

2026-2027

MENU DU RESTAURANT D'APPLICATION

Les
Sorbets

Edita



Serge DANIEL
Chef d'établissement

Madame, Monsieur,

Nous espérons que votre venue au Restaurant d'Application vous permettra de passer un agréable moment, tout en contribuant à la formation des lycéens et des apprentis. Ceux-ci mettront tout en œuvre pour vous offrir un service professionnel, mais n'oubliez pas qu'ils sont en formation et qu'ils progressent tout au long de l'année.

Si vous souhaitez découvrir l'ensemble des locaux professionnels (cuisine, pâtisserie, locaux techniques...) une opération « Portes Ouvertes » sera organisée :

Pour le campus, enseignement supérieur, le vendredi 4 décembre 2026.

Pour le lycée et le campus, le samedi 6 février 2027.

Vous y serez les bienvenus. Nous vous remercions et vous souhaitons un bon appétit.

Le Chef d'établissement



Alain-Pierre HERMOUET
Directeur Délégué
aux Formations
Professionnelles
et Technologiques

Chers clients,

L'équipe pédagogique et les élèves des sections Hôtellerie – Restauration – Boulangerie – Pâtisserie ont le plaisir de vous présenter les menus de l'année scolaire 2026-2027.

À travers ces propositions, vous découvrirez la richesse de nos formations, où cuisine et service s'apprennent au plus près des exigences du métier. Merci pour votre bienveillance envers nos élèves en apprentissage.

Nous mettons à l'honneur les produits de saison, les producteurs locaux et les circuits courts, avec un engagement fort autour du terroir et de la qualité. Cette année, notre jardin aromatique viendra également enrichir certaines de nos créations.

Une idée simple : des produits frais, locaux et de saison.

Merci pour votre présence au restaurant d'application et votre contribution à la formation de nos futurs professionnels. Nous vous souhaitons un excellent moment à table.

Horaires d'ouverture

Ouverture en période scolaire

Merci de prendre connaissance des horaires
d'ouverture afin de garantir le bon respect
des emplois du temps des élèves :

Le midi : service à 12 h - fin de service à 14 h
Le soir : service à 19 h - fin de service à 21 h 30

**Réservation au
02 51 47 74 74**

**Ou scannez
ce QR code**



L'historique des Sorbets...

Le restaurant d'application Les Sorbets est aujourd'hui une référence dans la formation aux métiers de l'hôtellerie-restauration au sein du Lycée Notre-Dame du Roc, à La Roche-sur-Yon. Son histoire est pourtant intimement liée à l'île de Noirmoutier.

Des origines à Noirmoutier

Jusqu'au début des années 2000, le lycée hôtelier Les Sorbets était implanté sur la pointe de Noirmoutier. Reconnue pour la qualité de ses formations, cette structure formait de nombreux jeunes aux métiers de la cuisine, du service et de l'hôtellerie.

En 2003, à la suite de la décision de fermer le lycée hôtelier de Noirmoutier, le Lycée Notre-Dame du Roc reprend cette activité et lui offre un nouvel écrin à La Roche-sur-Yon. Soucieux de préserver le savoir-faire et l'identité de cette filière, l'établissement choisit de conserver le nom emblématique « Les Sorbets », qui accompagne encore aujourd'hui le pôle hôtellerie-restauration.

Plus de vingt ans d'excellence pédagogique

Le restaurant d'application est devenu la vitrine du pôle hôtellerie-restauration du Lycée Notre-Dame du Roc. Des milliers d'élèves y ont été formés, développant leur savoir-faire dans un environnement professionnel avant de poursuivre leur parcours dans les secteurs de la restauration, de l'hôtellerie ou de la gastronomie. Le restaurant est également un lieu d'innovation pédagogique, accueillant régulièrement des repas à thème,

des événements gastronomiques, des partenariats avec des producteurs locaux et des projets interdisciplinaires, permettant aux élèves d'exprimer leur créativité tout en répondant aux exigences du métier.

Une évolution du pôle hôtellerie-restauration

En 2024, le pôle hôtelier du Lycée Notre-Dame du Roc fait l'objet d'un réaménagement.

