

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 11 - Du 11 au 15 mars 2019

	Lundi 11/03	Mardi 12/03	Mercredi 13/03	Jeudi 14/03	Vendredi 15/03
M I D I	Pas de Service	MAN Moules marinières *** Limande meunière *** Bavaroï à l'orange, compotée de fruits rouges, tuiles aux amandes	2 STHR Petit pâté feuilleté à la viande *** Poulet basquaise, Pommes Dauphine *** Tarte citron meringuée	TSTHR Tartare de saumon et guacamole *** Curry de volaille Boulgour aux légumes *** Saint Honoré 1 PRO2 Pas de service (PFMP)	MAN & 1CAP Banquet : COMPLET

	Lundi 11/03	Mardi 12/03	Mercredi 13/03	Jeudi 14/03	Vendredi 15/03
S O I R	Pas de Service	1 STHR Pas de Service	Pas de Service	<p>TPRO Pas de Service</p> <p>2 CAP Menu à 14€ Oeuf poché, sablé au parmesan et champignons, crème d'ail *** Poulet & sa garniture *** Crêpe farcie aux fruits</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 12 - Du 18 au 22 mars 2019

	Lundi 18/03	Mardi 19/03	Mercredi 20/03	Jeudi 21/03	Vendredi 22/03
M I D I	Pas de Service	MAN Pas de Service	2 STHR Petit pâté feuilleté à la viande *** Poulet basquaise, Pommes Dauphine *** Tarte citron meringuée	TSTHR Tartare de saumon et guacamole *** Curry de volaille Boulgour aux légumes *** Saint Honoré 1 PRO2 Pas de Service	MAN & 1CAP Pas de Service

	Lundi 18/03	Mardi 19/03	Mercredi 20/03	Jeudi 21/03	Vendredi 22/03
S O I R	1BTS2 Menu à 22€ Projet n°3 : «Expérience inédite»	1 STHR Bavarois tomate et basilic *** Tartare de boeuf et risotto **** Nougat glacé	1BTS1 Menu à 22€ Projet n°3 : «Expérience inédite»	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 13 - Du 25 au 29 mars 2019

	Lundi 25/03	Mardi 26/03	Mercredi 27/03	Jeudi 28/03	Vendredi 29/03
M I D I	Pas de Service	MAN Ceviche de dorade mangue et passion *** Chili con carne, crème aigre, tortillas et riz pilaf *** Dessert gourmand	2STHR Pas de Service	TSTHR Pas de Service 1 PRO2 Pas de Service	Portes Ouvertes : COMPLET

	Lundi 25/03	Mardi 26/03	Mercredi 27/03	Jeudi 28/03	Vendredi 29/03
S O I R	Pas de Service	<p>1 STHR</p> <p>Briouate ***</p> <p>Tajine de poulet aux fruits secs ***</p> <p>Sélection de fromages affinés</p>	Pas de Service	<p>TPRO & 2CAP</p> <p>Menus à 14€</p> <p>Menu du marché (table de 4 couverts)</p> <p>Salade de lentilles et oeuf poché ***</p> <p>Dorade & sa garniture ***</p> <p>Fondant au caramel</p> <p>Menu «carte» (table de 2 couverts)</p> <p>Assiette de charcuterie ***</p> <p>Magret de canard à l'orange, pommes croquettes ***</p> <p>Pêches flambées, glace vanille et ses petits fours</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 14 - Du 1^{er} au 05 avril 2019

	Lundi 01/04	Mardi 02/04	Mercredi 03/04	Jeudi 04/04	Vendredi 05/04
M I D I	Pas de Service	<p>MAN</p> <p>Ceviche de dorade mangue et passion</p> <p>***</p> <p>Chili con carne, crème aigre, tortillas et riz pilaf</p> <p>***</p> <p>Dessert gourmand</p>	<p>2STHR</p> <p>Menu Occitanie/ Auvergne Rhône Alpes</p> <p>Salade lyonnaise</p> <p>***</p> <p>Burger entre Tarn et Aveyron Revisité</p> <p>***</p> <p>Assiette gourmande : tarte aux noix, crème catalane et sa glace aux marrons</p>	<p>TSTHR</p> <p>SERVICE DE LA DIRH (55 CVTS) : COMPLET</p> <p>1 PRO2</p> <p>Pas de Service</p>	<p>Menu Végétalien</p>

	Lundi 01/04	Mardi 02/04	Mercredi 03/04	Jeudi 04/04	Vendredi 05/04
S O I R	Pas de Service	1 STHR Briouate *** Tajine de poulet aux fruits secs *** Sélection de fromages affinés	Pas de Service	TPRO & 2CAP Menus à 14€ Menu du marché (table de 4 couverts) Croustade aux 2 saumons *** Cuisse de volaille farcie & sa garniture *** Chou chantilly et éclair au café Menu «carte» (table de 2 couverts) Duo de terrines *** Darne de saumon grillée, beurre blanc, riz pilaf *** Crêpes flambées	1BTS Menus à 40€ Repas de Gala (apéritif vin et café compris) suivi d'une soirée dansante animée par Tonus Musette

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 15 - Du 08 au 12 avril 2019

	Lundi 08/04	Mardi 09/04	Mercredi 10/04	Jeudi 11/04	Vendredi 12/04
M I D I	Pas de Service	Journée parrainage : Jacques et Régis Marcon	2STHR Menu Occitanie/ Auvergne Rhône Alpes Salade lyonnaise *** Burger entre Tarn et Aveyron Revisité *** Assiette gourmande : tarte aux noix, crème catalane et sa glace aux marrons	TSTHR Menu du marché Thème marché de printemps 1 PRO2 Pas de Service	MAN Menu Anglophone

	Lundi 08/04	Mardi 09/04	Mercredi 10/04	Jeudi 11/04	Vendredi 12/04
S O I R	Pas de Service	1 STHR Pas de Service	Pas de Service	<p>TPRO & 2CAP Menus à 14€ Menu du marché (table de 4 couverts) Oeuf poché bourguignon *** Râble de lapin & sa garniture *** Entremets aux griottes</p> <p>Menu «carte» (table de 2 couverts) Quiche lorraine & salade verte *** Steak au poivre vert, pommes gaufrettes et fenouil braisé *** Oeufs à la neige et ses petits fours</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 16 - Du 15 au 19 avril 2019

	Lundi 15/04	Mardi 16/04	Mercredi 17/04	Jeudi 18/04	Vendredi 19/04
M I D I	Pas de Service	Examens blancs Pas de Service	Pas de Service	Examens blancs Pas de Service	Examens blancs Pas de Service

	Lundi 15/04	Mardi 16/04	Mercredi 17/04	Jeudi 18/04	Vendredi 19/04
S O I R	Pas de Service	Pas de Service	Pas de Service	<p>TPRO & 2CAP Menus à 14€ Menu du marché (table de 4 couverts) Quenelles de truite de mer Suchet *** Carré d'agneau & sa garniture *** Fraises & framboises</p> <p>Menu «carte» (table de 2 couverts) Potage Julienne Darblay *** Limande meunière, pommes vapeur *** Poire Belle-Hélène revisitée</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