

# L'Atelier des Sens

Place du 8 mai 1945  
Saint Chély d'Apcher

Restaurant  
Pédagogique

**Réservations**  
04.66.31.00.99

**Menus : de 12.50€ 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





# L'Atelier des Sens RESTAURANT PÉDAGOGIQUE

Place du 8 mai 1945 - 48200 Saint Chély d'Apcher

## Semaine 02 - Du 07 au 11 janvier 2019

	Lundi 07/01	Mardi 08/01	Mercredi 09/01	Jeudi 10/01	Vendredi 11/01
M I D I	Pas de Service	<p><b>MAN</b></p> <p><b>Repas d'après fêtes - Epiphanie</b></p> <p>Aigo boullido, œufs poché et croûtons ***</p> <p>Cannellonis de poule, blettes ***</p> <p>Pithiviers</p> <p><b>1 PRO1</b></p> <p><b>Menu d'examen</b></p> <p>Tarte a l'oignon,mesclun ***</p> <p>Blanquette de volaille, pommes vapeur ***</p> <p>Tiramisu</p>	<p><b>2 STHR</b></p> <p>Pas de Service</p>	<p><b>TSTHR</b></p> <p>Potage Julienne Darblay ***</p> <p>Fish and Chips aux cornflakes sauce Tartare ***</p> <p>Bananes flambées au Rhum sauce chocolat</p> <p><b>1 PRO2</b></p> <p>Pas de Service</p>	<p><b>MAN &amp; 1CAP</b></p> <p>Pas de Service</p>

	Lundi 07/01	Mardi 08/01	Mercredi 09/01	Jeudi 10/01	Vendredi 11/01
<b>S O I R</b>	Pas de Service	<b>1 STHR</b> Velouté de potiron, tuile au lard et son sablé au fromage *** Magret de canard au poivre vert, crêpe de céleri rave et pommes gaufrettes *** Panna cotta aux fruits rouges	Pas de Service	<b>TPRO</b> Pas de Service	Pas de Service

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



# L'Atelier des Sens RESTAURANT PÉDAGOGIQUE

Place du 8 mai 1945 - 48200 Saint Chély d'Apcher

## Semaine 03 - Du 14 au 18 janvier 2019

	Lundi 14/01	Mardi 15/01	Mercredi 16/01	Jeudi 17/01	Vendredi 18/01
M I D I	Pas de Service	<p><b>MAN</b> <b>Repas d'après fêtes - Epiphanie</b> Aigo boullido, œufs poché et croûtons *** Cannellonis de poule, blettes *** Pithiviers <b>1 PRO1</b> Pas de Service</p>	<p><b>2 STHR</b> Pas de Service</p>	<p><b>TSTHR &amp; 1 PRO2</b> Pas de Service</p>	<p><b>MAN &amp; 1 CAP</b> Pas de Service</p>

	Lundi 14/01	Mardi 15/01	Mercredi 16/01	Jeudi 17/01	Vendredi 18/01
<b>S O I R</b>	Pas de Service	<p><b>1 STHR</b> Velouté de potiron, tuile au lard et son sablé au fromage</p> <p>***</p> <p>Magret de canard au poivre vert, crêpe de céleri rave et pommes gaufrettes</p> <p>***</p> <p>Panna cotta aux marrons</p>	Pas de Service	<p><b>TPRO</b> Pas de Service</p>	<p><b>Soirée gastronomique</b> proposée par la classe de terminale Bac Pro en partenariat avec Dorian VAN BRONKHORST (ancien élève) Chef de l'Atelier Yssoirien à Issoire (63) 1* au Guide Michelin</p>

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



# L'Atelier des Sens RESTAURANT PÉDAGOGIQUE

Place du 8 mai 1945 - 48200 Saint Chély d'Apcher

## Semaine 04 - Du 21 au 25 janvier 2019

	Lundi 21/01	Mardi 22/01	Mercredi 23/01	Jeudi 24/01	Vendredi 25/01
M I D I	Pas de Service	<b>MAN &amp; 1 PRO1</b> Pas de Service <b>Repas des aînés de la commune</b>	<b>2 STHR</b> Oeuf mollet à la crème *** Spaghettis bolognaise *** Tarte aux pommes maison	<b>TSTHR</b> <b>Projet : Menu écologique</b>  <b>1 PRO2</b> Soupe de poissons de roche *** Carré d'agneau persillé, jus aillé et tian de légumes *** Fiadone	<b>MAN &amp; 1CAP</b> <b>Menu Région :</b> <b>Grand Est</b>

