

Restaurant pédagogique LE SAINT-JEAN...

Madame, Monsieur, Chers clients

Notre restaurant est à finalité pédagogique, afin de ne pas perturber l'emploi du temps de nos élèves en formation, nous vous demandons d'avoir la gentillesse de vous présenter au restaurant entre 12h00 et 12h30 pour les services du midi et entre 19h15 et 19h45 pour les services du soir. Nos élèves pourront ainsi vous servir au mieux, mais aussi être présents dans de bonnes conditions aux cours suivants ou à ceux du lendemain matin. Nous vous remercions de votre compréhension.

Les repas servis le midi vous permettent de déjeuner rapidement, en 1 heure si vous le souhaitez, en le signalant lors de votre réservation.

Un plateau ou une assiette de fromages sont compris dans nos menus du soir et avec un supplément de 2 € pour les menus du midi

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. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.

Afin de satisfaire au mieux votre demande de réservation en cette rentrée, merci pour votre compréhension de téléphoner au 05.55.31.79.29 exclusivement entre 10h et 13h.

Votre réservation sera ensuite validée à réception d'un chèque d'arrhes correspondant à 50% de la valeur du menu réservé, à l'ordre de OGEC CHARLES DE FOUCAULD

Lundi midi	Mardi soir	Jeudi midi	Jeudi soir	Vendredi midi
RESTAURANT FERME	<p style="text-align: center;">07 janvier 2025 23 €</p> <p style="text-align: center;">Flammenküche ***</p> <p style="text-align: center;">Tournedos de brochet rôti au lard sauce au crémant d'Alsace ****</p> <p style="text-align: center;">Coq au Riesling, tagliatelle à l'Alsacienne garniture à l'ancienne ****</p> <p style="text-align: center;">Tarte fine aux quetsches crème à la quetsche et quetsches flambées</p>	RESTAURANT FERME	RESTAURANT FERME	RESTAURANT FERME
<p style="text-align: center;">13 janvier 2025 14 €</p> <p style="text-align: center;">Goujonnettes de poisson sauce tartare sur salade ****</p> <p style="text-align: center;">Filet mignon de porc à la normande, mousseline de panais et oignon rouge glacé ****</p> <p style="text-align: center;">Salade d'ananas flambé, Sabayon au kirsh- Biscuit moelleux pistache</p>	<p style="text-align: center;">14 janvier 2025 23 €</p> <p style="text-align: center;">Tartare de saumon citron vert ****</p> <p style="text-align: center;">Saucisson brioché ****</p> <p style="text-align: center;">Côte de Bœuf sauce Béarnaise garniture selon retour du marché ****</p> <p style="text-align: center;">Millefeuille exotique, sabayon et ananas frais flambé</p>	RESTAURANT FERME	<p style="text-align: center;">16 janvier 2025 23 €</p> <p style="text-align: center;">Tartare de saumon citron vert ****</p> <p style="text-align: center;">Saucisson brioché ****</p> <p style="text-align: center;">Côte de Bœuf sauce Béarnaise garniture selon retour du marché ****</p> <p style="text-align: center;">Millefeuille exotique, sabayon et ananas frais flambé</p>	<p style="text-align: center;">17 janvier 2025 14€</p> <p style="text-align: center;">Œuf à la couille d'âne *****</p> <p style="text-align: center;">Filet de truite pochée au Touraine rouge</p> <p style="text-align: center;">Gratin de blettes et légumes glacés *****</p> <p style="text-align: center;">Pithiviers</p>
<p style="text-align: center;">20 janvier 2025 14 €</p> <p style="text-align: center;">Velouté de fruits de mer en croûte ****</p> <p style="text-align: center;">Magret de canard sauce à l'orange et légumes du moment ****</p> <p style="text-align: center;">Bavarois au chocolat Coulis d'agrumes et tuile amande</p>	<p style="text-align: center;">21 janvier 2025 23 €</p> <p style="text-align: center;">Œufs brouillés ciboulette ****</p> <p style="text-align: center;">Crème de lentilles, œuf de caille poché et croustille de lard ****</p> <p style="text-align: center;">Darne de saumon grillée Sauce Paloise, risotto aux champignons mousseline de patate douce, salsifis persillés ****</p> <p style="text-align: center;">Tarte meringuée aux agrumes sorbet exotique et Agrumes flambés</p>	RESTAURANT FERME	<p style="text-align: center;">23 janvier 2025 23 €</p> <p style="text-align: center;">Œufs brouillés ciboulette ****</p> <p style="text-align: center;">Crème de lentilles, œuf de caille poché et croustille de lard ****</p> <p style="text-align: center;">Darne de saumon grillée Sauce Paloise, risotto aux champignons mousseline de patate douce, salsifis persillés ****</p> <p style="text-align: center;">Tarte meringuée aux agrumes sorbet exotique et Agrumes flambés</p>	RESTAURANT FERME



Mercredi 29 janvier 2025, à la salle du ROK à PANAZOL, nous vous proposons un **dîner caritatif** au profit de l'association **AUTISME 87** et conférence sur le thème des Abeilles, en collaboration avec les **LIONS CLUB de LIMOGES**, **David BOYER**, **MOF CUISINIER** et **Dominique FEDON**, apiculteur
Repas au prix de 50 € avec accord mets et vins (40 € sans les vins) – réservation habituelle à l'accueil du lycée.

