeudi et vendredi**

Soir : 19h à 21h **Jeudi**

Service réservation : [\(33\) 05.49.64.93.66](tel:330549649366)

Standard du lycée : [\(33\) 05.49.64.07.40](tel:330549640740)

Fax du lycée : [\(33\) 05.49.95.20.57](tel:330549952057)

Adresse mail du restaurant :

restaurantlesgrippeaux@gmail.com

Adresse mail du lycée :

ce.079090u@ac-poitiers.fr

Chers clientes et clients,

Le restaurant d'application L'Atelier est ravi de pouvoir vous accueillir pour déjeuner ou pour dîner.

Pensez à réserver à l'avance en composant le numéro de téléphone du service réservation.

Sans réservation, nous essaierons de satisfaire un maximum de demandes en fonction des places disponibles.

L'accueil de la clientèle s'effectue entre **12h00 et 12h15** pour le déjeuner et entre **19h00 et 19h15** pour le dîner.

Merci encore à tous pour votre fidélité

Pour des raisons d'approvisionnement, il se peut que les menus changent au dernier moment. Par avance, nous vous prions de nous en excuser.

Semaine	Mardi Déjeuner (Formule à 15 €)	Jeudi Déjeuner (Formule à 18 €)	Jeudi Dîner (Formule à 25 €)	Vendredi Déjeuner (Formule à 18 €)
Du 16 au 20 septembre		Thème : inspiration La France Tarte fine aux légumes du soleil, chèvre frais du Poitou et salade roquette Filet mignon de porc en croute d'herbe, jus de rôti au romarin et tian de légumes Café gourmand		Thème : on se remet dans le bain ! Moules de Bouchot au Pineau des Charentes façon Marinière Filet de lieu noir panné (aux céréales), écrasé de pommes de terre aux algues, choux vert fondant et beurre noisette Clafoutis aux figues
Du 23 au 27 septembre				<p>Nos élèves étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé.</p> <p>Nous vous prions de nous en excuser</p> 
Du 30 septembre au 04 octobre		Thème : développement durable Menu surprise !		
Du 07 au 11 octobre	Salade de tomate et mozzarella Filet de poulet sauté à la moutarde à l'ancienne Tagliatelles au beurre et ciboulette Crème caramel au Cointreau		Thème : inspiration l'Italie Risotto aux champignons, huile à la truffe, roquette et parmesan. Comme un saltimbocca, polenta aux raisins et origan. Tiramisu, café -praliné, notre biscuit, mignardises	
Du 14 au 18 octobre	Carpaccio de tomate et Mozzarella Aiguillettes de Canard sautées au miel Penne au parmesan Crème renversée au Cognac	Thème : inspiration L'Océanie Petite tourte à la viande. Carré d'agneau aux herbes, millefeuille de pommes de terre, jus court à la menthe. Comme un « pavlova » aux marrons, Anglaise à la bergamote		