	Lundi 21/01	Mardi 22/01	Mercredi 23/01	Jeudi 24/01	Vendredi 25/01
<b>S O I R</b>	<p style="text-align: center;"><b>1BTS2</b> <b>Soirée Bistronomie</b> Menu à 22 €</p> <p>Oeufs brouillés &amp; Magret fumé jus de truffe, pain toasté ***</p> <p>Gambas flambées, salade d'avocat, betterave aux agrumes, chair de crabes et vinaigrette acidulée ***</p> <p>Dos de cabillaud sauté sur la peau, sauce vin blanc par réduction, écrasée de pommes de terre ***</p> <p>Tarte aux myrtilles &amp; noisettes, crème anglaise à la pistache</p>	<p style="text-align: center;"><b>1 STHR</b></p> <p>Tarte au maroilles, salade de chicon ***</p> <p>Carbonade et pâtes fraîches ***</p> <p>Poires flambées, glace au chocolat</p>	<p style="text-align: center;"><b>1BTS1</b> <b>Soirée Bistronomie</b> Menu à 22 €</p> <p>Oeufs brouillés &amp; Magret fumé jus de truffe, pain toasté ***</p> <p>Gambas flambées, salade d'avocat, betterave aux agrumes, chair de crabes et vinaigrette acidulée ***</p> <p>Dos de cabillaud sauté sur la peau, sauce vin blanc par réduction, écrasée de pommes de terre ***</p> <p>Tarte aux myrtilles &amp; noisettes, crème anglaise à la pistache</p>	<p style="text-align: center;"><b>TPRO</b> Pas de Service</p>	<p style="text-align: center;"><b>Soirée gastronomique</b> proposée par la classe de terminale Bac Pro. Thème : le sucré / salé en cuisine</p>

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



# L'Atelier des Sens RESTAURANT PÉDAGOGIQUE

Place du 8 mai 1945 - 48200 Saint Chély d'Apcher

## Semaine 05 - Du 28 janvier au 1<sup>er</sup> février 2019

	Lundi 28/01	Mardi 29/01	Mercredi 30/01	Jeudi 31/01	Vendredi 01/02
M I D I	Pas de Service	<p><b>MAN</b></p> <p>Pas de Service</p> <p><b>1 PRO1</b></p> <p>Salade Landaise ***</p> <p>Entrecôte sauce Bordelaise, pommes sarladaise ***</p> <p>Pruneaux flambés, glace armagnac</p>	<p><b>2 STHR</b></p> <p>Grosses crevettes flambées au Cognac ***</p> <p>Pavé de colin, riz pilaf ***</p> <p>Tarte tatin, caramel beurre salé</p>	<p><b>TSTHR</b></p> <p><b>Projet Analyse Sensorielle</b></p> <p><b>1 PRO2</b></p> <p>Crème de chou fleur aux coquillages ****</p> <p>Dos de lieu jaune rôti sur peau, cannelloni à la chair de crabe et courgettes sauce armoricaine. ***</p> <p>Far breton, pruneaux flambés et glace au caramel beurre salé</p>	<p><b>MAN &amp; 1CAP</b></p> <p><b>Menu région Hauts de France</b></p>



	Lundi 28/01	Mardi 29/01	Mercredi 30/01	Jeudi 31/01	Vendredi 01/02
S O I R	Pas de Service	<p><b>1 STHR</b></p> <p>Tarte au maroilles, salade de chicon ***</p> <p>Carbonade et pâtes fraîches ***</p> <p>Poires flambées, glace au chocolat</p>	Pas de Service	<p><b>TPRO &amp; 2 CAP</b></p> <p>Pas de Service</p>	<p><b>Soirée à thème</b></p> <p>"l'océan à la rencontre du champagne"</p> <p>Fruits de mer, coquillages, mouclade</p> <p>Animation par viticulteur champenois</p>

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



# L'Atelier des Sens RESTAURANT PÉDAGOGIQUE

Place du 8 mai 1945 - 48200 Saint Chély d'Apcher

## Semaine 06 - Du 04 au 08 février 2019

	Lundi 04/02	Mardi 05/02	Mercredi 06/02	Jeudi 07/02	Vendredi 08/02
M I D I	Pas de Service	<p><b>MAN</b></p> <p>Mousseline de merlan aux crevettes, beurre aux agrumes ***</p> <p>Magret de canard et écrasé de pommes de terre au Cantal ***</p> <p>Délices de la chandeleur</p> <p><b>1 PRO1</b></p> <p>Tartare de saumon, blinis et crème acidulée ***</p> <p>Fricassée de lapin sauce moutarde, pommes arly ***</p> <p>Tarte Tatin</p>	<p><b>2 STHR</b></p> <p>Grosses crevettes flambées au Cognac ***</p> <p>Pavé de colin, riz pilaf ***</p> <p>Tarte tatin, caramel beurre salé</p>	<p><b>TSTHR &amp; 1 PRO2</b></p> <p>Pas de Service</p>	<p><b>MAN &amp; 1CAP</b></p> <p><b>Menu région d'Outre-mer</b></p>

	Lundi 04/02	Mardi 05/02	Mercredi 06/02	Jeudi 07/02	Vendredi 08/02
<b>S O I R</b>	Pas de Service	<b>1 STHR</b> Bavaois tomate basilic *** Tartare de bœuf et risotto *** Nougat glacé	<b>TPRO</b> Service banquet (uniquement sur invitation - organisation coupe G. Baptiste)	<b>TPRO</b> Bouchée d'escargots crème d'ail, jus de persil *** Velouté Dubarry *** Carré d'agneau cuit basse température, jus aux fruits secs & crêpes florentine *** Gratin d'ananas au rhum	<b>Soirée gastronomique</b> Menu à 29 € Projet n°2

