



Restaurant D'Application du Lycée Professionnel

Renée Bonnet - Toulouse

Menus des mois de Mars & Avril 2026

Sous réserve de modifications

LUNDI 9 MARS SERVICE DU MIDI à 17€ Menu classique à 3 plats, hors boissons	MARDI 10 MARS SERVICE DU MIDI à 17€ Menu classique à 3 plats, hors boissons
Velouté de lentilles *** Cordon bleu, pommes au four et jus de persil *** Assiette de fromages	Entrée de nos charcutiers *** Gambas façon bouillabaisse *** Nougat glacé façon Limoux
MERCREDI 11 MARS SERVICE DU DINER à 35€ Menu classique amuse-bouche, 3 plats & mignardises, hors boissons	
<i>Espagne & Bodega !</i> Amuse-bouche création *** Riz à l'espagnole, calamar farci et chantilly de chorizo *** Poulpe de méditerranée, Escalivada, crumble de manchego serano *** Biscuit à l'huile d'olive, orange fraîche et en confiture, gel citron et sorbet fromage blanc/citron	
JEUDI 12 MARS SERVICE DU MIDI à 17€ Menu classique à 3 plats, hors boissons	VENDREDI 13 MARS SERVICE DU MIDI à 17€ Menu classique à 3 plats, hors boissons
Tartelette aux maroilles et mâche *** Canon d'agneau, jus et légumes *** Autour du spéculoos	Ravioles d'écrevisse beurre rouge façon Nantua *** Ballotines de volailles, déclinaison de pomme de terre *** Poire et gelée de vin rouge
LUNDI 16 MARS	MARDI 17 MARS SERVICE DU MIDI à 17€ Menu classique à 3 plats, hors boissons
ELEVES EN EXAMEN	Entrée de nos charcutiers *** Gambas façon bouillabaisse *** Nougat glacé façon Limoux
MERCREDI 18 MARS SERVICE DU DINER à 35€ Menu classique amuse-bouche, 3 plats & mignardises, hors boissons	
<i>Saint Patrick !</i> Amuse-bouche création *** Shepherd's Pie de la saint Patrick *** Seafood chowder *** "Chocolat et Whisky	

JEUDI 19 MARS SERVICE DU MIDI à 17€ Menu classique à 3 plats, hors boissons	VENDREDI 20 MARS SERVICE DU MIDI à 17€ Menu classique à 3 plats, hors boissons
Variation betterave et ricotta *** Filet de rouget vapeur, sauce rouille, Epeautre & carottes glacées *** Rhubarbe, fraise mascarpone	Ceviche de dorade, mayonnaise miel et citron *** Pavé de loup, sauce paloise et légumes de saison *** Comme un vacherin, citron, citron noir, pesto sucré
LUNDI 23 MARS	MARDI 24 MARS SERVICE DU MIDI à 17€ Menu classique à 3 plats, hors boissons
CLASSE EN STAGE	Entrée de nos charcutiers *** Carré de porc, sauce au vin de Cahors et pomme Arlie *** Succès aux noix
MERCREDI 25 MARS SERVICE DU DINER à 35€ Menu classique amuse-bouche, 3 plats & mignardises, hors boissons	
Amuse-bouche création *** Gnocchis au porc noir flambés au La Bielle, façon Carbonara d'Occitanie *** Retour de transhumance, Agneau Luberon en trois déclinaisons, les jus réduits, la barigoule *** Mignardises fromagères : soufflé à la tome des Pyrénées / Dôme de Rocamadour, cœur de praliné / Sunday Roquefort, figues et pain d'épices	
JEUDI 26 MARS	VENDREDI 27 MARS
TABLEE DES CHEFS	
LUNDI 30 MARS	MARDI 31 MARS
CLASSE EN STAGE	JOURNEE SOLIDAIRE
MERCREDI 1^{ER} AVRIL SERVICE DU DINER à 35€ Menu classique amuse-bouche, 3 plats & mignardises, hors boissons	
Amuse-bouche création *** Ceviche de poisson, lait de tigre à la coriandre *** La Feijoada d'Alessandra Montagne Gomes *** Palet onctueux au café, cacao et Dulce de Leche	
JEUDI 2 AVRIL	VENDREDI 3 AVRIL
ELEVES EN EXAMEN	

LUNDI 6 AVRIL	MARDI 7 AVRIL SERVICE DU MIDI à 17€ Menu classique à 3 plats, hors boissons
CLASSE EN STAGE	Entrée de nos charcutiers *** Papillote de rouget, julienne de légumes et pommes vapeur *** Bras de gitan et glace
MERCREDI 8 AVRIL SERVICE DU DINER à 35€ Menu classique amuse-bouche, 3 plats & mignardises, hors boissons	
SOIREE BLEU COEUR COMPLET	
JEUDI 9 AVRIL SERVICE DU MIDI à 17€ Menu classique à 3 plats, hors boissons Ceviche de dorade, mayonnaise miel et citron *** Pavé de loup, sauce paloise et légumes de saison *** Comme un vacherin, citron, citron noir, pesto sucré	VENDREDI 10 AVRIL SERVICE DU MIDI à 17€ Menu classique à 3 plats, hors boissons Variation betterave et ricotta *** Filet de rouget vapeur, sauce rouille, Epeautre & carottes glacées *** Rhubarbe, fraise mascarpone
LUNDI 13 AVRIL SERVICE DU MIDI à 17€ Menu classique à 3 plats, hors boissons	MARDI 14 AVRIL SERVICE DU MIDI à 17€ Menu classique à 3 plats, hors boissons
CLASSE EN STAGE	FESTIVITRY
MERCREDI 15 AVRIL SERVICE DU DINER à 35€ Menu classique amuse-bouche, 3 plats & mignardises, hors boissons	
Amuse-bouche création *** Asperge mimosa, œuf poché et mousseline de mayonnaise *** Le mignon Porc noir de Bigorre en croute, crème de moutarde violette, pomme de terre nouvelle de Noirmoutier, compote de pommes au thé *** La rhubarbe et la fraise meringuée, glace fromage blanc	
JEUDI 16 AVRIL	VENDREDI 17 AVRIL
FESTIVITRY	VACANCES DE PRINTEMPS