Cette opération porte sur la réhabilitation de l'accueil et des salles de restauration, avec pour objectif de moderniser les espaces tout en conservant leur vocation pédagogique. L'entrée du restaurant est repensée afin d'offrir un parcours d'accueil plus fluide et lisible pour les visiteurs.

Le hall est également reconfiguré pour créer un espace d'attente plus convivial, intégrant des éléments de type lounge et un mobilier renouvelé. Les salles de restauration sont renouvelées afin d'améliorer le confort des convives et de proposer un cadre d'apprentissage en phase avec les exigences actuelles des métiers de la restauration et de l'hôtellerie.

Ce réaménagement s'inscrit dans la continuité de l'histoire du pôle et du restaurant d'application "Les Sorbets", en accompagnant l'évolution des pratiques pédagogiques et des conditions d'accueil du public.

au lycée Notre-Dame du Roc



CAP PÂTISSIER

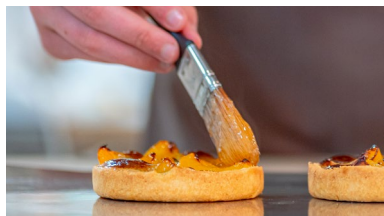
En quoi consiste cette formation ?

Le CAP Pâtissier forme de futurs professionnels capables de réaliser les grands classiques de la pâtisserie française et de maîtriser les techniques de base du métier.

Au restaurant d'application, les élèves mettent en pratique leurs apprentissages en travaillant les produits, les textures et les dressages que vous retrouvez dans nos desserts.

Cette formation, accessible après la 3ème, s'inscrit dans une logique de professionnalisation rapide grâce à de nombreuses heures de pratique en atelier et 16 semaines de stage en entreprise.

Elle peut être suivie d'un Bac Pro Boulangerie-Pâtisserie ou d'une spécialisation afin d'approfondir les compétences acquises.





BAC PRO BOULANGERIE PÂTISSERIE

En quoi consiste cette formation ?

Le Bac Pro Boulangerie-Pâtisserie forme des professionnels polyvalents capables de maîtriser la fabrication de produits de boulangerie et de pâtisserie, de la matière première jusqu'à la réalisation finale.

Au restaurant d'application et en atelier, les élèves participent à la production de pains, viennoiseries et créations pâtisseries servis tout au long de l'année, dans des conditions proches du monde professionnel.

Une formation complète, fondée sur la pratique, la rigueur et la passion du métier.

Témoignage d'ancienne élève

« Après mon Bac Pro Boulangerie-Pâtisserie au lycée Notre-Dame du Roc, j'ai choisi de poursuivre mes études à Paris. J'ai d'abord intégré une mise à niveau à Ferrandi Paris, puis j'ai eu la chance d'effectuer mes stages au Mandarin Oriental Lutetia et au Palais de l'Élysée.

Ces expériences ont été très formatrices et m'ont permis de découvrir le fonctionnement de grandes maisons.

J'ai ensuite poursuivi en BTS MHR en alternance, avec des expériences en FetB et au room service du Park Hyatt Paris Vendôme, ainsi que des extras au Plaza Athénée. Aujourd'hui, je continue mon parcours en Bachelor puis en Master dans le domaine de l'hôtellerie-restauration.

Notre formation a été un vrai point de départ. Les professeurs m'ont beaucoup accompagnée, encouragée et transmis la rigueur du métier. Même si le parcours n'est pas toujours simple, j'ai appris à croire en mon projet et à avancer avec passion.

Mon conseil serait de s'écouter et de ne pas avoir peur de choisir une voie professionnelle. C'est une formation concrète, exigeante, mais qui ouvre réellement des portes et permet de construire un projet solide. »

Emma - Bac Pro Boulangerie-Pâtisserie obtenu en 2022



En quoi consiste cette formation ?

Le CAP Cuisine est une formation accessible après la 3ème qui permet d'acquérir rapidement les bases du métier de cuisinier. En deux ans, les élèves apprennent les techniques fondamentales et développent les gestes professionnels essentiels à la restauration.

Au restaurant d'application, ils participent à la préparation et à la réalisation de vos menus, en travaillant des produits frais et des recettes de saison dans des conditions proches du milieu professionnel.

