

L'Atelier des Sens

Restaurant
Pédagogique

Réservations
04.66.31.00.99

Place du 8 mai 1945
Saint Chély d'Apcher



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>MAN</p> <p>Repas d'après fêtes - Epiphanie</p> <p>Aigo boulido, œufs poché et croûtons ***</p> <p>Cannellonis de poule, blettes ***</p> <p>Pithiviers</p> <p>1 PRO1</p> <p>Menu d'examen</p> <p>Tarte a l'oignon,mesclun ***</p> <p>Blanquette de volaille, pommes vapeur ***</p> <p>Tiramisu</p>	<p>2 STHR</p> <p>Pas de Service</p>	<p>TSTHR</p> <p>Potage Julienne Darblay ***</p> <p>Fish and Chips aux cornflakes sauce Tartare ***</p> <p>Bananes flambées au Rhum sauce chocolat</p> <p>1 PRO2</p> <p>Pas de Service</p>	<p>MAN & 1CAP</p> <p>Pas de Service</p>

	Lundi 07/01	Mardi 08/01	Mercredi 09/01	Jeudi 10/01	Vendredi 11/01
S O I R	Pas de Service	<p>1 STHR</p> <p>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 fruits rouges</p>	Pas de Service	<p>TPRO</p> <p>Pas de Service</p>	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 style="text-align: center;">MAN</p> <p>Repas d'après fêtes - Epiphanie</p> <p>Aigo boulido, œufs poché et croûtons</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p>Cannellonis de poule, blettes</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p>Pithiviers</p> <p>1 PRO1</p> <p>Pas de Service</p>	<p style="text-align: center;">2 STHR</p> <p>Pas de Service</p>	<p style="text-align: center;">TSTHR & 1 PRO2</p> <p>Pas de Service</p>	<p style="text-align: center;">MAN & 1 CAP</p> <p>Pas de Service</p>

	Lundi 14/01	Mardi 15/01	Mercredi 16/01	Jeudi 17/01	Vendredi 18/01
S O I R	Pas de Service	<p>1 STHR</p> <p>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>TPRO</p> <p>Pas de Service</p>	<p>Soirée gastronomique</p> <p>proposée par la classe de terminale Bac Pro en partenariat avec Dorian VAN BRONKHORST (ancien élève) Chef de l'Atelier Yssoirien à Issoire (63)</p> <p>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	MAN & 1 PRO1 Pas de Service Repas des aînés de la commune	2 STHR Oeuf mollet à la crème *** Spaghettis bolognaise *** Tarte aux pommes maison	TSTHR Projet : Menu écologique 1 PRO2 Soupe de poissons de roche *** Carré d'agneau persillé, jus aillé et tian de légumes *** Fiadone	MAN & 1CAP Menu Région : Grand Est

	Lundi 21/01	Mardi 22/01	Mercredi 23/01	Jeudi 24/01	Vendredi 25/01
S O I R	<p>1BTS2 Soirée Bistronomie Menu à 22 €</p> <p>Oeufs brouillés & 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 & noisettes, crème anglaise à la pistache</p>	<p>1 STHR Tarte au maroilles, salade de chicon ***</p> <p>Carbonade et pâtes fraîches ***</p> <p>Poires flambées, glace au chocolat</p>	<p>1BTS1 Soirée Bistronomie Menu à 22 €</p> <p>Oeufs brouillés & 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 & noisettes, crème anglaise à la pistache</p>	<p>TPRO Pas de Service</p>	<p>Soirée gastronomique 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^{er} 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>MAN</p> <p>Pas de Service</p> <p>1 PRO1</p> <p>Salade Landaise</p> <p>***</p> <p>Entrecôte sauce Bordelaise, pommes sarladaise</p> <p>***</p> <p>Pruneaux flambés, glace armagnac</p>	<p>2 STHR</p> <p>Grosses crevettes flambées au Cognac</p> <p>***</p> <p>Pavé de colin, riz pilaf</p> <p>***</p> <p>Tarte tatin, caramel beurre salé</p>	<p>TSTHR</p> <p>Projet Analyse Sensorielle</p> <p>1 PRO2</p> <p>Crème de chou fleur aux coquillages</p> <p>****</p> <p>Dos de lieu jaune rôti sur peau, cannelloni à la chair de crabe et courgettes sauce armoricaine.</p> <p>***</p> <p>Far breton, pruneaux flambés et glace au caramel beurre salé</p>	<p>MAN & 1CAP</p> <p>Menu région Hauts de France</p>