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



# L'Atelier des Sens RESTAURANT PÉDAGOGIQUE

Place du 8 mai 1945 - 48200 Saint Chély d'Apcher

## Semaine 07 - Du 11 au 15 février 2019

	Lundi 11/02	Mardi 12/02	Mercredi 13/02	Jeudi 14/02	Vendredi 15/02
M I D I	Pas de Service	<p><b>MAN</b></p> <p>Flan de choux fleurs à la crème d'ail, tuile au parmesan ***</p> <p>Carré de porc poêlé Chou braisé et pommes paillardon ***</p> <p>Banane flambées</p> <p><b>1 PRO1</b></p> <p>Crêpes Bretonnes ***</p> <p>Sole meunière, poireaux confits au cidre ***</p> <p>Quatre quart Breton, caramel beurre salé</p>	<p><b>2 STHR</b></p> <p><b>Menu Chandeleur</b></p> <p>Galette de Sarrasin salée et sa salade ***</p> <p>Crêpes flambées</p>	<p><b>TSTHR</b></p> <p>Projet Room service</p> <p><b>1 PRO2</b></p> <p>Bouchée à la reine ***</p> <p>Steak sauté Bercy, pommes Pont Neuf ***</p> <p>Café gourmand</p>	<p><b>MAN</b></p> <p><b>Menu région île de France</b></p>

	Lundi 11/02	Mardi 12/02	Mercredi 13/02	Jeudi 14/02	Vendredi 15/02
<b>S O I R</b>	<p style="text-align: center;"><b>1BTS2</b> <b>Soirée Bistronomie</b> Menu à 22 €</p> <p>Oeufs brouillés &amp; Magret fumé jus de truffe, pain toasté ***</p> <p>Gambas flambées, salade d'avocat, betterave aux agrumes, chair de crabes et vinaigrette acidulée ***</p> <p>Dos de cabillaud sauté sur la peau, sauce vin blanc par réduction, écrasée de pommes de terre ***</p> <p>Tarte aux myrtilles &amp; noisettes, crème anglaise à la pistache</p>	<p style="text-align: center;"><b>1 STHR</b></p> <p>Bavarois tomate basilic ***</p> <p>Tartare de bœuf et risotto ***</p> <p>Nougat glacé</p>	<p style="text-align: center;"><b>1BTS1</b> <b>Soirée Bistronomie</b> Menu à 22 €</p> <p>Oeufs brouillés &amp; Magret fumé jus de truffe, pain toasté ***</p> <p>Gambas flambées, salade d'avocat, betterave aux agrumes, chair de crabes et vinaigrette acidulée ***</p> <p>Dos de cabillaud sauté sur la peau, sauce vin blanc par réduction, écrasée de pommes de terre ***</p> <p>Tarte aux myrtilles &amp; noisettes, crème anglaise à la pistache</p>	<p style="text-align: center;"><b>TPRO &amp; 2 CAP</b> Cocktail dînatoire (salle de restaurant privatisée - prestation privée)</p>	<p style="text-align: center;"><b>Soirée CAP</b></p>

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



# L'Atelier des Sens RESTAURANT PÉDAGOGIQUE

Place du 8 mai 1945 - 48200 Saint Chély d'Apcher

## Semaine 08 - Du 18 au 22 février 2019

	Lundi 18/02	Mardi 19/02	Mercredi 20/02	Jeudi 21/02	Vendredi 22/02
M I D I	Pas de Service	<p><b>MAN</b></p> <p>Flan de choux fleurs à la crème d'ail, tuile au parmesan ***</p> <p>Carré de porc poêlé Chou braisé et pommes paillasson ***</p> <p>Banane flambées</p> <p><b>1 PRO1</b></p> <p>Cannelloni au brocciu ***</p> <p>Ragoût de porc aux olives, riz à la pancetta ***</p> <p>Fiadone au citron</p>	<p><b>2 STHR</b></p> <p>Pas de Service</p>	<p><b>TSTHR</b></p> <p>Pas de Service</p> <p><b>1 PRO2</b></p> <p>Oeuf cocotte à la bière et au maroille ***</p> <p>Endive au jambon, sauce caline ***</p> <p>Parfait glacé à la chicorée</p>	<p><b>MAN</b></p> <p><b>Menu région Corse</b></p>

	Lundi 18/02	Mardi 19/02	Mercredi 20/02	Jeudi 21/02	Vendredi 22/02
<b>S O I R</b>	Pas de Service	<b>1 STHR</b> Pas de Service	Pas de Service	<b>2 CAP</b> <b>CCF RESTAURANT</b> Menu à 15€ boissons incluses  Jalousie de poisson, beurre blanc *** Carré de porc, jardinière de légumes *** Fromages *** Trilogie de desserts	<b>1 BTS2</b> <b>Soirée gastronomique</b> Menu à 27 € Projet n°2

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