Une formation concrète et professionnalisante, tournée vers une insertion rapide dans le secteur de la restauration.

CAP CUISINE





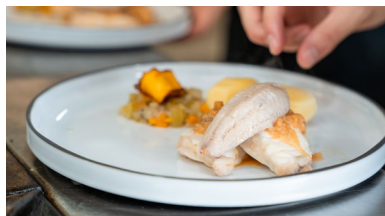
BAC PRO CUISINE

En quoi consiste cette formation ?

Le Bac Pro Cuisine s'adresse aux élèves souhaitant aller plus loin dans la maîtrise du métier et évoluer vers davantage d'autonomie en cuisine. Il permet d'approfondir les techniques culinaires et de développer une vraie capacité d'organisation en brigade.

Au restaurant d'application, les élèves prennent une part active à la réalisation des menus, en gérant des productions plus complexes et en s'adaptant aux exigences du service.

Une formation professionnalisante qui prépare à des postes de cuisinier qualifié ou à une poursuite d'études dans le secteur de la restauration.



CERTIFICATS DE SPÉCIALISATION

- Pâtisserie de boutique
- Desserts de restaurant

Desserts de restaurant : En quoi consiste cette formation ?

Le Certificat de Spécialisation Dessert de Restaurant forme des professionnels spécialisés dans la réalisation de desserts à l'assiette en restauration.

Les élèves apprennent à concevoir et réaliser des desserts créatifs et techniques, destinés au service en restaurant gastronomique. Ils travaillent les préparations de base, les montages, les finitions ainsi que le dressage à l'assiette.

Une formation professionnalisante centrée sur la créativité, la précision et l'exigence du service en restauration.



Pâtisserie de Boutique : En quoi consiste cette formation ?

Le Certificat de Spécialisation Pâtisserie de Boutique forme des professionnels spécialisés dans la réalisation de produits de pâtisserie destinés à la vente en boutique.

Les élèves apprennent à produire une large gamme de réalisations : entremets, gâteaux, tartes élaborées, petits fours, gâteaux de voyage et croquembouches. Ils maîtrisent également les préparations de base ainsi que les techniques de montage et de finition.

Une formation professionnalisante qui développe rigueur, régularité et sens du détail, au plus près des exigences de la pâtisserie artisanale.





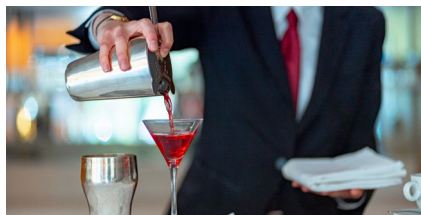
BAC PRO SERVICE

En quoi consiste cette formation ?

Le Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration forme des professionnels de l'accueil, du service et de la relation client. Les élèves développent les compétences nécessaires pour offrir une expérience de qualité, de la préparation de la salle jusqu'au conseil et au service des mets et des boissons.

Au restaurant d'application, ils vous accueillent, assurent le service en salle et mettent en valeur les créations culinaires réalisées par leurs camarades. Ils apprennent à répondre aux attentes des clients tout en appliquant les codes et les exigences des métiers de la restauration.

Une formation professionnalisante qui allie savoir-faire technique, sens du service et excellence de la relation client.



