



# RESTAURANTS GASTRONOMIQUES

## SAISON 2018-2019



Rhône-Alpes



**Informations et réservations auprès du bureau du  
 Directeur Délégué aux Formations Professionnelles et Technologiques,  
 Tous les matins de 8h à 12h uniquement - Tél. : 04.75.89.84.86 /  
 Mail : philippe.leroux1@ac-grenoble.fr**

Les repas sont produits et servis par nos élèves dans le cadre de leur formation.

Nous remercions notre clientèle de respecter ces horaires : **Déjeuner à partir de 12 h 30 - Dîner à partir de 19 h 30**

Restaurants	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>LA MINE D'ARGENT</b>	Fermé	<b>12 h 30</b> Menu Pépité 16€ Entrée , Plat Dessert Hors Boissons	Fermé  Sauf Groupes	<b>12 h 30</b> Menu Pépité 16€ Entrée , Plat Dessert Hors Boissons	Fermé  Sauf Groupes
<b>LA COURONNE D'ARGENT</b>	<b>19h30</b> Menu Lingot 20 € Entrée, Plat dessert et café Hors boissons	Fermé			

	<b>RESTAURANT LA MINE D'ARGENT</b> Restaurant pédagogique	<b>RESTAURANT LA COURONNE D'ARGENT</b> Restaurant d'application
Lundi 07 Janvier	<b>Fermé</b>	<u>Menu TCAP</u> Feuilleté d'œufs brouillés Portugaise <u>Ou</u> Bisque de Crustacés  Bœuf bourguignon Pâtes Fraiches <u>Ou</u> Moules Poulette Pommes allumettes  Chariot de desserts
Mardi 08 janvier	<u>Menu 2PRO</u> Potage julienne Darblay Goujonnette de merlan sauce tartare Tomates provençales Dessert	<u>Menu CCF TPRO</u> Ouvert
Mercredi 09 janvier	<b>Fermé</b>	<u>Menu UFA</u> - <b>PAS DE SERVICE</b>
Jeudi 10 janvier	<u>Menu CAP1</u> Potage cultivateur Poisson en papillote Gratin Gourmand Eclair	<u>Menu 1PRO</u> <b>PAS DE SERVICE</b> CCF Pratique cuisine
Vendredi 11 janvier	<b>Fermé</b>	<b>Fermé</b>





# RESTAURANTS GASTRONOMIQUES

## SAISON 2018-2019



Rhône-Alpes



Informations et réservations auprès du bureau du  
Directeur Délégué aux Formations Professionnelles et Technologiques,  
Tous les matins de 8h à 12h uniquement - Tél. : 04.75.89.84.86 /  
Mail : philippe.leroux1@ac-grenoble.fr

Les repas sont produits et servis par nos élèves dans le cadre de leur formation.  
Nous remercions notre clientèle de respecter ces horaires : **Déjeuner à partir de 12 h 30 - Dîner à partir de 19 h 30**

	<b>RESTAURANT LA MINE D'ARGENT</b> Restaurant pédagogique	<b>RESTAURANT LA COURONNE D'ARGENT</b> Restaurant d'application
Lundi 14 janvier	<b>Fermé</b>	<u>Menu TCAP</u> Talmouse en tricorne <u>Ou</u> Crêpe farcie aux fruits de mer Sce vin blanc au curry <small>☞ ☞</small> Blanquette de veau Riz Pilaf Et flan de carottes <u>Ou</u> Goujonnette de merlan sce Tartare Salade de Lentilles <small>☞ ☞</small> Chariot de desserts
Mardi 15 janvier	<u>Menu 2PRO</u> Entrée Navarin d'agneau aux 2 pommes Choux chantilly	<u>Menu TPRO</u> <u>Menu à 35,00 euros</u> <b>Soirée à thème</b> <b>Les Antilles »</b>
Mercredi 16 janvier	<b>Fermé</b>	Menu UFA - CCF CSR <b>PAS DE SERVICE</b>
Jeudi 17 janvier	<u>Menu CAP1</u> Quiche Lorraine Volaille pochée sce suprême Riz créole Soufflé glacé liqueur Madeleine	<u>Menu 1PRO</u> Pas de Service Préparation TP Déplacé
Vendredi 18 janvier	<b>Fermé</b>	<b>Fermé</b>





# RESTAURANTS GASTRONOMIQUES

## SAISON 2018-2019



Rhône-Alpes



Informations et réservations auprès du bureau du  
Directeur Délégué aux Formations Professionnelles et Technologiques,  
Tous les matins de 8h à 12h uniquement - Tél. : 04.75.89.84.86 /  
Mail : philippe.leroux1@ac-grenoble.fr

