



RESTAURANT D'APPLICATION

OUVERT LE MIDI

Mardi, mercredi et jeudi à partir de 12h15
SUR RÉSERVATION au 04 82 53 28 42

SOIRÉES GASTRONOMIQUES

Certains jeudis à partir de 19h30

Les élèves et les professeurs
du Lycée Hôtelier LA VISITATION
sont heureux de vous accueillir
dans leur restaurant d'application.

Les horaires de début
et de fin de service
doivent être respectés afin
que nos élèves puissent travailler
dans de bonnes conditions.
Nous vous remercions
de votre compréhension.

Ouverture du restaurant

12 h 15

Fin du service

14 h 30



MENU DU JOUR 20 €

HORS BOISSONS

MERCREDI ET JEUDI

classes de première ou terminale

**ENTRÉE - PLAT CHAUD ET SA GARNITURE -
DESSERT**



MENU DU JOUR 18 €

VERRE DE VIN COMPRIS

LE MARDI

classe de seconde

**ENTRÉE - PLAT CHAUD ET SA GARNITURE -
DESSERT - 1 VERRE DE VIN "sélection du jour"**



SOIRÉE GASTRONOMIQUE 30 €

HORS BOISSONS

**ENTRÉE - PLAT CHAUD ET SA GARNITURE -
FROMAGES - DESSERT**



MENU EXAMEN 25 €

TOUT COMPRIS

**APÉRITIF - ENTRÉE -
PLAT CHAUD ET SA GARNITURE -
FROMAGE - DESSERT - VIN - CAFÉ**

MENU ENFANT : 12 €

Jusqu'à 10 ans

ASSIETTE DE FROMAGES : 4 €

*Le restaurant du Lycée Hôtelier de la Visitation
est un lieu de formation pour les élèves des sections
Baccalauréat Professionnel Service et Cuisine
et pour le certificat de spécialisation
Desserts de restaurant.*

*Votre indulgence et votre compréhension sont
nécessaires afin de permettre à nos jeunes de
progresser dans des conditions favorables.*

*Nous vous rappelons également que des
changements dans nos menus
peuvent se produire en fonction de
nos arrivages et contraintes pédagogiques
et qu'aucun remplacement de plat ne sera possible.*



MENUS POUR LA PÉRIODE SEPTEMBRE / OCTOBRE 2026

SEMAINE DU 07 AU 11 SEPTEMBRE		
Mardi 08/09	Mercredi 09/09 <u>LA NORMANDIE</u>	Jeudi 10/09
PAS DE SERVICE	Tartare de saumon, suprêmes d'agrumes et de concombre à l'aneth Poulet Vallée d'Auge Pommes rôties et Farandole de pommes de terre Tarte normande, mini douillons aux poires Menu à 20 €	PAS DE SERVICE ÉLÈVES EN STAGE
SEMAINE DU 14 AU 18 SEPTEMBRE		
Mardi 15/09	Mercredi 16/09 <u>LA BRETAGNE</u>	Jeudi 17/09
PAS DE SERVICE	Saumon gravelax, blinis et crêpes de blé noir Condiment citron *** Pavé de longe de porc Cuite à basse température Jus à l'estragon, Jardin de légumes *** Tarte crumble Pommes-rhubarbe Menu à 20 €	PAS DE SERVICE ÉLÈVES EN STAGE
SEMAINE DU 21 AU 25 SEPTEMBRE		
Mardi 22/09	Mercredi 23/09 <u>LA HAUTE-LOIRE</u>	Jeudi 24/09
PAS DE SERVICE	Croustillant de légumes d'automne au Chapelou *** Chou farci et pâté gras Sauce au vin rouge *** Tarte aux myrtilles Glace verveine Menu à 20 €	PAS DE SERVICE ÉLÈVES EN STAGE



MENUS POUR LA PÉRIODE SEPTEMBRE / OCTOBRE 2026

SEMAINE DU 28 SEPTEMBRE AU 02 OCTOBRE		
Mardi 29/09	Mercredi 30/09	Jeudi 01/10
PAS DE SERVICE	<u>LA PROVENCE</u> Bavarois à la tomate et basilic, Sablé au parmesan *** Pièces de volaille rôties au citron confit de Menton, poivrons rouge et jaune confits, pâte au pesto *** Millefeuille et glace à la Lavande Menu à 20 €	PAS DE SERVICE ÉLÈVES EN STAGE
SEMAINE DU 05 AU 09 OCTOBRE		
Mardi 06/10	Mercredi 07/10	Jeudi 08/10
PAS DE SERVICE	<u>L'OCCITANIE</u> Salade au Cabécou rôti au miel de montagne *** Filet mignon de porc en croûte aux pruneaux, polenta fondante *** Véritable fougasse D'Aigues-Mortes Menu à 20 €	PAS DE SERVICE ÉLÈVES EN STAGE
SEMAINE DU 12 AU 16 OCTOBRE		
Mardi 13/10	Mercredi 14/10	Jeudi 15/10
PAS DE SERVICE	<u>L'AVEYRON</u> Bavarois de céleri au roquefort et sa petite galette Tranche de gigot d'agneau en croute d'herbes, aligot Flaune Aveyronnaise Menu à 20 €	PAS DE SERVICE ÉLÈVES EN STAGE