



LYCÉE
**AMBROISE
CROIZAT** Moutiers



**Restaurant d'application
Lycée Ambroise Croizat
244, Avenue de la libération
73600 MOUTIERS
Tel : 04.79.24.17.42**



**Menus du 15 septembre 2026
au
17 décembre 2026**

CONDITIONS GÉNÉRALES

**Nos menus sont applicables du :
15 septembre 2026
au
17 décembre 2026**

**Vous serez accueillis le midi jusqu'à 12h15 maximum.
Pour des raisons réglementaires, nous nous efforçons de terminer le service à 13h45.**

**Nous vous sommes reconnaissants de respecter ces impératifs horaires.
Pour les tables supérieures à 5 couverts, le service peut être effectué par 2 élèves.**

**Nous vous remercions de votre compréhension.
Pour des raisons pédagogiques, certains ingrédients sont susceptibles de changer. Cependant, nous vous informons qu'un seul menu est prévu donc aucun changement ne pourra être effectué.**

Les encaissements se feront par chèque, espèce ou carte bancaire.

**Réservation :
Obligatoirement par téléphone uniquement :
04.79.24.17.42
Lundi - Mardi - Mercredi - Jeudi - Vendredi :
08 h 00 à 12 h 00 et de 13 h 30 à 16 h 00**

**Au plus tard le jour même avant 10 h 00
Il est interdit de fumer dans l'enceinte de l'établissement.
Les animaux ne sont pas acceptés.
Conditions de fonctionnement des restaurants d'application des établissements de formation hôtelière relevant de l'Éducation Nationale.**

NOTE DE SERVICE MINISTÉRIELLE DU 07/11/95

**Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application.
Les prix demandés n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc pas correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.**

BLOG section hôtelière : www.leschefs73600.com

Pour votre information

Depuis le 13 décembre 2014, la présence d'éventuels allergènes dans les plats doit vous être indiquée.

Ainsi, nous vous signalons que certains de nos mets peuvent contenir un ou plusieurs allergènes parmi la liste ci-dessous :

- **céréales contenant du gluten (blé, seigle, épeautre...),**
- **crustacés et produits à base de crustacés,**
- **œufs et produits à base d'œuf,**
- **poissons et produits à base de poisson,**
- **arachides et produits à base d'arachides,**
- **soja et produits à base de soja,**
- **lait et produits à base de lait (y compris le lactose),**
- **fruits à coque (amandes, noisettes, noix, pistaches...),**
- **céleri et produits à base de céleri,**
- **moutarde et produits à base de moutarde,**
- **graines de sésame et produits à base de graines de sésame,**
- **anhydride sulfureux et sulfites (vin, ...)**
- **lupin et produits à base de lupin,**
- **mollusques et produits à base de mollusques.**

L'origine des viandes bovines vous sera indiquée le jour du service des mets.

L'enseignement dispensé en section hôtelière vise essentiellement la réalisation de mets « faits maison ».

Nos tarifs s'entendent « prix nets ».

**Les prix de nos menus varient de 18€ à 20€
selon les ingrédients utilisés.**
**Vous pouvez payer par carte bancaire, chèque
ou espèces au restaurant d'application.**



**Les élèves de la section hôtelière ainsi
que l'équipe enseignante vous
attendent avec impatience !**
**Pour les réservations de plus de 15 personnes,
merci de contacter Mme HENRY (DDFPT)
au 06.88.96.20.87**

18€
Mardi 15 septembre 2026

**Dernières tomates d'été, thon
et œufs

**Dos de cabillaud meunière, des
condiments comme une
grenobloise**
**Belle galette de pommes de
terre

**Assortiment de fromages

Crème brûlée et petits fours

18€
Mardi 22 septembre 2026

**Salade composée

**Steak grillé, sauce vin rouge
Pomme dauphine et épinards

**Assortiment de fromages

Crème caramel et tuiles

20€
Mercredi 23 septembre 2026

**Amuse-bouche : Mini panisses
croustillants d'anchois et olives
vertes de Nice

**Salade provençale (tomate,
concombre, olives noires,
oignons rouges, vinaigrette à
l'huile d'olive)

**Suprême de volaille grillé et
parfumé à la sarriette, tian de
légumes et pommes grenaille

**Assortiment de fromages

**Moelleux au miel de lavande et
sorbet citron**

COMPLET

20€
Jeudi 24 septembre 2026
**Voyage des saveurs de
septembre**

**Amuse-bouche : Gougère au
Comté et raisins blancs glacés

**Carpaccio de betteraves et
chèvre frais

**Dos de cabillaud rôti, fenouil
braisé et écrasé de pommes de
terre à l'huile d'olive

**Assortiment de fromages

**Tarte fine aux pommes
caramélisées, fromage blanc et
miel**

COMPLET

20€

Vendredi 25 septembre 2026
Fin d'été en Provence

Amuse-bouche : Gaspacho de
tomates anciennes

Melon rôti au miel de lavande

Gigot d'agneau au thym,
polenta crémeuse au
parmesan, tian provençal

Assortiment de fromages

Blanc-manger aux amandes et
sorbet à la lavande



18€

Mardi 29 septembre 2026

Quiche façon lorraine et mesclun
de salade

Suprême de volaille et ses
champignons à la crème,
tagliatelles fraîches

Assortiment de fromages

Salade de fruits

COMPLET



Mercredi 30 septembre 2026

Amuse-bouche : Velouté
d'oignons gratiné

Salade landaise aux gésiers
confits, jeunes pousses et
croûtons dorés

Cuisse de canard confite, fondue
de poivron, pomme fondante

Assortiment de fromages

Cannelés bordelais, glace vanille
et chantilly maison

COMPLET

Heure d'ouverture : de 12H00 à 13H45

20€

Vendredi 2 octobre 2026

Amuse-bouche : Velouté de
potimarron, éclats de noisettes
et lard fermier grillé

Salade d'automne (salade, œuf
poché, champignons,
tagliatelles de carotte,
vinaigrette au vin rouge)