Vacances de la Toussaint

Semaine	Mardi Déjeuner (Formule à 15 €)	Jeudi Déjeuner (Formule à 18 €)	Jeudi Dîner (Formule à 25 €)	Vendredi Déjeuner (Formule à 18 €)
Du 04 au 08 novembre	Crème de potiron - chips de bacon ○○○○ Fricassée de veau au paprika Riz composé aux petits légumes ○○○○ Poêlée de fruits de saison au Pineau des Charentes (glace vanille)		Thème : Inspiration L'Asie Bouillon comme un « ramen » ○○○○ Filet de canard « laqué » au miel, Wok de légumes. ○○○○ Castella cake, crème au thé Matcha Mignardise	Thème : Nouvelle Aquitaine Œuf parfait à la crème de cèpes ○○○○ Thon basquaise à la plancha, fenouils braisés ○○○○ Dunes blanches du cap Ferret, Coulis fraise -estragon
Du 11 au 15 novembre	Potage de lentilles corail et lard fumé ○○○○ Curry de dinde Riz Pilaf ○○○○ Poêlée de fruits de saison au Pineau des Charentes (glace vanille)	Thème Inspiration l'Amérique du sud Soupe de congre aux aromates, coriandre et citron vert ○○○○ Croquettes de poisson à l'ail doux, frites de patates douces émulsion légèrement pimentée et petit flan au maïs ○○○○ Quindim Brésilien, sorbet ananas minute et açai bowl		Thème : Bretagne Rillettes de truite ○○○○ Cocotte de poulet au cidre, haricot ½ sec à la Bretonne ○○○○ Far Breton aux pruneaux, glace minute au caramel beurre salé
Du 18 au 22 novembre	Les vrais Œufs « mimosas » ○○○○ Poulet rôti et jus à l'estragon Pommes Pont Neuf / Salade de saison ○○○○ Piores pochées à la crème de pêche, glace		Thème : Bistronomie Soufflé au gruyère façon Paul Pairet. ○○○○ Noix de saint jacques snackées, céleri rave à la façon d'un risotto Et émulsion de crevette grise. ○○○○ Tartelette au citron vert meringuée, glace minute coco, mini cocktail	Beaujolais nouveau Thème : Bourgogne-Franche Comté Œuf en meurette aux escargots, fondue de poireaux ○○○○ Le Coq au vin, flan de courge musquée ○○○○ Beignets aux pommes, Sorbet minute au cassis,
Du 25 au 29 novembre	Œufs mimosa au thon ○○○○ 1/2 coquelet rôti et jus au thym Pommes allumettes / Mesclun de salade ○○○○ Piores pochées belle Dijonnaise, sorbet (montage possible à l'office)	Thème : Inspiration les Pays de l'Est Soupe froide façon « Taratore ». ○○○○ Tendron de veau label rouge comme un goulash au paprika fumé et pommes fondantes en bouchon. ○○○○ Baklava, glace pistache Mignardises		

Semaine	Mardi Déjeuner (Formule à 15 €)	Jeudi Déjeuner (Formule à 18 €)	Jeudi Dîner (Formule à 25 €)	Vendredi Déjeuner (Formule à 18 €)
Du 02 au 06 décembre	Petits choux au Saumon fumé, crème aigre à l'aneth ○○○○ Filet de canard snacké aux griottines Purée de patates douces ○○○○ Pommes au four et caramel au beurre salé	<p>Nos élèves étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé. Nous vous prions de nous en excuser</p> 		Thème : Bourgogne-Franche comté Belle tartine forestière au comté, et, salades mélangées ○○○○ Entrecôte double sautée sauce Bourguignonne, crapiaux du Morvan ○○○○ Nonnettes de Dijon, glace minute au chocolat blanc et coulis au cassis
Du 09 au 13 décembre	Menus de fêtes  Choux à la Truite fumée crème à l'estragon ○○○○ Suprême de pintadeau snacké à l'orange Ecrasé de pomme de terre ○○○○ Pommes au four farcies aux fruits secs, caramel d'épices			Vendredi Déjeuner (Formule à 25 €) Escalope de foie gras, « briochette » aux raisins, verjus réduit ○○○○ Dos de merlu snacké émulsion aux crevettes grises, gnocchis de pomme de terre aux algues et chips de céleri au curry ○○○○ Le gros Choux craquelin praliné, Espuma d'Anglaise au café
Du 16 au 20 décembre	Menus de fêtes  Salade d'Œuf poché, magret fumé, noisettes grillées et vinaigrette balsamico ○○○○ Filet de poisson du jour, crème de coquillages et Quinoa ○○○○ Déclinaison d'ananas			Saumon gravlax, gaufre- crème au raifort, feuilles mélangées ○○○○ Filets de canard rôti sur coffre, navets « boule d'or » glacés, millefeuille de pomme de terre et trompettes de la mort, sauce aigre-douce à l'arabica ○○○○ La bûche au marron, coulis à l'orange

Vacances de Noël

Très bonnes fêtes à tous et rendez-vous en 2025 !!!!

Lire la suite pages suivantes...