1ère BAC PRO

Mardi 15 septembre

Déjeuner : Sud de la France - 15 €

**Comme une Tomate
mozzarella**

**Poisson de la criée, sauce
vierge, ratatouille et caviar
d'aubergines fumées**

Pâtisserie du jour

1ère BAC PRO

Vendredi 18 septembre

Déjeuner : Sud de la France - 15 €

**Comme une Tomate
mozzarella**

**Poisson de la criée, sauce
vierge, ratatouille et caviar
d'aubergines fumées**

Pâtisserie du jour

1ère BAC PRO

Mardi 29 septembre

Déjeuner - 15 €

**Tartare de saumon
façon Thaï**

**Filet de canette à l'orange,
pommes croquette et carottes
rôties**

Pâtisserie du jour

1ère BAC PRO

Vendredi 02 octobre

Déjeuner - 15 €

Quiche au magret fumé

**Dos de lieu jaune,
vinaigrette tiède et
jardinière de légumes**

**Poires flambées ou
pâtisserie du jour**

Mardi 6 octobre

Déjeuner : Nord pas de calais - 15 €

1ère BAC PRO **Tarte au Maroilles et salade
d'endives à la moutarde**

**Carbonade flamande et
frites maison**

**Comme un tiramisu
aux spéculoos**

Jeudi 8 octobre

Déjeuner - 16 €

Buffet d'entrées

1ère STHR **Poisson du marché, beurre
blanc ou faux-filet grillé, sauce
béarnaise et frites**

Vitrine de desserts

Vendredi 9 octobre

Déjeuner - 15 €

1ère BAC PRO **Avocat, crevettes et agrumes**

**Filet mignon au paprika
fumé, jus brun pommes
sautées et chou-fleur rôti**

Pâtisserie du jour

Jeudi 15 octobre

Déjeuner - 16 €

Buffet d'entrées

1ère STHR **Poisson du marché, beurre
blanc ou faux-filet grillé,
sauce béarnaise, frites**

Vitrine de desserts

2nde BAC PRO

Lundi 2 novembre*Déjeuner - 13.50 €***Quiche au poireau****Côte de porc sauce
charcutière, légumes oubliés****Panna cotta aux agrumes**

2nde BAC PRO

Mercredi 4 novembre*Déjeuner - 13.50 €***Quiche au poireau****Côte de porc sauce
charcutière, légumes oubliés****Panna cotta aux agrumes**

Terminale BAC PRO

Jeudi 5 novembre*Dîner - 23 €***Tarte longue artichauts et
Saint-Jacques, beurre
d'échalotes****Le filet de veau, 3 carottes
et jus corsé****Forêt-noire revisitée**

2nde BAC PRO

Lundi 9 novembre*Déjeuner - 13.50 €***Macédoine de légumes****Filet de poisson du jour
meunière et poêlée de
légumes****Crème brûlée à la pistache**

Mardi 10 novembre

Déjeuner : Menu Bretagne - 15 €

1^{ère} BAC PRO

Cassolette de fruits de mer à la bretonne

Notre galette saucisse, oignons confits et crème au cidre

Comme une pomme au four et caramel beurre salé

Jeudi 12 novembre

Dîner - 23 €

Terminale BAC PRO

Langoustines, volaille et œufs de saumon

Tournedos de sanglier au sautoir, rutabaga, champignons et cranberries

Entremets exotique façon Saint-Honoré

Vendredi 13 novembre

Déjeuner : Menu Vendéen - 15 €

1^{ère} BAC PRO

Assiette Terre et Mer

Volaille, crème de champignons, mogettes de Vendée et topinambours

Notre brioche perdue

Mardi 17 novembre

Déjeuner - 15 €

1^{ère} BAC PRO

Quiche chèvre épinard

Trilogie de poisson, beurre blanc et riz pilaf aux petits légumes

Salade de fruits exotiques

Terminale BAC PRO

Jeudi 19 novembre

Dîner caritatif

“Dînons ensemble”