Lundi midi	Mardi soir	Jeudi midi	Jeudi soir	Vendredi midi
<p>27 janvier 2025 14 € Assiette de poissons fumés blinis et crème acidulée *** Pièce de bœuf sautée sauce Roquefort Pommes Darphin *** Choux praliné</p>	<p>28 janvier 2025 Menu surprise à 16 € Elèves en examen <u>Merci de réserver par table de 2, ou 4 personnes</u></p>	<p>30 janvier 2025 13 € Beignets de crevettes Sauce tartare et salade **** Blanquette de veau à l'ancienne Riz pilaf Arlequin **** Entremet au fromage blanc et fruits exotiques</p>	<p>RESTAURANT FERME</p>	<p>RESTAURANT FERME</p>
<p>03 février 2025 14 € Saucisson brioché et sauce Madère *** Sauté de volaille au curry et riz madras *** Crêpes soufflées au Cointreau Sauce chocolat</p>	<p>04 février 2025 Menu surprise à 16 € Elèves en examen <u>Merci de réserver par table de 2, ou 4 personnes</u></p>	<p>06 février 2025 13 € Tarte fine à l'andouille de Vire Petite salade verte *** Mignon de porc Vallée d'Auge Pommes miettes, carottes glacées *** Riz au lait à la cannelle, pommes flambées au Calvados</p>	<p>06 février 2025 23 € Croquette de crevettes sauce verte **** Bouchée à la reine **** Saumon d'Ecosse légèrement fumé, sauce Whisky et légumes **** Cheesecake au Spéculoos</p>	<p>RESTAURANT FERME</p>
<p>10 février 2025 14 € Tartelette d'œufs brouillés aux champignons **** Truite au lard et amandes. Mousselines de légumes d'hiver **** Mille feuille aux fruits exotiques</p>	<p>11 février 2025 23 € Carpaccio de Saint-Jacques et blinis aux zestes d'agrumes **** Quenelle de brochet sauce crustacés julienne de légumes *** Magret de canard au miel mousseline de potimarron samossas de légumes *** Fraicheur Suzette et crêpe flambée</p>	<p>RESTAURANT FERME</p>	<p>13 février 2025 23 € Gnocchi de Véronne **** Duo de Saint-Jacques et saumon mariné, cœurs d'artichauts **** Grenadin de veau aux langoustines en amoureuse pommes fondantes **** Jalousie aux fruits réconciliée par la rose et fruit flambé</p>	<p>RESTAURANT FERME</p>
<p>17 février 2025 14 € Velouté de carottes et potimarron au safran **** Côte de veau double à la moutarde violette. Poêlée de légumes d'hiver **** Tarte au riz au lait et agrumes</p>	<p>18 février 2025 23 € Mini burger andouille camembert *** Petite marinère crémeuse de coquillages légumes de Créances **** Suprême de volaille Vallée d'Auge **** La pomme de Normandie vallée d'Auge</p>	<p>RESTAURANT FERME</p>	<p>RESTAURANT FERME</p>	<p>RESTAURANT FERME</p>

