



Restaurant D'Application du Lycée Professionnel

Renée Bonnet - Toulouse

Menus des mois de Novembre & Décembre 2026

Sous réserve de modifications

LUNDI 2 NOVEMBRE	
Œuf farci Chimay *** Rôti de bœuf sauce Roquefort pommes Dauphines et chou étuvé *** Autour de l'orange	
MARDI 3 NOVEMBRE	MERCREDI 4 NOVEMBRE
Assiette de charcuterie régionale *** Echine de porc rôti sur fine ratatouille, escavons de Polenta *** Le carré chocolat, framboise et figues fraîche, glace fruits rouges	Vernissage « La belle époque »
MERCREDI 4 NOVEMBRE SERVICE DU DINER à 35€ Menu classique amuse-bouche, 3 plats & mignardises, hors boissons	
Amuse-bouche création *** Tartare de bœuf au couteau, condiment Riviera et pignons torréfiés *** Daurade royale rôtie, potimarron au cumin, fenouil confit, pomme de terre croustillante, condiments olive citron et jus de dorade au safran *** « Le jardin méditerranéen » Clémentine, yaourt grec, miel de thym, pistache et sorbet orange	
JEUDI 5 NOVEMBRE	VENDREDI 6 NOVEMBRE
Classe en stage	

LUNDI 9 NOVEMBRE	
Classe en stage	
MARDI 10 NOVEMBRE	MERCREDI 11 NOVEMBRE
Classe en stage	FERIE
MERCREDI 11 NOVEMBRE	
FERIE	
JEUDI 12 NOVEMBRE	VENDREDI 13 NOVEMBRE
Classe en stage	

LUNDI 16 NOVEMBRE	
Classe en stage	
MARDI 17 NOVEMBRE	MERCREDI 18 NOVEMBRE SERVICE DU MIDI à 17€ Menu classique à 2 plats, hors boissons
Classe en stage	Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf *** Soufflé chaud au Grand Marnier
MERCREDI 18 NOVEMBRE SERVICE DU DINER à 35€ Menu classique amuse-bouche, 3 plats & mignardises, hors boissons	
Amuse-bouche création *** La Burrata des Pouilles, Le Gambero Rosso di Mazara, Émulsion Tomate Clarifiée et Dentelle à l'Encre de Seiche *** Canon d'agneau en croûte d'herbes, légumes rôtis au beurre de romarin, crèmeux de pois chiche, ail doux et huile d'olives *** Orange pochée au safran, financier aux amandes, crème légère à la fleur d'oranger, pistache et sorbet mandarine	
JEUDI 19 NOVEMBRE	 VENDREDI 20 NOVEMBRE
Classe en stage	

LUNDI 23 NOVEMBRE	
Classe en stage	
MARDI 24 NOVEMBRE	MERCREDI 25 NOVEMBRE SERVICE DU MIDI à 17€ Menu classique à 2 plats, hors boissons
Classe en stage	Médailillon de veau fumé au foin, salsifis rôtis, fenouil braisé, champignons sauvages, échalotes confites *** Mi cuit au chocolat noir, crème anglaise vanillée et tuile cacao
MERCREDI 25 NOVEMBRE SERVICE DU DINER à 35€ Menu classique amuse-bouche, 3 plats & mignardises, hors boissons	
Amuse-bouche création *** Le Gyoza ouvert de Tourteau et Émulsion Tom Yum *** Filet Mignon de Porc laqué au Miso noir, Déclinaison de Shiitakés et Pak Choi *** Sphère Matcha-Chocolat blanc, Cœur coulant Mangue-Passion et Biscuit Sésame noir	
JEUDI 26 NOVEMBRE	 VENDREDI 27 NOVEMBRE
Classe en stage	

