

MENUS

AVRIL 2025
A JUIN 2025

Dates
supplémentaires

Restaurant d'application

CAP – BAC PRO – BAC STHR – MAN – BTS
& Certificat de spécialisation



Lycée François RABELAIS
1, rue Elsa Triolet
14123 IFS

Réservations
de 10h20 à 12h30
02 31 46 52 56

Paiements
carte bancaire
chèque
espèces



Madame, Monsieur,

L'ensemble du personnel et les élèves du lycée François Rabelais d'Ifs sont heureux de vous adresser les menus à venir.

Nous vous invitons à venir découvrir ou redécouvrir les prestations du **restaurant d'application** :

POUR LE MIDI

OUVERTURE DU LUNDI AU VENDREDI

- arrivée entre **12h15** et **12h30**
- > Fin de service 14h15

POUR VOS SOIRÉES

OUVERTURE LE MARDI, MERCREDI ET JEUDI SOIR

- arrivée entre **19h15** et **19h30**
- > Fin de service 21h45

Nous proposons également des prestations pour les groupes, sous forme d'accueil de séminaires du lundi au vendredi midi, avec différentes formules.

Un devis vous sera proposé en fonction de vos besoins.

Nous proposons les prestations suivantes :

- café d'accueil,
- mise à disposition d'une salle avec matériel nécessaire à la tenue d'une conférence,
- déjeuner au restaurant d'application, sur le menu du jour, boissons comprises.

Pour les groupes qui souhaitent uniquement déjeuner, un forfait boissons leur sera proposé afin de faire travailler nos élèves. Pour toute personnalisation de votre accueil, vous pouvez prendre contact avec le bureau du Directeur délégué aux formations auprès de M. Bottet, au 02.31.46.52.50.

Nous disposons également d'un hôtel d'application de 6 chambres. Les réservations s'effectuent sur internet.

Une empreinte de votre carte, sans prélèvement, vous sera demandée via un site sécurisé.

Toutes ces informations figurent sur le site du lycée François Rabelais ; nous vous invitons à le visiter.

Dans l'espoir de vous recevoir, soyez assurés, Madame, Monsieur, que votre satisfaction sera la meilleure récompense pour nos élèves dont la formation reste notre priorité.

Bernard POTIRON
Directeur Délégué aux Formations
Professionnelles et Technologiques

Mardi 22 avril

16,90 € *

Restaurant 1

TOUS EN SALLE

Buffet : Salade bar,
rilette de saumon,
saucisson ail, sec,
Morteau, saumon fumée,
œuf mimosa, concombre

Navarin riz au safran,
londe de porc carvery mash

Tarte en bande aux fruits,
mousse au chocolat

12,90 €

Restaurant 2

Rillettes de saumon

Filet de cabillaud en
écailles de courgettes

Pavlova aux fruits
rouges

12,90 €

Restaurant 3

Assiette nordique

Longe de porc
charcutière

Brioche perdue,
glace vanille
et sauce caramel
au beurre salé

Vendredi 02 mai

Restaurant 1

16,90 € *

Beuchelle tourangelle
ou bavaoises de céleri rave,
crème au bleu d'Auvergne

Pièce de boucherie snackée,
légumes primeurs
ou dartoises de mousseline de sole tropicale,
julienne de légumes et beurre Nantais

Chariot de dessert

Restaurant 2

16,90 € *

DOM TOM

Ti Punch
Acras sauce
Colombo de poulet & riz créole
Brochette ananas sirop épicé
Glace vanille



*possibilité de deux plats à 13,90 €
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT



Mardi 6 mai



Salade Landaïse
Confit de canard, pommes sarladaise
Flan aux pruneaux

12,90 €



DINER

Assiettes de coquillages
Poulet grillé à l'Américaine
Tarte Tatin

20,00 €



Mardi 13 mai

12,90 €

Salade Niçoise
Estouffade provençale,
pâtes fraîches
Crème brûlée



Mercredi 14 mai



12,90 €

Restaurant 1

ASLACE-LORRAINE

Flammekueche alsacienne & mesclun

Fricassée de poulet au riesling sauce Archiduc
de l'an 1762 aux effluves de Munster
Pomme Macaire

Cerises flambée au kirsch

12,90 €

Restaurant 2

Melon à l'italienne

Fricassée de poulet au riesling sauce Archiduc
de l'an 1762 aux effluves de Munster
Pomme Macaire

Sorbet fraises

Vendredi 16 mai

16,90 € *

Flan d'asperge et ses légumes à la grecque, coulis de crustacés
ou
Oeuf poché et sa crêpe de pomme de terre

Canard poêlé, légumes de saison
ou
Sole meunière

Tarte fine aux fruits de saison
ou
Croquenbouche

Lundi 19 mai

Restaurant 1

12,90 € *

MENU ITALIEN

Bruschetta
Escalope Milanaise, pâtes au
pesto
Tiramisu au choix

Restaurant 2

16,90 € *

MENU ANGLAIS

Smoked Salmon
& cream cheese blinis

Marmite de la mer
façon irlandaise

Victoria sponge cake



Mercredi 21 mai

12,90 € *

Verrine d'avocat

Salade gourmande

Fraises Melba



*possibilité de deux plats à 13.90 €
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT



Jeudi 22 mai



Oeuf mimosa
ou
Poireau vinaigrette ou céleri rémoulade

Bœuf Bourguignon, pomme purée

12,90 €

Brie de Meaux farci
aux amandes grillées et abricots secs
ou
Profiteroles au chocolat



Vendredi 23 mai

16,90 € *

Restaurant 1

Salade périgourdine

Magret de canard au miel
Pommes sarladaises

Tartelette aux pruneaux
Glace à l'Armagnac

Restaurant 2

16,90 € *

Flan d'asperge et ses légumes à la grecque,
coulis de crustacés

ou
Oeuf poché et sa crêpe de pomme de terre

Canard poêlé, légumes de saison
ou
Sole meunière

Tarte fine aux fruits de saison
ou
Croquenbouche

Lundi 26 mai



12,90 €

Assiette de fruits de mers

Pavé de saumon,
tagliatelles de légumes

Café gourmand

16,90 € *

Smoked Salmon
& cream cheese blinis

Marmite de la mer
façon Irlandaise

Victoria sponge cake



Mercredi 28 mai

12,90 €

Terrine de poisson
Salade César
Fraises chantilly



*possibilité de deux plats à 13.90 €
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

Examens BTS 2025



RÉSERVEZ POUR L'ÉPREUVE DE SERVICE EN SALLE

Quoi ?

Tables de 2 à 8 couverts en fonction des jours
Menus non communiqués Arrivée à 12h précises

- Ne pas avoir d'impératif horaire ▪
- Exceptionnellement, les enfants ne sont pas admis ▪

Quand ?

- Mardi midi 3 juin ▪
- Mercredi midi 4 juin ▪
- Jeudi midi 5 juin ▪
- Vendredi midi 6 juin ▪

COMBIEN ?

- 16,90 € - Entrée / plat / dessert
Boissons non comprises

L'examen requiert obligatoirement une prise de commande
et un service de vin par table

COMMENT ?

Uniquement par téléphone au 02 31 46 52 56
De 10h et 12h30 du lundi au vendredi

AU PLAISIR DE VOUS RETROUVER

AU RESTAURANT D'APPLICATION



Lycée François RABELAIS

1, rue Elsa Triolet
14123 IFS