Les repas sont produits et servis par nos élèves dans le cadre de leur formation.  
Nous remercions notre clientèle de respecter ces horaires : **Déjeuner à partir de 12 h 30 - Dîner à partir de 19 h 30**

	<b>RESTAURANT LA MINE D'ARGENT</b> Restaurant pédagogique	<b>RESTAURANT LA COURONNE D'ARGENT</b> Restaurant d'application
Lundi 21 janvier	<b>Fermé</b>	<u>Menu TCAP</u> - Pas de Service
Mardi 22 janvier	<u>Menu 2PRO</u> Ficelle picarde Filet de dorade meunière Risotto aux moules safranées Brocoli à l'anglaise Dessert	<u>TPRO EN STAGE</u>
Mercredi 23 janvier	<b>Fermé</b>	<u>Menu UFA CCF</u> Pas de service
Jeudi 24 janvier	<u>Menu CAP1</u> Velouté Dubarry Pintade rôtie sur canapé Pomme mignonette Saint Honoré	<u>Menu 1PRO</u> PAS DE SERVICE CCF Pratique cuisine
Vendredi 25 janvier	<b>Fermé</b>	<b>Fermé</b>





# RESTAURANTS GASTRONOMIQUES

## SAISON 2018-2019



Rhône-Alpes



Informations et réservations auprès du bureau du  
Directeur Délégué aux Formations Professionnelles et Technologiques,  
Tous les matins de 8h à 12h uniquement - Tél. : 04.75.89.84.86 /  
Mail : philippe.leroux1@ac-grenoble.fr

Les repas sont produits et servis par nos élèves dans le cadre de leur formation.  
Nous remercions notre clientèle de respecter ces horaires : **Déjeuner à partir de 12 h 30 - Dîner à partir de 19 h 30**

	<b>RESTAURANT LA MINE D'ARGENT</b> Restaurant pédagogique	<b>RESTAURANT LA COURONNE D'ARGENT</b> Restaurant d'application
Lundi 28 janvier	<b>Fermé</b>	<u>TCAP EN STAGE</u>
Mardi 29 janvier	<u>Menu 2PRO</u> Entrée Veau Marengo Pommes vapeur et courgettes sautées Charlotte aux poires	<u>TPRO EN STAGE</u>
Mercredi 30 janvier	<b>Fermé</b>	<u>Menu UFA CCF CSR</u>
Jeudi 31 janvier	<u>Menu CAP1</u> Tomate à la Pescadou Estouffade de bœuf Nouilles fraîches Crème dessert au café Palmiers	<u>Menu 1 PRO</u> <b>SOIREE à THEME</b> <b>« LA LOIRE »</b>
Vendredi 01 février	<b>Fermé</b>	<b>Fermé</b>





# RESTAURANTS GASTRONOMIQUES

## SAISON 2018-2019



Rhône-Alpes



Informations et réservations auprès du bureau du  
Directeur Délégué aux Formations Professionnelles et Technologiques,  
Tous les matins de 8h à 12h uniquement - Tél. : 04.75.89.84.86 /  
Mail : philippe.leroux1@ac-grenoble.fr

Les repas sont produits et servis par nos élèves dans le cadre de leur formation.  
Nous remercions notre clientèle de respecter ces horaires : Déjeuner à partir de 12 h 30 - Dîner à partir de 19 h 30

	<b>RESTAURANT LA MINE D'ARGENT</b> Restaurant pédagogique	<b>RESTAURANT LA COURONNE D'ARGENT</b> Restaurant d'application
Lundi 04 février	<b>Fermé</b>	<u>TCAP EN STAGE</u>
Mardi 05 février	<u>Menu 2PRO</u> Entrée Poulet sauté chasseur Pommes noisettes Et haricots verts Mille feuilles	<u>TPRO EN STAGE</u>
Mercredi 06 février	<b>Fermé</b>	<u>Menu UFA 1</u> Restaurant Pédagogique Entrées Côte de bœuf grillée sce béarnaise Pommes gaufrettes Flan de carottes Tomates provençale Tarte au citron <u>Menu UFA 2</u> Restaurant Application
Jeudi 07 février	<u>Menu CAP1</u> Œuf cocotte à la crème Escalope Viennoise Pommes sautées à cru Soufflé chaud grand marnier	<u>Menu 1PRO</u> Potage ST Germain aux croustons Ou Moules farcies Ou Salade périgourdine» Ou Carré d'agneau persillé Pommes amandines et gratin Bayaldi Ou Pilaf de fruits de mer Ou Chariot de desserts Et Mignardises
Vendredi 08 février	<b>Fermé</b>	<b>Fermé</b>