**Un repas au profit de
l'association
Les Restos du Coeur**

1ère STHR

Jeudi 19 novembre

Déjeuner : Menu Bouillon -16 €

**Poireaux vinaigrette
Œufs mayonnaise
ou Potage de saison**

**Saucisse traditionnelle, purée
de pommes de terre, jus réduit
ou Waterzoi de poissons**

**Brioche perdue - Crème Brûlée
ou Mousse au chocolat**

1ère BAC PRO

Vendredi 20 novembre

Déjeuner - 15 €

**Tarte au Maroilles et salade
d'endives à la moutarde**

**Carbonade flamande et frites
maison**

**Comme un tiramisu
aux spéculoos**

2nde BAC PRO

Lundi 23 novembre

Déjeuner - 13.50 €

Potage butternut

**Navarin d'agneau
carottes glacées
et tagliatelles**

Coupe America

2^{nde} BAC PRO

Lundi 23 novembre

Déjeuner - 13.50 €

Potage cultivateur

**Steak sauté Bercy
pomme Darphin**

Choux à la crème

Terminale STHR

Lundi 23 et mardi 24 novembre

Dîner - 25 €

**Thème de la soirée :
Associations insolites**

**Priorité aux familles
des Terminales STHR**

1^{ère} STHR

Jeudi 26 novembre

Déjeuner : Menu Bouillon -16 €

**Poireaux vinaigrette - Œufs
mayonnaise ou Potage de
saison**

**Saucisse traditionnelle, purée
de pommes de terre, jus réduit
ou Waterzoï de poissons**

**Brioche perdue - Crème brûlée
ou Mousse au chocolat**

Terminale BAC PRO

Jeudi 26 novembre

Dîner - 23 €

Tartare aux deux saumons

**Jambonnettes de volaille
poêlées au Madère, carottes
glacées – Pommes château,
flans d'épinards et haricots
verts au beurre**

Tarte framboise et praline

2^{de} BAC PRO

Lundi 30 novembre

Déjeuner - 13.50 €

Potage Parmentier

**Escalope de veau milanaise
Spaghettis pesto**

Desserts de nos pâtisseries

Terminale BAC PRO

Jeudi 3 décembre

Dîner - 23 €

**Carpaccio de Butternut aux
copeaux de parmesan**

**Magret de canard au miel et
gingembre, pommes rissolées
et chips de panais**

Comme un baba et mélisse

1^{ère} STHR

Mercredi 9 et 16 décembre

Dîner : Noël Signature - 35 €

Mise en bouche

**Tourte volaille Foie gras
Champignons**

**Poisson du moment - Emulsion
vanille - Garniture de saison**

**Cacao Agrumes Cointreau
Mignardises**

Terminale BAC PRO

Jeudi 17 décembre

Dîner - 50 €

**Menu à 4 mains
autour du cochon
avec le chef
Florentin Vasseur**

BAC STHR

SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

En quoi consiste cette formation ?

Le Bac Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration (STHR) permet de découvrir l'ensemble des métiers de l'hôtellerie-restauration et de construire progressivement son projet professionnel.

Les élèves y développent des compétences en cuisine, en service et en hôtellerie, tout en bénéficiant d'enseignements généraux et technologiques. Cette formation leur permet de comprendre le fonctionnement global du secteur et ses différents métiers.

Une formation équilibrée, qui prépare à la poursuite d'études supérieures dans les domaines de l'hôtellerie et de la restauration.

Témoignage d'ancienne élève

« J'ai suivi un Bac STHR puis un BTS MHR en alternance. Ces années ont été parmi les plus enrichissantes de mon parcours, avec un encadrement de qualité et une ambiance à la fois professionnelle et conviviale. L'établissement m'a permis de construire des bases solides et de bénéficier d'un accompagnement attentif tout au long de ma formation.

J'ai ensuite poursuivi avec une mention complémentaire traiteur à Paris, puis intégré une entreprise de traiteur événementiel haut de gamme où j'évolue encore aujourd'hui, en tant que sous-chef de cuisine.

Ces formations m'ont permis d'acquérir progressivement les fondamentaux du management et de la restauration, et surtout de gagner en confiance pour évoluer dans le métier. Elles m'ont transmis le goût du travail bien fait, de la rigueur et du professionnalisme.

La passion et la motivation restent essentielles pour réussir et évoluer dans ce secteur exigeant mais passionnant. »

Charlotte Sous-chef de cuisine - Marie Cortes Traiteur





En quoi consiste cette formation ?

Le BTS Management en Hôtellerie-Restauration (MHR) permet de former les futurs cadres et managers des secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et de l'événementiel. Cette formation de niveau Bac +2 s'adresse aux étudiants souhaitant développer à la fois des compétences opérationnelles et managériales.

À travers des mises en situation concrètes, des projets professionnels, des stages et des périodes d'alternance, ils apprennent à gérer une équipe, organiser une activité, garantir la satisfaction des clients et répondre aux exigences d'un secteur en constante évolution.

Une formation complète qui allie expertise métier, sens du management, excellence du service et ouverture sur les opportunités d'évolution du secteur.

