

Le Relais des Apprentis

Restaurant pédagogique



Menus de janvier et février 2020

Mardi 7 janvier 2020

L'apéritif et ses amuse-bouches
Œufs en meurette
Filet mignon de porc, crème d'ail doux
Polenta aux champignons, poêlée de légumes
Assortiment de fromages
Balade sucrée

Vendredi 10 janvier 2020

L'apéritif et ses amuse-bouches
Légumes croquants, œuf mimosa
Ballotine de volaille au curry
Riz pilaf, flan de petits pois, julienne de poireaux
Assortiment de fromages
Balade sucrée

Vendredi 17 janvier 2020

EXAMENS BLANCS :
Menu non communiqué

Jeudi 9 janvier 2020

L'apéritif et ses amuse-bouches
Macédoine de légumes, œuf mimosa
Ballotine de volaille à l'ancienne
Riz pilaf, flan de petits pois, julienne de poireaux
Assortiment de fromages
Balade sucrée

Jeudi 16 janvier 2020

EXAMENS BLANCS :
Menu non communiqué

Mercredi 22 janvier 2020

L'apéritif et ses amuse-bouches
Bouillon de crevettes à la coriandre, légumes croquants
Longe de veau laquée
Flan de légumes, pommes de terre confites
Assortiment de fromages
Balade sucrée

Jeudi 23 janvier 2020

EXAMENS BLANCS :
Menu non communiqué

Jeudi 30 janvier 2020

L'apéritif et ses amuse-bouches
Avocat crevettes
Bourguignon, pommes anglaises
Carottes tournées, flan de petits pois
Assortiment de fromages
Balade sucrée

Mardi 4 février 2020

L'apéritif et ses amuse-bouches
Gâteau de foies blonds, coulis d'écrevisse
Carré d'agneau, pommes Macaire
Purée de fenouil
Assortiment de fromages
Balade sucrée

Vendredi 7 février 2020

L'apéritif et ses amuse-bouches
Quiche au fromage et aux endives
Poulet rôti au paprika, purée de patates douces
Légumes assortis
Assortiment de fromages
Balade sucrée

Vendredi 24 janvier 2020

EXAMENS BLANCS :
Menu non communiqué

Vendredi 31 janvier 2020

L'apéritif et ses amuse-bouches
Avocat pamplemousse, écrevisses
Goulasch, pommes anglaises
Carottes tournées, flan de petits pois
Assortiment de fromages
Balade sucrée

Jeudi 6 février 2020

L'apéritif et ses amuse-bouches
Quiche lorraine et salade d'endives
Poulet rôti, purée de patates douces
Julienne de carottes, chou rouge
Assortiment de fromages
Balade sucrée

Jeudi 13 février 2020

L'apéritif et ses amuse-bouches
Œuf cocotte aux légumes à la crème
Poulet cocotte grand-mère, riz créole
Julienne de poireaux, chou-fleur rôti
Assortiment de fromages
Balade sucrée

Vendredi 14 février 2020

L'apéritif et ses amuse-bouches
Œuf cocotte au fromage et aux légumes
Poulet cocotte grand-mère au citron
Riz créole
Julienne de poireaux, chou-fleur rôti
Assortiment de fromages
Balade sucrée

Vendredi 21 février 2020

EXAMENS BLANCS :
Menu non communiqué
Table de 2 uniquement

Jeudi 20 février 2020

EXAMENS BLANCS :
Menu non communiqué
Table de 2 uniquement

Nous rappelons à notre aimable clientèle que les apprentis doivent rejoindre d'autres cours à l'issue de leur service.

Nous vous prions de bien vouloir quitter le restaurant à 14 h 15 au plus tard.

Le stationnement doit obligatoirement se faire sur la place Jacques Brel.
Aucun véhicule n'est autorisé à rentrer dans l'enceinte du lycée Pontarcher.

Merci de votre compréhension.

Prix du repas : 15 € (boissons en sus)
*sauf Menu Brasserie : servi en 1 h : 9,50 € ou 12,50 € selon la formule choisie, apéritif et café non compris

Règlement en espèces, carte bancaire ou chèque

Locaux situés au Pôle Hôtelier
4 place Jacques Brel – VESOUL

Accueil des clients pour le service de 12 h à 12 h 15

Merci de réserver votre table en téléphonant au 03 84 76 39 70

Nos menus sont susceptibles de contenir des produits allergènes. (œufs, arachides, etc.)