RESTAURANT PÉDAGOGIQUE greta

MENUS

2020
JANVIER 1/2

MARDI 7. MIDI

- Choucroute garnie
- Charlotte framboise ou chocolat

MERCREDI 8. MIDI

- Galette anglaise ou Galette bohémienne
- Crêpe aux agrumes ou Crêpe Belle Hélène

JEUDI 9. MIDI

- Omelettes plates à l'espagnole
- Quiche à la julienne de légumes
- Charlotte framboise ou chocolat

VENDREDI 10. SOIR

- Galette Florentine au saumon ou Galette campagnarde
- Crêpe pomme caramel glace vanille ou Crêpe mousse de fruits de saison

MARDI 14. MIDI

- Couscous
- Galette des rois ou Crème brûlée

MERCREDI 15. MIDI

- Galette émincé de volaille coco curry ou Galette St Jacques à la fondue de poireaux
- Crêpe ananas caramélisé glace vanille ou Crêpe façon brownie

MERCREDI 15. SOIR

- Oeufs farcis Chimay
- Truites meunières, pomme anna et légumes glacés
- Galette des rois ou Crème brûlée

JEUDI 16. SOIR

- Nems de galettes ou Galette chèvre tomate
- Crêpe tartare exotique ou Crêpe forêt noire

VENDREDI 17. SOIR

- Galette calamars à l'armoricaine ou Galette savoyarde
- Crêpe chocolat-frangipane ou Crêpe poire au vin et aux épices

MARDI 21. MIDI

- Crêpes farcies façon ficelles picardes
- Steak au poivre, gratin dauphinois
- Mille-feuille ou savarin chantilly

MERCREDI 22. MIDI

- Galette andouille à la provençale ou Galette fruits de mer au curry
- Crêpe banane flambée au rhum glace coco ou Crêpe chocolat confiture d'orange

Galettes / Crêpes

Les 8, 10, 15, 16, 17, 21 et 22 janvier
Consultez la carte !

Plat du jour

Les 7, 9, 14 et 15 janvier
selon plat du jour

A EMPORTER

SUR COMMANDE

RESTAURANT PÉDAGOGIQUE greta

MENUS

2020
JANVIER 2/2

JEUDI 23. MIDI

- Galette camembert rhubarbe ou Galette à la grec
- Crêpe façon bounty ou Aumonière de crêpe aux fruits exotiques

VENDREDI 24. SOIR

- Galette façon ficelle picarde ou Galette filet de poisson aux légumes
- Crêpe crème de citron meringuée ou Crêpe façon tiramisu

MARDI 28. MIDI

- Oeufs pochés toupinel
- Filets de merlans dugléré, riz pilaf
- Forêt noire ou Miroir passion framboise

MERCREDI 29. MIDI

- Galette tartiflette ou Galette duo de saumon sauce hollandaise
- Crêpe dame blanche ou Crêpe panna cotta et son coulis

JEUDI 30. MIDI

- Galette oeuf florentine ou Galette piperade
- Crêpe mousse chocolat crème anglaise ou Crêpe poire coulis de fruits rouges

VENDREDI 31. SOIR

- Galette landaise ou Galette duo de poisson sauce aux algues
- Trilogie de crêpes au chocolat ou aux fruits

A EMPORTER
SUR COMMANDE

Les éventuelles variations qualitatives et/ou quantitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application.

HORAIRES

Selon jours d'ouverture :
midi : 12h - 14h
soir : 19h - 22h

TARIFS

CUISINE TRADITIONNELLE

MENU DU JOUR 11€
- 1 entrée
- 1 plat
- 1 dessert
- 1 café

CRÊPERIE

MENU DU MIDI 9€
1 bolée de cidre*
1 spécialité salée
1 spécialité sucrée
1 café

MENU DU SOIR 10€50
1 apéritif à base de cidre*
1 amuse-bouche
1 bolée de cidre*
1 spécialité salée
1 spécialité sucrée
1 café

MENU ENFANT 6€
1 galette simple (œuf, jambon, fromage)
1 crêpe simple (chocolat / sucre / caramel)
1 boisson

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

académie Rennes greta CÔTES-D'ARMOR FORMEZ-VOUS À DEMAIN

Réservation obligatoire
06.47.84.46.14

RESTAURANT PÉDAGOGIQUE
Lycée Félix LE DANTEC Rue de Penn ar Pavé 22300 LANNION
Bâtiment H - 1er étage (au-dessus du self)