Témoignage d'ancien élève

« J'ai suivi un parcours en Bac STHR puis en BTS MHR option hébergement, qui m'a permis de découvrir très tôt les métiers de l'hôtellerie en 5 étoiles. Mes

BTS MHR

MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

premières expériences en voiturier et en réception m'ont ouvert les portes de l'hôtellerie de luxe.

J'ai ensuite poursuivi mes études avec un Bachelor puis un Master, avec des expériences en palace, notamment au Meurice, ainsi qu'une expérience internationale en Australie. Mon alternance au Four Seasons Hotel George V m'a permis d'évoluer au sein du service housekeeping, avant d'intégrer un programme de management et de rejoindre une fonction d'encadrement en tant que premier gouvérant.

Cette formation m'a permis de rencontrer de nombreux professionnels, de développer des compétences solides et de comprendre l'importance de la rigueur et de l'exigence dans ce secteur. Les nombreux ateliers pratiques et l'encadrement des enseignants m'ont préparé efficacement à la réalité du terrain.

Mon conseil serait de suivre sa passion, de rester curieux et de ne pas avoir peur de découvrir de nouveaux environnements. L'hôtellerie-restauration est un métier exigeant mais profondément humain et enrichissant. »

Alexandre 1er gouvérant - Four Seasons Hôtel George V

2^{de} BAC PRO

Lundi 4 janvier

Déjeuner - 13.50 €

Œuf mollet florentine

**Blanquette de veau
à l'ancienne**

Café affogato

Terminale BAC PRO

Jeudi 7 janvier

Dîner - 23 €

**Carpaccio de noix de
Saint-Jacques au fruit
de la passion**

**Râble de lapin farci parfumé
au romarin façon Mercédès**

Entremets Dame-Blanche

2^{de} BAC PRO

Lundi 11 janvier

Déjeuner - 13.50 €

Ficelle picarde

**Filet de merlan pané à
l'anglaise, pommes frites
sauce tartare**

Tarte aux poires Bourdaloue

1^{ère} STHR

Jeudi 14 janvier

Déjeuner

Brunch

2^{nde} BAC PRO

Lundi 18 janvier

Déjeuner - 13.50 €

Quiche aux oignons

**Pièce du boucher sautée
Chatelaine**

Aumonière normande

2^{nde} BAC PRO

Mercredi 20 janvier

Déjeuner - 13.50 €

Poké Bowl

**Cordon bleu, pommes frites,
sauce béarnaise**

Crumble poires amandes

1^{ère} STHR

Jeudi 21 janvier

Déjeuner

Brunch

Terminale BAC PRO

Jeudi 21 janvier

Dîner - 23 €

**Tartare de magret de canard,
pommes et topinambours**

**Soie de nos côtes en épais
filet à la viennoise, condiment
grenobloise, mille-feuille de
pommes de terre et poireau
rôti**

**Entremets Saint-Marc vanille et
praliné**

Vendredi 22 janvier

Déjeuner - 15 €

**Croustillant de crabe et
calamar, sauce américaine**

Curry d'agneau, riz madras

Pâtisserie du jour

1ère BAC PRO

Lundi 26 janvier

Déjeuner - 21 €

**Boissons incluses
(apéritif, vin, café)**

Œufs farcis Chimay

**Pavé de saumon grillé, sauce
béarnaise et gratin dauphinois**

Tarte alsacienne aux pommes

1ère BAC PRO

Mercredi 27 janvier

Déjeuner 13.50 €

Poké Bowl

**Cordon bleu, pommes frites,
sauce Béarnaise**

Crumble poires amandes

2nde BAC PRO

Jeudi 28 janvier

Dîner - 23 €

Tartare aux deux saumons

**Jambonnettes de volaille
poêlées au Madère, carottes
glacées et pommes château,
flans d'épinards et haricots
verts au beurre**