Semaine	Mardi Déjeuner (Formule à 15 €)	Jeudi Déjeuner (Formule à 18 €)	Jeudi Dîner (Formule à 25 €)	Vendredi Déjeuner (Formule à 18 €)
Du 13 au 17 janvier		<p>Thème : Maghreb ○○○</p> <p>Soupe froide de courgette/poivron à la Marocaine ○○○</p> <p>Pastilla de cailles aux fruits secs et citron confit ○○○</p> <p>Thé gourmand</p>		
Du 20 au 24 janvier	<p>Salade d'hiver autour de la mâche ○○○</p> <p>Rôti de Bœuf et jus au poivre pommes paillasson au chèvre du Poitou ○○○</p> <p>Tarte aux poires amandine</p>		<p>Thème : Inspiration gastro pub Seafood chowder ○○○</p> <p>The roast of the day : Carré de bœuf rôti en crouste au sel Colcannon, Jus de rôti ○○○</p> <p>Sticky toffee pudding, mini Irish coffee</p>	
Du 27 au 31 janvier	<p>Nos élèves étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé.</p> <p>Nous vous prions de nous en excuser</p> 		<p>Thème : Inspiration pays germaniques</p> <p>Consommé et boulettes de farce de veau à la marjolaine *****</p> <p>Tronçon de carrelet cuit à vapeur, embeurrée de chou au genièvre émulsion chaude au raifort *****</p> <p>Forêt noire aux griottines, Mini cocktail du jour</p>	
Du 03 au 07 février		<p>Thème : Inspiration Grecque</p> <p>Assiette retour d'Athènes ○○○</p> <p>Epaule d'agneau de longue cuisson façon « moussaka », salade de pourpier et huile d'olive ○○○</p> <p>Gâteau « Rezani » à la semoule et au citron, glace au yaourt et à la menthe</p>		

Semaine	Mardi Déjeuner (Formule à 15 €)	Jeudi Déjeuner (Formule à 18 €)	Jeudi Dîner (Formule à 25 €)	Vendredi Déjeuner (Formule à 18 €)
Du 10 au 14 février	<p>Nos élèves étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé.</p> <p>Nous vous prions de nous en excuser</p> 		<p>Epreuve du Bac pro CSR</p> <p>Menu surprise à découvrir !</p>	<p>Menu saint Valentin</p> <p>Thème : Auvergne-Rhône alpes</p> <p>Brochet en biscuit à la façon d'Emmanuel Renaut (MOF), bouillon d'oignon aux herbes. ○○○○</p> <p>Suprême de volaille en basse température façon Célestine, gratin aux poireaux Lyonnais ○○○○</p> <p>Poires pochées au beaujolais, cœur de brioche perdues aux pralines roses, noix confites</p>
du 17 au 21 février	<p>Salade d'Œuf poché et Jambon speck, noisettes grillées et vinaigrette xérés ○○○○</p> <p>Filet de poisson du jour et crème crustacé, boulgour en pilaf ○○○○</p> <p>Déclinaison d'ananas</p>			<p>Thème : Les DOM-TOM</p> <p>Accras de poisson, sauce chien ○○○○</p> <p>Colombo de porc, gombos et gâteau de patates douces aux épices ○○○○</p> <p>Entremet ananas -coco, sorbet ananas minute Flambage de fruits exotiques</p>
<p>Vacances d'hiver</p> <p>Lire la suite pages suivantes...</p>				