# RESTAURANTS GASTRONOMIQUES

## SAISON 2018-2019



Rhône-Alpes



Informations et réservations auprès du bureau du  
Directeur Délégué aux Formations Professionnelles et Technologiques,  
Tous les matins de 8h à 12h uniquement - Tél. : 04.75.89.84.86 /  
Mail : philippe.leroux1@ac-grenoble.fr

Les repas sont produits et servis par nos élèves dans le cadre de leur formation.  
Nous remercions notre clientèle de respecter ces horaires : **Déjeuner à partir de 12 h 30 - Dîner à partir de 19 h 30**

	<b>RESTAURANT LA MINE D'ARGENT</b> Restaurant pédagogique	<b>RESTAURANT LA COURONNE D'ARGENT</b> Restaurant d'application
Lundi 11 février	<b>Fermé</b>	<u>TCAP EN STAGE</u>
Mardi 12 février	<u>Menu 2PRO</u> Talmousse en tricorne Pilaf de fruits de mer Dessert	<u>TPRO EN STAGE</u>
Mercredi 13 février	<b>Fermé</b>	<u>Menu UFA 1</u> <b>PAS DE SERVICE</b> <u>Menu UFA 2</u> <b>PAS DE SERVICE</b>
Jeudi 14 février	<u>Menu CAP1</u> Œuf farcis Chimay Carré de porc poêlé Garniture choisy Bavarois rubané	<u>Menu 1PRO</u> Soupe de moules au safran ☺ ☺ Petite friture au citron <u>Ou</u> Gnocchi à la romaine» ☺ ☺ Mignon de porc sce moutarde à l'ancienne Pommes dauphines <u>Ou</u> Truite au court bouillon beurre blanc Pommes à l'anglaise Légumes glacés ☺ ☺ Chariot de desserts Et Mignardises
Vendredi 15 février	<b>Fermé</b>	<b>Fermé</b>





# RESTAURANTS GASTRONOMIQUES

## SAISON 2018-2019

Informations et réservations auprès du bureau du  
Directeur Délégué aux Formations Professionnelles et Technologiques,  
Tous les matins de 8h à 12h uniquement - Tél. : 04.75.89.84.86 /  
Mail : philippe.leroux1@ac-grenoble.fr



Rhône-Alpes



Les repas sont produits et servis par nos élèves dans le cadre de leur formation.

Nous remercions notre clientèle de respecter ces horaires : **Déjeuner à partir de 12 h 30 - Dîner à partir de 19 h 30**

	<b>RESTAURANT LA MINE D'ARGENT</b> Restaurant pédagogique	<b>RESTAURANT LA COURONNE D'ARGENT</b> Restaurant d'application
Lundi 04 mars	<b>Fermé</b>	<u>Menus TCAP</u> Potage julienne Darblay <u>Ou</u> Croustillant de Truite à la parisienne <u>Ou</u> Navarin d'Agneau Aux 2 Pommes <u>Ou</u> Pilaf de fruits de mer <u>Ou</u> Chariot de desserts
Mardi 05 mars	<u>Menu 2PRO</u> Entrée salle Rable de lapin farci Légumes oubliés Mousse au chocolat	<u>Menu TPRO</u> _Croustillant Courgettes saumon fumé Au Beurre blanc Moutarde de meaux Poulet Garniture Moelleux au chocolat Tartare de fraises et crème anglaise
Mercredi 06 mars	<b>Fermé</b>	<u>Menu UFA 1 Restaurant Pédagogique</u> Feuilleté d'œufs brouillés portugaise Navarin aux 2 Pommes Dessert
Jeudi 07 mars	<u>Menu CAP1</u> Spaghetti napolitaine Filet de merlan frit au citron Legumes glacés Beignets de pommes	1PRO En Stage
Vendredi 08 mars	<b>Fermé</b>	<b>Fermé</b>





# RESTAURANTS GASTRONOMIQUES

## SAISON 2018-2019



Rhône-Alpes



Informations et réservations auprès du bureau du  
 Directeur Délégué aux Formations Professionnelles et Technologiques,  
 Tous les matins de 8h à 12h uniquement - Tél. : 04.75.89.84.86 /  
 Mail : philippe.leroux1@ac-grenoble.fr

Les repas sont produits et servis par nos élèves dans le cadre de leur formation.  
 Nous remercions notre clientèle de respecter ces horaires : Déjeuner à partir de 12 h 30 - Dîner à partir de 19 h 30