**Tarte fraîcheur de citron
et fruits rouges**

Terminale BAC PRO

2^{nde} BAC PRO

Lundi 1er février

Déjeuner - 13.50 €

Feuilleté au fromage

**Estouffade de bœuf
bourguignonne, pommes
persillées**

Panna cotta passion

1^{ère} BAC PRO

Mardi 2 février

Déjeuner - 21 €

**Boissons incluses
(apéritif, vin, café)**

Œufs farcis Chimay

**Pavé de saumon grillé, sauce
béarnaise et gratin dauphinois**

Tarte alsacienne aux pommes

2^{nde} BAC PRO

Lundi 8 février

Déjeuner - 13.50 €

Soupe de poissons

**Pavé de saumon à l'uni-
latéral, beurre blanc
et semoule aux petits légumes**

Brownies crème anglaise

1^{ère} BAC PRO

Mardi 9 février

Déjeuner : Menu Bretagne - 15 €

**Cassolette de fruits de mer à la
bretonne**

**Notre galette saucisse,
oignons confits et crème au
cidre**

**Comme une pomme au four et
caramel beurre salé**

Mercredi 10 février

Déjeuner - 13.50 €

2^{de} BAC PRO

Soupe de poissons

Pavé de saumon à l'unilatérale, beurre blanc et semoule aux petits légumes

Brownies crème anglaise

Vendredi 12 février

Déjeuner - 15 €

1^{ère} BAC PRO

Tagliatelles au saumon fumé et parmesan

Sole meunière, riz aux petits légumes

Crêpes flambées

Lundi 15 février

Déjeuner 13.50 €

2^{de} BAC PRO

Entrée du marché

Fricassée de veau à l'estragon, bouquetière de légumes

Forêt-noire

2^{de} BAC PRO

Lundi 8 mars

Déjeuner - 13.50 €

Salade d'endives, noix et bleu

Magret de canard, pommes sarladaises

Poirier

2^{de} BAC PRO

Lundi 8 mars

Déjeuner - 13.50 €

Quiche du pêcheur

**Filet de barbue bonne femme
julienne de légumes**

Choux chantilly

1^{ère} BAC PRO

Mardi 9 mars

Déjeuner - 15 €

**Tagliatelles au saumon
fumé et parmesan**

**Sole meunière, riz aux
petits légumes**

Crêpes flambées

1^{ère} STHR

Mercredi 10 mars

Dîner : "Service et Sens" - 25 €

Mise en bouche

La betterave

Le boeuf

La poire

Mignardises

Terminale BAC PRO

Jeudi 11 mars

Dîner - 23 €

**Duo d'asperges
et sauce mousseline**

**Noisette d'agneau à
l'estragon pommes rissolées
et aumônière de légumes
printaniers au basilic**

Entremets Miroir Passion

1ère BAC PRO

Vendredi 12 mars

Déjeuner - 15 €

Salade Périgourdine

**Blanquette de lotte
et garniture primeur**

Le dessert de nos pâtisseries

1ère BAC STHR

Mercredi 17 mars

Dîner : "Service et Sens" - 25 €

Mise en bouche

La betterave

Le boeuf

La poire

Mignardises

Terminale BAC PRO

Jeudi 18 mars

Dîner - 23 €

Tartare de thon à la Tahitienne

**Cabillaud en croûte de chorizo,
purée de panais, épinards et
chips de patate douce, beurre
blanc**

**Tartelette chocolat noir
framboise**

Vendredi 19 mars

Déjeuner - 23 €

BTS MHR

**Menu en situation d'examen,
uniquement des tables
de 4 et 2 personnes.**

Lundi 22 mars

Déjeuner - 13.50 €

2^{de} BAC PRO

Œuf mimosa

**Fricassée de volaille à
l'ancienne, flan de
courgettes, purée de carottes,
aubergine grillée**

Dessert des pâtisseries

Mercredi 24 mars

Déjeuner - 13.50 €

2^{de} BAC PRO

Œuf mimosa

**Fricassée de volaille à
l'ancienne, flan de courgettes,
purée de carottes, aubergine
grillée**

Dessert des pâtisseries

Vendredi 26 mars

Déjeuner - 23 €

BTS MHR

**Menu en situation d'examen,
uniquement des tables
de 4 et 2 personnes.**

