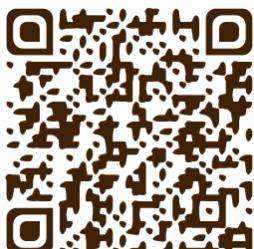


L'Atelier des Sens

Restaurant
d'Application

Réservations
04.66.31.00.99

Place du 8 mai 1945
Saint Chély d'Apcher



**Menus midi : de 12.50€ à 15€
Menus soir : de 14€ à 28€**

Services à 12h et 19h – Soirées Gastronomique jeudi et vendredi soir à 19h30
Réservations 04.66.31.00.99 (midi jusqu'à 10h, soir jusqu'à 16h)

Les menus peuvent être soumis à des modifications pour des raisons pédagogiques ou d'approvisionnement



Ensemble Scolaire
Sacré-Cœur
Saint Chély d'Apcher



Semaine 38 - Du 17 au 21 septembre

	Mardi 18/09	Mercredi 19/09	Jeudi 20/09	Vendredi 21/09
Midi	<p>1 PRO1</p> <p>MENU REGION P.A.C.A Cannellonis de brousse de brebis, basilic zestes de citron vert, jeunes pousses. ***</p> <p>Dos de saumon aux carottes, vinaigrette aux agrumes, semoules et raisins ***</p> <p>Tarte citron meringuée</p>	<p>1 CAP</p> <p>Pas de Service</p>	<p>1 PRO2</p> <p>Tarte feuilletée au cantal et son mesclun ***</p> <p>Sauté de porc Marengo, tagliatelles ***</p> <p>Crêpes</p>	<p>MAN</p> <p>Pas de Service</p>
Soir	<p>1 STHR</p> <p>Pas de Service</p>	<p>Pas de Service</p>	<p>Pas de Service</p>	<p>Pas de Service</p>



Weekend 39 - Du 24 au 28 septembre

	Mardi 25/09	Mercredi 26/09	Jeudi 27/09	Vendredi 28/09
Midi	<p>1 PRO1</p> <p>MENU REGION OCCITANIE</p> <p>Quiche à l'échalote confite et pélardon des cévennes, chantilly de chavignol ***</p> <p>Encornets farcis aux fruits secs, aubergines grillées et riz camarguais ***</p> <p>Panna cotta aux myrtilles</p>	<p>1 CAP</p> <p>Pas de Service</p>	<p>1 PRO2</p> <p>Menu à thème: «Auvergne- Rhône-Alpes»</p> <p>Gâteau aux foies de volaille, sauce tomate ***</p> <p>Petit salé aux lentilles vertes du Puy ***</p> <p>Tarte aux myrtilles.</p> <p>TSTHR</p> <p>«La cantine de mon enfance»</p> <p>Macédoine de légumes et œuf dur</p> <p>Crudités vinaigrette</p> <p>Pomelos crevettes ***</p> <p>Tomates farcies et riz pilaf ***</p> <p>Ile flottante</p> <p>Choux ou éclairs à la crème</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>MAN</p> <p>Pas de Service</p>
Soir	<p>1 STHR</p> <p>Tomate en macédoine façon milles feuilles ***</p> <p>Cuisse de poulet chasseur, purée de pomme de terre ***</p> <p>Pêches flambées, glace à la vanille</p>	<p>Pas de Service</p>	<p>Pas de Service</p>	<p>Pas de Service</p>



Semaine 40 - Du 01 au 05 octobre

	Mardi 02/10	Mercredi 03/10	Jeudi 04/10	Vendredi 05/10
Midi	<p>1 PRO1</p> <p>MENU REGION Midi-Pyrénées</p> <p>Tourte au roquefort et pommes de terre, salade verte ***</p> <p>Côte de boeuf, pommes pont neuf, sauce béarnaise ou au bleu des causses ***</p> <p>Flognarde et crème anglaise</p>	<p>1 CAP</p> <p>Pas de Service</p>	<p>1 PRO2</p> <p>Menu à thème: «Grand Est»</p> <p>Quiche Lorraine ***</p> <p>Filet de truite rose sur son lit de choucroute, sauce champagne ***</p> <p>Mirabelles flambées, glace vanille</p> <p>TSTHR</p> <p>«La cantine de mon enfance»</p> <p>Macédoine de légumes et œuf dur</p> <p>Crudités vinaigrette</p> <p>Pomelos crevettes ***</p> <p>Tomates farcies et riz pilaf ***</p> <p>Ile flottante</p> <p>Choux ou éclairs à la crème</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>MAN</p> <p>Pas de Service</p>
Soir	<p>1 STHR</p> <p>Tomate en macédoine façon milles feuilles ***</p> <p>Cuisse de poulet chasseur, purée de pomme de terre ***</p> <p>Pêches flambées, glace à la vanille</p>	<p>Pas de Service</p>	<p>Pas de Service</p>	<p>Pas de Service</p>



Semaine 41 - Du 08 au 12 octobre

	Mardi 09/10	Mercredi 10/10	Jeudi 11/10	Vendredi 12/10
Midi	Banquet COMPLET	1 CAP Pas de Service	1 PRO2 Menu à thème: «Centre Val de Loire et Pays de la Loire» Darde de saumon pochée, beurre blanc *** Filet de canette au miel et au vinaigre d'Orléan, mogettes vendéennes *** Tarte Tatin TSTHR «Restauration d'entreprise» Salade lyonnaise et œuf poché (basse température) *** Pot au feu de canard et ses légumes (tournés) *** Fondant aux marrons et crème anglaise vanille	MAN Pas de Service
Soir	1 STHR Assiette de charcuteries *** Steak sauté, pommes dauphines *** Moka	Pas de Service	Pas de Service	Pas de Service



Semaine 42 - Du 15 au 19 octobre

	Mardi 16/10	Mercredi 17/10	Jeudi 18/10	Vendredi 19/10
Midi	<p>1 PRO1</p> <p>MENU Automne</p> <p>Velouté de potimarron, mousse de munster, chips de lard ***</p> <p>Mignon de porc sauce moutarde, purée de butternut ***</p> <p>Tarte tatin</p>	<p>1 CAP</p> <p>Pas de Service</p>	<p>1 PRO2</p> <p>Menu à thème: «Occitanie»</p> <p>Moules farcies à la sétoise ***</p> <p>Poisson grillé, beurre de Montpellier et riz camarguais ***</p> <p>Millas et fruits flambés</p> <p>TSTHR</p> <p>«Restauration d'entreprise»</p> <p>Salade lyonnaise et œuf poché (basse température) ***</p> <p>Pot au feu de canard et ses légumes (tournés) ***</p> <p>Fondant aux marrons et crème anglaise vanille</p>	<p>Pas de Service</p>
Soir	<p>1 STHR</p> <p>Assiette de charcuteries ***</p> <p>Steak sauté, pommes dauphines ***</p> <p>Moka</p>	<p>Pas de Service</p>	<p>Pas de Service</p>	<p>Soirée caritative du Lions Club</p> <p>45€ boissons comprises</p> <p>Réservation au</p> <p>06 08 88 18 28 ou 06 71 87 04 74</p> 