

<https://hurlevent-lyc.spip.ac-rouen.fr/spip.php?article871>



INSTITUT
DE LA
FORMATION PROFESSIONNELLE
EN RÉGION ACADÉMIQUE

LYCÉE PROFESSIONNEL
LE HURLE-VENT

MENUS DU RESTAURANT D'APPLICATION

- RESTAURANT D'APPLICATION -

Date de mise en ligne : lundi 2 mai 2022

Copyright © Lycée Le Hurle-Vent - Tous droits réservés

Bonjour à toutes et à tous,

voici le dernier volet de nos découvertes culinaires pour cette année 2021-2022.

Vous pourrez voir que peu de jours d'ouverture sont possibles du fait des examens de nos classes de 1ère et terminale ainsi que des périodes de stage des 2ème et 1ère.

De même, merci de bien vouloir tenir compte de la nouvelle méthode de réservation qui vous est demandée et expliquée au début du menu pour une meilleure lisibilité des possibilités de réservations par notre intendance.

Enfin, si vous souhaitez participer aux repas d'examen de nos élèves, il reste 1 table de 4 personnes disponible le mercredi 11 mai 2022 à 19h00 et 2 tables de 4 personnes le lundi 16 mai 2022 à 19h00. Pour réserver, merci d'utiliser le canal du mail au lycée uniquement afin de pouvoir vous répondre au plus vite.

Merci encore à tous de vos visites à notre restaurant d'application qui ont permis à nos élèves de peaufiner leurs formations et surtout d'avoir le plaisir et la chance d'avoir de vrais clients tout au long de cette année pour s'exercer à leurs examens.

Nous serons ravis de vous revoir à la rentrée de septembre pour de nouvelles aventures culinaires et de nouvelles propositions à vous faire.

A très bientôt donc et encore merci de votre fidélité.

Très cordialement

Patrick GOUEL-VASSE

Coordonnateur restauration LP Le Hurle-vent



Informations générales

• Du lundi au jeudi, le midi :

Déjeuner « brasserie » à 11,50€

Début du service : 12h00 Fin de service : 13h40

• Le vendredi midi :

Déjeuner « brasserie » à 10,00 €

Début du service : 12h00 Fin de service : 13h40

• Le lundi soir et le mercredi soir :

Dîner « gastronomique » à 18,50 €

Début du service : 19h00 Fin de service : 21h30

Menu pour les enfants de moins de 12 ans : 5 €

Afin de faciliter le bon déroulement des ateliers professionnels, nous vous demandons de bien vouloir respecter les horaires d'accueil et de fin de service.

Les réservations se font par téléphone au 02.35.86.80.77 du lundi au vendredi de 9h00 à 14h00 ou par email à l'adresse lp.hurlevent.drive@gmail.com

Semaine du 2 au 6 mai 2022

Date	Déjeuner	Dîner
Lundi	Période de formation en milieu professionnel	EXAMEN Menu confidentiel Table de 2 et 4 personnes Ses réservations uniquement Apéritif offert
Mardi	Ferme pour examens	Ferme
Mercredi	Ferme pour examens	EXAMEN Menu confidentiel Table de 4 personnes Ses réservations uniquement Apéritif offert
Jeudi	Période de formation en milieu professionnel	
Vendredi	Ferme Elèves en entreprise	

Chou croquette au gratin, noix de pécan, persil

MENUS DU RESTAURANT D'APPLICATION

Semaine du 9 au 13 mai 2022

Date	Déjeuner	Dîner
Lundi	Période de formation en milieu professionnel	EXAMEN Menu confidentiel Table de 2 et 4 personnes Sur réservation uniquement Apéritif offert
Mardi	Ferme Restaurant privé	Ferme
Mercredi	Ferme pour examens	EXAMEN Menu confidentiel Table de 2 et 4 personnes Sur réservation uniquement Apéritif offert
Jeudi	Période de formation en milieu professionnel	
Vendredi	Ferme pour examens	