	<b>RESTAURANT LA MINE D'ARGENT</b> Restaurant pédagogique	<b>RESTAURANT LA COURONNE D'ARGENT</b> Restaurant d'application
Lundi 11 mars	<b>Fermé</b>	<u>Menus TCAP</u> Potage Chantilly Ou Jalousie de Mousseline de Merlan Beurre fondu à la ciboulette ☞ ☞ Poulet chasseur Ou Pavé de bœuf sauté au poivre Pomme Miettes et flan d'épinards ☞ ☞ Chariot de desserts
Mardi 12 mars	<u>Menu 2PRO</u> Entrée Jambonnette de caneton à l'orange Pommes gaufrettes Flan de patisson Entremet Singapour	<u>Menu TPRO</u> Ravioli de Langoustines Sauce Nantua Et julienne de légumes Filet de bœuf en croute Garniture Gratin de fruits frais
Mercredi 13 mars	<b>Fermé</b>	<u>Menu UFA 1</u> Restaurant Pédagogique Entrées Pilaf de la mer Tarte Bourdalouse <u>Menu UFA 2</u> Restaurant Application <b>PAS DE SERVICE</b>
Jeudi 14 mars	<u>Menu CAP1</u> Gnocchi parisienne Canard poêlé à l'Orange Purée de céleri et marrons Choux chantilly	1PRO En Stage
Vendredi 15 mars	<b>Fermé</b>	<b>Fermé</b>





# RESTAURANTS GASTRONOMIQUES

## SAISON 2018-2019



Rhône-Alpes



Informations et réservations auprès du bureau du  
Directeur Délégué aux Formations Professionnelles et Technologiques,  
Tous les matins de 8h à 12h uniquement - Tél. : 04.75.89.84.86 /  
Mail : philippe.leroux1@ac-grenoble.fr

Les repas sont produits et servis par nos élèves dans le cadre de leur formation.  
Nous remercions notre clientèle de respecter ces horaires : **Déjeuner à partir de 12 h 30 - Dîner à partir de 19 h 30**

	<b>RESTAURANT LA MINE D'ARGENT</b> Restaurant pédagogique	<b>RESTAURANT LA COURONNE D'ARGENT</b> Restaurant d'application
Lundi 18 mars	<b>Fermé</b>	<u>Menus TCAP</u> Soupe au Pistou <u>Ou</u> Quiche au Poulet et Champignons  Pavé de saumon grenobloise Pomme vapeur et flan de carottes <u>Ou</u> Mixed grill  Chariot de desserts
Mardi 19 mars	<u>Menu 2PRO</u> Moules Poulette Coq à la bière Gnocchi et carottes sifflées glacées Dessert	<u>Menu TPRO</u> <u>Menu à 35,00 euros</u> <b>MENU à thème</b> <b>L'Italie</b>
Mercredi 20 mars	<b>Fermé</b>	<u>Menu UFA 1</u> <b>PAS DE SERVICE</b>
Jeudi 21 mars	<u>Menu CAP1</u> Salade Lorette Coquelet grillé sce diable Garniture américaine Tartes aux pommes	1PRO En Stage 
Vendredi 22 mars	<b>Fermé</b>	<b>Fermé</b>





# RESTAURANTS GASTRONOMIQUES

## SAISON 2018-2019



Informations et réservations auprès du bureau du  
Directeur Délégué aux Formations Professionnelles et Technologiques,  
Tous les matins de 8h à 12h uniquement - Tél. : 04.75.89.84.86 /  
Mail : philippe.leroux1@ac-grenoble.fr

Les repas sont produits et servis par nos élèves dans le cadre de leur formation.  
Nous remercions notre clientèle de respecter ces horaires : **Déjeuner à partir de 12 h 30 - Dîner à partir de 19 h 30**

	<b>RESTAURANT LA MINE D'ARGENT</b> Restaurant pédagogique	<b>RESTAURANT LA COURONNE D'ARGENT</b> Restaurant d'application
Lundi 25 mars	<b>Fermé</b>	<u>Menu des TPRO</u> <u>Menu à 35,00 euros</u> <b>MENU à thème</b> <b>« ACCORD METS ET VINS »</b>
Mardi 26 mars	<u>Menu 2 PRO</u> Œufs farcis Chimay Paupiette de merlan au noilly Riz Pilaf et brocolis Dessert	<u>Menu T PRO</u> Oeufs Pochés florentine Avocat aux crevettes Dorade grillée flambée au pastis Beurre blanc Riz Pilaf Tarte au citron Banane Flambée
Mercredi 27 mars	<b>Fermé</b>	<u>Menu UFA 1 au Restaurant Pédagogique</u> <u>Menu UFA 2 au Restaurant Application</u>
Jeudi 28 mars	<u>Menu CAP1</u> Allumettes au fromage Filet de sole bonne femme Pommes nature Moka	1PRO En Stage
Vendredi 29 mars	<b>Fermé</b>	<b>Fermé</b>