1^{ère} BAC PRO

Mardi 30 mars

Déjeuner - 15 €

**Œuf, lard, champignons
et noisettes**

**Navarin d'agneau et
pommes rissolées**

Le dessert de nos pâtisseries

2^{nde} BAC PRO

Mercredi 31 mars

Déjeuner - 13.50 €

**Assiette d'agrumes et
crevettes, sauce cocktail**

**Dos de cabillaud Dugléré,
pommes vapeur**

Dessert des pâtisseries

Terminale BAC PRO

Jeudi 1er avril

Dîner - 23 €

Menu Examen

2^{nde} BAC PRO

Lundi 5 avril

Déjeuner - 13.50 €

**Assiette d'agrumes et
crevettes, sauce cocktail**

**Dos de cabillaud Dugléré,
pommes vapeur**

Dessert des pâtisseries

1ère BAC PRO

Mardi 6 avril

Déjeuner - 15 €

**Œuf, lard, champignons
et noisettes**

**Navarin d'agneau et
pommes rissolées**

Le dessert de nos pâtisseries

Terminale BAC PRO

Jeudi 8 avril

Dîner - 23 €

Menu Examen

1ère BAC PRO

Mardi 13 avril

Déjeuner - 15 €

**Carbonara de tagliatelles et
magret fumé**

**Blanquette de veau cur-
ry coco, riz pilaf et jeunes
carottes**

Pâtisserie du jour

2nde BAC PRO

Mercredi 14 avril

Déjeuner - 13,50 €

**Assiette d'agrumes et
crevettes, sauce cocktail**

**Dos de cabillaud Dugléré
et pommes vapeur**

Dessert des pâtisseries

Terminale BAC PRO

Jeudi 15 avril

Dîner - 23 €

**Langoustine, volaille
et œufs de saumon**

**Agneau, taggiasche, viennoise
sarriette et ail doux**

**Un baba, caramel de vieux
rhum, fruit de la passion et
vanille**

1ère BAC PRO

Vendredi 16 avril

Déjeuner - 15 €

Salade périgourdine

**Blanquette de lotte et
garniture primeur**

Le dessert de nos pâtisseries

Lundi 3 mai

Déjeuner - 13.50 €

2^{nde} BAC PRO

Gaspacho concombre menthe

**Sauté de porc mariné sauce
aigre douce et
pommes rissolées**

Dessert de nos pâtisseries

Mardi 4 mai

Déjeuner - 15 €

1^{ère} BAC PRO

**Salade César et
poulet croustillant**

**Blanquette de veau
curry coco, riz pilaf et jeunes
carottes**

Pâtisserie du jour

Lundi 10 mai

Déjeuner - 13.50 €

2^{nde} BAC PRO

Assiette de poissons fumés

Curry d'agneau riz Madras

Assiette du fromager

Mardi 11 mai

Déjeuner - 15 €

1^{ère} BAC PRO

**Salade César et
poulet croustillant**

**Poulet grillé à l'américaine,
pommes frites**

Assiette de fromages

2^{de} STHR

Mardi 11 mai

Déjeuner - 20€

**Formule buffet
avec boissons incluses**

1^{ère} BAC PRO

Mardi 18 mai

Déjeuner - 15 €

**Carbonara de tagliatelles et
magret fumé**

**Poulet grillé à l'américaine,
pommes frites**

Flambage

2^{de} STHR

Mardi 18 mai

Déjeuner - 20€

**Formule buffet
avec boissons incluses**

2^{de} BAC PRO

Mercredi 19 mai

Déjeuner - 13.50 €

Assiette de poissons fumés

**Curry d'agneau
riz Madras**

Assiette du fromager

Terminale BAC PRO

Jeudi 20 mai

Dîner - 23 €

Menu destiné aux familles

Terminale BAC PRO

Jeudi 27 mai

Dîner - 23 €

Menu destiné aux familles

Nos partenaires

Grâce au soutien de nos partenaires, ce projet a pu voir le jour. Leur engagement à nos côtés contribue au développement de nos actions et à la réussite de nos événements. Nous les remercions chaleureusement pour leur confiance et leur précieux soutien.



L'hygiène professionnelle

Lycée et Campus Notre Dame du Roc

Rue Charlemagne,
85000 La Roche-sur-Yon

accueil@lycee-ndduroc.com



**Réserver votre
table ici :**