	Lundi 28/01	Mardi 29/01	Mercredi 30/01	Jeudi 31/01	Vendredi 01/02
S O I R	Pas de Service	<p>1 STHR</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>TPRO & 2 CAP</p> <p>Pas de Service</p>	<p>Soirée à thème "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>MAN</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>1 PRO1</p> <p>Tartare de saumon, blinis et crème acidulée ***</p> <p>Fricassée de lapin sauce moutarde, pommes arly ***</p> <p>Tarte Tatin</p>	<p>2 STHR</p> <p>Grosses crevettes flambées au Cognac ***</p> <p>Pavé de colin, riz pilaf ***</p> <p>Tarte tatin, caramel beurre salé</p>	<p>TSTHR & 1 PRO2</p> <p>Pas de Service</p>	<p>MAN & 1CAP</p> <p>Menu région d'Outre-mer</p>

	Lundi 04/02	Mardi 05/02	Mercredi 06/02	Jeudi 07/02	Vendredi 08/02
S O I R	Pas de Service	<p>1 STHR</p> <p>Bavarois tomate basilic *** Tartare de bœuf et risotto *** Nougat glacé</p>	<p>TPRO</p> <p>Service banquet (uniquement sur invitation - organisation coupe G. Baptiste)</p>	<p>TPRO</p> <p>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</p>	<p>Soirée gastronomique</p> <p>Menu à 29 € Projet n°2</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 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>MAN</p> <p>Flan de choux fleurs à la crème d'ail, tuile au parmesan ***</p> <p>Carré de porc poêlé Chou braisé et pommes paillason ***</p> <p>Banane flambées</p> <p>1 PRO1</p> <p>Crêpes Bretonnes ***</p> <p>Sole meunière, poireaux confits au cidre ***</p> <p>Quatre quart Breton, caramel beurre salé</p>	<p>2 STHR</p> <p>Menu Chandeleur</p> <p>Galette de Sarrasin salée et sa salade ***</p> <p>Crêpes flambées</p>	<p>TSTHR</p> <p>Projet Room service</p> <p>1 PRO2</p> <p>Bouchée à la reine ***</p> <p>Steak sauté Bercy, pommes Pont Neuf ***</p> <p>Café gourmand</p>	<p>MAN</p> <p>Menu région Île de France</p>

	Lundi 11/02	Mardi 12/02	Mercredi 13/02	Jeudi 14/02	Vendredi 15/02
S O I R	<p>1BTS2 Soirée Bistronomie Menu à 22 €</p> <p>Oeufs brouillés & 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 & noisettes, crème anglaise à la pistache</p>	<p>1 STHR</p> <p>Bavarois tomate basilic ***</p> <p>Tartare de bœuf et risotto ***</p> <p>Nougat glacé</p>	<p>1BTS1 Soirée Bistronomie Menu à 22 €</p> <p>Oeufs brouillés & 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 & noisettes, crème anglaise à la pistache</p>	<p>TPRO & 2 CAP Cocktail dinatoire (salle de restaurant privatisée - prestation privée)</p>	<p>Soirée CAP</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>MAN</p> <p>Flan de choux fleurs à la crème d'ail, tuile au parmesan</p> <p>***</p> <p>Carré de porc poêlé</p> <p>Chou braisé et pommes païlasson</p> <p>***</p> <p>Banane flambées</p> <p>1 PRO1</p> <p>Cannelloni au brocciu</p> <p>***</p> <p>Ragoût de porc aux olives, riz à la pancetta</p> <p>***</p> <p>Fiadone au citron</p>	<p>2 STHR</p> <p>Pas de Service</p>	<p>TSTHR</p> <p>Pas de Service</p> <p>1 PRO2</p> <p>Oeuf cocotte à la bière et au maroille</p> <p>***</p> <p>Endive au jambon, sauce caline</p> <p>***</p> <p>Parfait glacé à la chicorée</p>	<p>MAN</p> <p>Menu région Corse</p>

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