Lundi midi	Mardi soir	Jeudi midi	Jeudi soir	Vendredi midi
<p>10 mars 2025 14 € Œuf poché et légumes croquants, sauce Béarnaise ****</p> <p>Suprême de volaille, moutarde à l'ancienne, gratin dauphinois et légumes ****</p> <p>Riz au lait Impératrice Eugénie Crème anglaise au goût russe</p>	<p>11 mars 2025 23 € Tartare concombre crevettes ***</p> <p>Feuilleté de Rognons de veau et champignons ****</p> <p>Pavé de lieu jaune, chorizo, harissa Boulgour aux fruits secs, pickles ****</p> <p>Chariot de pâtisseries régionales</p>	<p>13 mars 2025 13 € Crème de moules au safran *****</p> <p>Dos de saumon beurre meunière Lentilles vertes du Puy cuisinées *****</p> <p>Saint Honoré</p>	<p>13 mars 2025 23 € Tartare concombre crevettes ***</p> <p>Feuilleté de Rognons de veau et champignons ****</p> <p>Pavé de lieu jaune, chorizo, harissa Boulgour aux fruits secs, pickles ****</p> <p>Chariot de pâtisseries régionales</p>	<p>14 mars 2023 14 € Salade tiède de chou vert au lard fumé Œuf mollet et vinaigrette ****</p> <p>Pièce de bœuf sautée Sauce Béarnaise Pommes Pont-Neuf, flan de champignon ****</p> <p>Entremet de saison</p>
<p>RESTAURANT FERME</p>	<p>18 mars 2025 23 €</p> <p>Rillettes de truite de nos rivières ****</p> <p>Terre et mer à l'œuf mimosa à l'huile d'Argan ****</p> <p>Entrecôte double flambée sauce poivre Pomme dauphine et légumes primeurs ****</p> <p>Eclair aux fruits rouges, crème fouettée, cerises flambées</p>	<p>RESTAURANT FERME</p>	<p>20 mars 2025 23 €</p> <p>Rillettes de truite de nos rivières ****</p> <p>Terre et mer à l'œuf mimosa à l'huile d'Argan ****</p> <p>Entrecôte double flambée sauce poivre Pomme dauphine et légumes primeurs ****</p> <p>Eclair aux fruits rouges, crème fouettée, cerises flambées</p>	<p>RESTAURANT FERME</p>
<p>24 mars 2025 14 €</p> <p>Velouté de cresson et gougères d'escargots au vin blanc ****</p> <p>Suprême de pintade flambé au Cognac en chartreuse Poêlée de légumes et champignons ****</p> <p>Religieuse pistache framboise</p>	<p>25 mars 2025 23 € LANGUEDOC-ROUSSILLON Tarte fine à l'anchois de Collioure ****</p> <p>Bourride de lotte Sétoise et son Aioli ****</p> <p>Daube gardiane riz sauvage cuisiné à l'Escalinade ****</p> <p>Crème Catalane et abricots flambés</p>	<p>RESTAURANT FERME</p>	<p>27 mars 2025 23 €</p> <p>Houmous ****</p> <p>Couscous végétal ****</p> <p>Tajine de lapin aux fruits séchés pastillas de butternut ****</p> <p>Le Beyrouth</p>	<p>28 mars 2025 14€ BRETAGNE</p> <p>Salade d'artichauts à la sauge et au lard rôti ****</p> <p>Cotriade Bretonne complète ****</p> <p>Poire pochée et moelleux au chocolat</p>
<p>31 mars 2025 14 €</p> <p>Mousseline de poisson à la normande. ****</p> <p>Suprême de volaille en croûte de chorizo Riz safrané et carottes glacées. ****</p> <p>Choux chantilly aux fraises</p>	<p>RESTAURANT FERME</p>	<p>03 avril 2025 13 €</p> <p>Galette de pommes de terre au Munster, beurre cumin-cannelle *****</p> <p>Fricassée de volaille au Riesling Spaëtzles alsaciennes *****</p> <p>Poire rôtie aux épices Pain d'épices et glace cannelle</p>	<p>03 avril 2025 23 €</p> <p>Gaspaccho Andalou ****</p> <p>Poulpe à la Gallega ****</p> <p>Paëlla Valenciana ****</p> <p>Tapas de douceurs et agrumes flambés</p>	<p>RESTAURANT FERME</p>

Lundi midi	Mardi soir	Jeudi midi	Jeudi soir	Vendredi midi
07 avril 2025 14 € Risotto aux pointes d'asperges et chips de lard maigre ***** Cuisse de lapin braisée aux pruneaux et Armagnac, Pommes cocottes et oignons glacés ***** Tartelettes aux fraises et chantilly de mascarpone à la vanille	RESTAURANT FERME	10 avril 2025 13 € Mouclade des boucholeurs ***** Ragoût d'agneau façon tajine Boulgour aux fruits secs Carottes glacées ***** Aumônière aux poires Et son caramel au beurre salé Poires flambées	10 avril 2025 23 € Spaghetti Napolitaine ***** Minestrone di verdure ***** Saltimbocca de veau Milanaise Ris en risotto au Parmesan ***** Café gourmand à l'Italienne	RESTAURANT FERME
RESTAURANT FERME	RESTAURANT FERME	17 avril 2025 13 € Champignons à la grecque et son jus corsé ***** Gigotelette de canard à l'orange Pommes de terre Bonne Femme ***** Tartelette aux fraises	RESTAURANT FERME	RESTAURANT FERME
05 mai 2025 14 € Asperges tièdes à la sauce hollandaise. ***** Pièce de veau au poivre vert et jardinière de légumes nouveaux ***** Mille feuille aux fruits rouges	06 mai 2025 Menu surprise à 18 € Elèves en examen <i><u>Merci de réserver par table</u></i> <i><u>de 2, 3 ou 4 personnes</u></i>	RESTAURANT FERME	RESTAURANT FERME	RESTAURANT FERME
RESTAURANT FERME	13 mai 2025 Menu surprise à 18 € Elèves en examen <i><u>Merci de réserver par table</u></i> <i><u>de 2, 3 ou 4 personnes</u></i>	15 mai 2025 13 € Croustade d'œuf poché Sauce Béarnaise ***** Steak au poivre Jardinière de légumes printaniers ***** Nage de fraises au basilic, Sorbet basilic	RESTAURANT FERME	16 mai 2025 14 € Salade Landaise ***** Côte bœuf grillée à la bordelaise Pomme croquettes ***** Harmonie noisette fraise
RESTAURANT FERME	RESTAURANT FERME	22 mai 2025 13 € Asperges blanches sauce mousseline ***** Filet de canard à l'orange Pommes Macaire Flan de choux fleur Carottes fanes glacées ***** Gourmandises aux fraises	RESTAURANT FERME	RESTAURANT FERME