Filet de truite, beurre noisette
aux champignons, purée de
patate douce et légumes
d'automne rôtis

Assortiment de fromages

Poire pochée à la cannelle,
sablé breton et glace à la
pomme

20€

Jeudi 8 octobre 2026
Le Grand Repas

Le même jour, le même menu,
partagé par tous les citoyens
d'un même territoire.
Plus d'information :
www.legrandrepas.fr

(menu à venir)



Heure d'ouverture : de 12H00 à 13H45

20€

Mercredi 14 octobre 2026

Amuse-bouche : Duo de toasts
chèvre et miel

Salade d'endives, noix, lard
fermier grillé et sauce Roquefort

Contre-filet rôti, sauce moutarde
à l'ancienne, frites de patate
douce et légumes de saison

Assortiment de fromages

Tarte aux poires et confiture de
noix, crème chantilly et glace
vanille

COMPLET



20€

Vendredi 16 octobre 2026

Amuse-bouche : Saint-Marcellin
pané aux cacahuètes

Salade lyonnaise (mesclun de
salade, lardons fumés, œuf
poché, oignons confits)

Quenelle de brochet, riz pilaf et
poêlée de champignons

Assortiment de fromages

Tarte aux pralines

COMPLET

Heure d'ouverture : de 12H00 à 13H45

Vacances de Toussaint du 17 octobre 2026 au 1er novembre 2026



Restaurant fermé

Heure d'ouverture : de 12H00 à 13H45



18€

Mardi 3 novembre 2026

Comme à Lyon, saucisson en
brioche

Sauté de veau à brun aux
champignons
Riz pilaf arlequin

Assortiment de fromages

Soupe de poires au vin rouge et
cookies

COMPLET

Jeudi 5 novembre 2026 et vendredi 6 novembre 2026

Restaurant privatisé



Heure d'ouverture : de 12H00 à 13H45

18€

Mardi 10 novembre 2026

Potage de légumes d'automne

Pavé de rumsteck grillé, beurre
maître d'hôtel

Pommes sautées et endives
meunières

Assortiment de fromages

Îles flottantes praliné-pistache

Mercredi 11 novembre 2026

Restaurant fermé
Jour férié



Jeudi 12 novembre 2026 et vendredi 13 novembre 2026

Restaurant privatisé



Heure d'ouverture : de 12H00 à 13H45

18€

Mardi 17 novembre 2026

Œufs mollets Florentine

Filet de merlan meunière,
beurre citronné
Flan d'épinards et poêlée de
salsifis

Assortiment de fromages

Tiramisu au parfum du moment

18€

Mardi 24 novembre 2026

Crème Du Barry

Jambonnette de volaille, duxelles
aux herbes
Risotto

Assortiment de fromages

Bavarois vanille et chocolat

20€

Mercredi 18 novembre 2026

Élèves en examen
Table de 3 ou 4 uniquement.
Menu non communiqué mais
conforme aux exigences de
l'examen.

Réservations possibles



20€

Jeudi 19 novembre 2026
et vendredi 20 novembre 2026
Menu Beaujolais nouveau

Menu en cours d'élaboration



Heure d'ouverture : de 12H00 à 13H45

20€

Vendredi 27 novembre 2026

Amuse-bouche : Cappuccino de
petits pois et mousse légère à la
menthe

Carpaccio de betteraves,
burrata, huile d'olive citronnée et
pesto d'herbes

Filet de cabillaud, sabayon au
citron, haricots verts, courgettes
en tagliatelles et petits pois
glacés

Assortiment de fromages

Poire pochée au vin blanc,
crumble aux amandes et crème
légère vanille

18€

Mardi 1er décembre 2026

Salade Caesar

Poulet rôti, jus du plat
Purée de pommes de terre

Assortiment de fromages

Brioche façon pain perdu



Heure d'ouverture : de 12H00 à 13H45

20€

Vendredi 4 décembre 2026
Voyage à Malte



**Amuse-bouche : Crackers à la
purée de fèves**

**Aumônière à la ricotta et
mesclun de salade**

**Paupiette de veau farcie à la
viande de bœuf, sauce au vin
rouge et tomate, carottes et
ravioli au chèvre**

Assortiment de fromages

**Biscuit à l'orange et aux
amandes, glace à l'orange**



18€

Mardi 8 décembre 2026

Poireaux vinaigrette « revus »

**Burger reblochon et lard
Pommes suédoises et salade
romaine**

Assortiment de fromages

**Soupe de fruits et menthe, sorbet
clémentine, petits fours**

COMPLET



Heure d'ouverture : de 12H00 à 13H45



Menus de Noël

35 euros (apéritif, vins et café compris)



Mardi 15 décembre 2026
Menu de Noël

**Saint-Jacques et émulsion de
crevette**

Foie gras et chutney d'oignon

**Pigeon, pomme dauphine et
légumes**

Assortiment de fromages

Pavlova aux fruits exotiques

Mercredi 16 décembre 2026
Menu de Noël

Menu en cours d'élaboration

Vacances de Noël
du 19 décembre 2026
au 3 janvier 2027



Heure d'ouverture : de 12H00 à 13H45