Menu maison de porc aux parfums des carottes

Semaine du 16 au 20 mai 2022

Date	Déjeuner	Dîner
Lundi	Période de formation en milieu professionnel	EXAMEN Menu confidentiel Table de 2 et 4 personnes Sur réservation uniquement Apéritif offert
Mardi	Ferme pour examens	Ferme
Mercredi	Ferme pour examens	Ferme pour examens
Jeudi	Période de formation en milieu professionnel	
Vendredi	Avocat, crevettes, sauce cocktail suprêmes d'agrumes *** Navarin d'agneau aux 3 pommes *** Crème caramel, cake aux noix, citrine anglaise	

Maitre de cuisine chef à la cuisine, légumes verts, pommes grillées, condiment pour l'accompagnement

MENUS DU RESTAURANT D'APPLICATION

Semaine du 23 au 27 mai 2022

Date	Déjeuner	Dîner
Lundi	Salade Niçoise *** Poilet classique, légumes glacés *** Brûlée façon pain perdu	Marché paysan de proximité Chef d'œuvre des terrasses
Mardi	Ferme	Ferme
Mercredi	Ferme pour examens	Ferme
Jeudi	Ferme	 Ferme (Pâté moult, citron vert)
Vendredi	Ferme	

Semaine du 30 mai au 3 juin 2022

Date	Déjeuner	Dîner
Lundi	Branch Sélection de mets salés et sucrés, boissons chaudes, rafraîchissements	Ferme pour examens
Mardi	Période de formation en milieu professionnel	Ferme
Mercredi	Ferme pour examens	Période de formation en milieu professionnel
Jeudi	Panna cotta de saumon fumé, salade exotique *** Magrettes rôti au baillif, artichaut, pommes de terre, bouillon de coq, carottes, agrumes *** Tarte au citron meringuée	 Anchois rôti, fondue au foie, oignons brûlés au vin
Vendredi	Chiffonnade de jambon cru, carpaccio de risotto *** Bouquette de veau à l'ancien, rôti pilé, carottes glacées *** Crêpes Suzette, caramel aux agrumes	

MENUS DU RESTAURANT D'APPLICATION

Semaine du 6 au 10 juin 2022

Date	Déjeuner	Dîner
Lundi	Férré	Férré
Mardi	Période de formation en milieu professionnel	Férré
Mercredi		Période de formation en milieu professionnel
Jeudi	Cocktail de billes de melon, capes de Parmesan, jantice d'Aoste *** Filet de merlan piqué à l'ail, doré aux herbes, légumes de printemps, émulsion au citron *** Fraisier	
Vendredi	Férré Olives en entrecôte	 Bif à mince, petit choucroute au carvi, pommes gratin, croûtes, moules de grasse

Semaine du 13 au 17 juin 2022

Date	Déjeuner	Dîner
Lundi	Quiche terre et mer *** Pavé de bœuf, sauce au poivre *** Salade d'orange, crème citron, sautet mandarine, crumble citron	Férré
Mardi	Période de formation en milieu professionnel	Férré
Mercredi	Férré pour exarces	Période de formation en milieu professionnel
Jeudi	Cocktail de billes de melon, capes de Parmesan, jantice d'Aoste *** Filet de merlan piqué à l'ail, doré aux herbes, légumes de printemps, émulsion au citron *** Fraisier	
Vendredi	Férré pour activité pédagogique	 Filet de dorade rôt, omelette, jambon croûte, moules en trois couleurs, beurre blanc citronné

MENUS DU RESTAURANT D'APPLICATION

Semaine du 20 au 24 juin 2022

Date	Déjeuner	Dîner
Lundi	Grêse Volkyssolen *** Canif d'agneau rôti, légumes primeurs *** Crumble de fruits de saison, sorbet	Forêt
Mardi	Période de formation en milieu professionnel	Forêt
Mercredi	Forêt	Période de formation en milieu professionnel
Jeudi	Forêt pour activité pédagogique	 Mille-feuille vanille, fruits rouges
Vendredi	Fin des cours	

Les élèves et l'ensemble de l'équipe pédagogique vous remercient pour votre fidélité tout au long de l'année.

Nous sommes impatients de vous retrouver pour de nouvelles aventures culinaires.