LUNDI 30 NOVEMBRE SERVICE DU MIDI à 17€ Menu classique à 3 plats, hors boissons	
Quiche Lorraine, salade verte *** Navarin d'agneau, pommes de terre tournées *** Dessert de nos pâtisseries	
MARDI 1^{er} DECEMBRE SERVICE DU MIDI à 17€ Menu classique à 3 plats, hors boissons	MERCREDI 2 DECEMBRE SERVICE DU MIDI à 17€ Menu classique à 2 plats, hors boissons
Assiette de charcuterie régionale *** Echine de porc rôti sur fine ratatouille, e Escavons de Polenta *** Le carré chocolat, framboise et figues fraîche, glace fruits rouges	Œufs en meurette *** Ris de veau sautés meunière, étuvée de poireaux et pommes purée
MERCREDI 2 DECEMBRE SERVICE DU DINER à 35€ Menu classique amuse-bouche, 3 plats & mignardises, hors boissons	
Amuse-bouche création *** Crevettes croustillantes, mayonnaise au wasabi, pickles de légumes croquants et coriandre *** Le Thon rouge de ligne en croûte de sésame, laqué au Ponzu. Déclinaison exotique *** Fruits Exotiques Rôtis au miel, mangue, passion, tuiles coco et sorbet citron vert	
JEUDI 3 DECEMBRE SERVICE DU MIDI à 17€ Menu classique à 3 plats, hors boissons	 VENDREDI 4 DECEMBRE SERVICE DU MIDI à 17€ Menu classique à 3 plats, hors boissons
Velouté de châtaigne, crème de fromage frais, crouillante pancetta *** Filet mignon, champignons sautés, réduction crème de myrthe, légumes glacés *** Biscuit châtaigne, crème de cédrat, sorbet clémentine, miel	

LUNDI 7 DECEMBRE SERVICE DU MIDI à 17€ Menu classique à 3 plats, hors boissons	
Crème Dubarry *** Fricassée de volaille à l'ancienne, champignons glacés, gratin dauphinois *** Tarte aux pommes	
MARDI 8 DECEMBRE SERVICE DU MIDI à 17€ Menu classique à 3 plats, hors boissons	MERCREDI 9 DECEMBRE SERVICE DU MIDI à 17€ Menu classique à 2 plats, hors boissons
Œuf poché aux champignons, crème à l'ail de Lautrec *** Mignon de veau du Ségala, Sauce Roquefort, pommes fondantes au safran *** Plateau de fromages d'Occitanie et salade	Velouté de potimarron et châtaignes, œuf de caille, crème de parmesan, noisettes torréfiées et huile de persil *** Pavé de cerf rôti, jus de viande à la truffe

MERCREDI 9 DECEMBRE SERVICE DU DINER à 35€ Menu classique amuse-bouche, 3 plats & mignardises, hors boissons	
Amuse-bouche création *** Œuf parfait, foie gras cru sauté, crème de champignons des bois et croutons dorés *** Suprême de Chapon de Bresse farci aux Morilles et Foie Gras, Mousseline de Panais au Beurre Noisette, Potimarron aux Épices et Jus court au Vin Jaune *** La Bûche graphique « Écorce de Noël » Chocolat Noir, Marron et Moelleux Pain d'Épices	
JEUDI 10 DECEMBRE	VENDREDI 11 DECEMBRE
Sortie scolaire	

LUNDI 14 DECEMBRE SERVICE DU MIDI à 17€ Menu classique à 3 plats, hors boissons	
Salade gersoise *** Poulet rôti sauce châtaigne Purée de pomme de terre truffée *** Ananas flambé	
MARDI 15 DECEMBRE SERVICE DU MIDI à 17€ Menu classique à 3 plats, hors boissons	MERCREDI 16 DECEMBRE SERVICE DU MIDI à 17€ Menu classique à 2 plats, hors boissons
Œuf poché aux champignons, crème à l'ail de Lautrec *** Mignon de veau du Ségala, Sauce Roquefort, pommes fondantes au safran *** Plateau de fromages d'Occitanie et salade	Pavé de cabillaud en croûte d'herbes, beurre blanc et écrasé de pommes de terre *** Tarte tatin et crème fraîche double
MERCREDI 16 DECEMBRE SERVICE DU DINER à 35€ Menu classique amuse-bouche, 3 plats & mignardises, hors boissons	
Amuse-bouche création *** Fricassée de coquillages au champagne, poireaux fondants, fenouil et crème légère au safran *** Magret de canard rôti, jus au poivre de Timut Crèmeux de céleri, pommes fondantes et endive confite *** Pomme caramélisée au beurre demi-sel Riz au lait à la vanille, sablé breton	
JEUDI 17 DECEMBRE SERVICE DU MIDI à 17€ Menu classique à 3 plats, hors boissons	VENDREDI 18 DECEMBRE
Crevettes émulsion coco et gingembre, féroce d'avocat *** Thon jaune mi cuit, mangue verte, gel fruit de la passion, tuile de manioc *** Ananas victoria, biscuit coco, sorbet vanille	Vacances scolaires