Semaine	Mardi Déjeuner (Formule à 15 €)	Jeudi Déjeuner (Formule à 18 €)	Jeudi Dîner (Formule à 25 €)	Vendredi Déjeuner (Formule à 18 €)
Du 10 au 14 mars	<p>Salade de la mer ○○○○</p> <p>Sauté de joue de bœuf au vin de Loire, lentilles Beluga du Berry ○○○○</p> <p>Mousse au chocolat lacté</p>	<p>Nos élèves étant en période de formation en entreprise, le restaurant sera fermé. Nous vous prions de nous en excuser</p> 		<p>Thème : Normandie</p> <p>Camembert au lait cru croustillant-cœur fondant, feuilles mélangées et vinaigrette au cidre Ou huitres Normandes ○○○○</p> <p>Noix de saint jacques sautées et andouille de Vire, mousseline de chou fleur au beurre noisette, jus court ○○○○</p> <p>« Teurgoule », crêpe comme un « nem » aux pommes, confiture de lait</p>
Du 17 au 21 mars	<p>Assiette de poissons fumés ○○○○</p> <p>Sauté de bœuf à la bière ambrée, lentilles vertes du Puy en Velay ○○○○</p> <p>Mousse au chocolat noir « caraïbe »</p>			<p>Thème : Haut de France</p> <p>Tourte comme une flamiche au Maroilles ○○○○</p> <p>Carbonade flamande, chicons, ○○○○</p> <p>Gaufres de Lille à la chantilly sorbet au genièvre</p>
Du 24 au 28 mars	<p>Chèvre rôti au miel, mesclun ○○○○</p> <p>Choucroute de poissons, Beurre blanc au genièvre ○○○○</p> <p>Assiettes de fraises au sabayon, pistaches torréfiées</p>			<p>Thème : Nouvelle aquitaine</p> <p>Création du menu par les élèves</p>

Semaine	Mardi Déjeuner (Formule à 15 €)	Jeudi Déjeuner (Formule à 18 €)	Jeudi Dîner (Formule à 25 €)	Vendredi Déjeuner (Formule à 18 €)
Du 31 au 04 avril	Brick de chèvre, salade aigre-douce ○○○○ Choucroute de la mer, beurre blanc au carvi ○○○○ Fraises façon Tiramisu			Thème : Occitanie Salade Quercynoise (Bleu, gésier huilé de noix, magret fumé...) ○○○○ Encomets farcis à la Sétoise et haricots Tarbais ○○○○ Pastis Gascon, glace pruneau-Armagnac
Du 07 au 11 avril	Salade de printemps ○○○○ Blanquette d'agneau aux légumes nouveaux ○○○○ Tulipe de sorbet et glace		Epreuve du Bac pro CSR Menu surprise à découvrir !	Thème : Pays de la Loire Filet de sandre poché au beurre blanc, choux « pointu » fondant ○○○○ Quasi de veau poêlé à l'Angevine ○○○○ Gâteau Nantais marmelade d'ananas- vanille, chantilly cacao
Du 14 au 18 avril	Salade de printemps ○○○○ Rôti de bœuf au romarin, « dauphin de pommes de terre » et chèvre. ○○○○ Tartelette à la rhubarbe et crème d'amande		Epreuve du Bac pro CSR Menu surprise à découvrir !	Thème : Grand Est Pâté Lorrain ○○○○ Choucroute de poissons (court-mouillement), émulsion au raifort et légumes nouveaux ○○○○ Foret noire, sorbet minute au cacao

Vacances de Printemps

Lire la suite pages suivantes...

Semaine	Mardi Déjeuner (Formule à 15 €)	Jeudi Déjeuner (Formule à 18 €)	Jeudi Dîner (Formule à 25 €)	Vendredi Déjeuner (Formule à 18 €)
Du 05 au 09 mai	Thème : Nouvelle Aquitaine Menu surprise !	JEUDI DE L'ASCENSION 		
Du 12 au 16 mai	Thème : Poitou-Charentes Menu surprise !			Thème : Paca Petits légumes farcis provençaux ○○○○ Filets de rouget grillés sauce vierge et artichauts à la Niçoise ○○○○ Tarte Tropézienne
Du 19 au 23 mai	Thème : Bretagne Menu surprise !		Thème : Inspiration La France Cromesquis d'escargots, Sorbet minute au basilic ○○○○ Dos de maigre à la plancha, émulsion de jus de bouillabaisse, tagliatelles de légumes ○○○○ Macaronade aux fraises, crème citron	Thème : La Corse Assiette de charcuterie ○○○○ La bouillabaisse corse ○○○○ Petit gâteau à la farine de châtaigne et noisettes, glace au lait de brebis et cédrat
Du 26 au 30 mai	Thème : Bretagne Menu surprise !			Menu retour du marché !

Merci encore à tous pour votre fidélité