

LYCEE FRED SCAMARONI – RESTAURANT APPLICATION

Ouvert le midi à 12h15 et le soir à 19h30 - RESERVATIONS EN LIGNE SUR LE SITE :

<https://www.montesoro.net/fr/presentation/restaurant-application> OU AU 04 95 54 53 21.

Les objectifs sont exclusivement pédagogiques et visent à :

- Former l'élève aux attitudes et aux comportements professionnels par le contact avec une clientèle réelle ;
- Initier l'élève à tous les aspects d'un service et d'une production en grandeur réelle ;
- Rapprocher le système éducatif des réalités économiques et professionnelles ;
- Commercialiser des produits que les cuisines pédagogiques doivent fabriquer pour assurer la formation des élèves.

Ces objectifs entraînent des règles de fonctionnement particulières différenciant le restaurant d'application d'une entreprise de restauration commerciale.

Les menus sont planifiés au début de l'année scolaire. De ce fait, des impondérables peuvent nous amener à modifier certains d'entre eux en cours d'année.

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés

Le restaurant d'application est fermé le samedi et le dimanche ainsi que lors des périodes de vacances scolaires.

Les élèves vous accueillent selon les horaires suivants :

- Du Lundi au Vendredi midi entre 12h15 et 12h30
- Le lundi et Jeudi soir entre 19h30 et 20h

La fin de la prestation est fixée à 13h45 le midi et 22h00 le soir

Pour des raisons pédagogiques le nombre de convives par table ne pourra excéder 9 personnes et les groupes de plus 20 personnes ne pourront être accueillis.

réservations en ligne sur le site <https://www.montesoro.net/fr/presentation/restaurant-application>

LYCEE FRED SCAMARONI – RESTAURANT APPLICATION

Ouvert le midi à 12h15 et le soir à 19h30 - RESERVATIONS EN LIGNE SUR LE SITE :

<https://www.montesoro.net/fr/presentation/restaurant-application> OU AU 04 95 54 53 21.

OCTOBRE 2026

5.Lundi Midi FORMULE BRASSERIE Tarif : 14 euros/pers Escalope de volaille à la crème, riz créole, brunoise de légumes Tarte aux pommes	6.Mardi Midi Pavé de cabillaud rôti, vermicelles brûlés, jus de coquillages. Poulet Tom yam kai Riz noir Crème renversé au caramel	7.Mercredi Midi Cassolette de moules au cidre Poulet sauté vallée d’Auge, duo de pommes Tarte aux fruits	8.Jeudi Midi « Le Grand Repas »  https://www.legrandrepas.fr/territoires/corse/	9.Vendredi Midi FORMULE BRASSERIE Tarif : 14 euros/pers Poulet façon Basquaise, riz pilaf légumes d’été Tarte Tatin
5.Lundi soir SOIREE GASTRONOMIQUE Tarif : 27 euros/pers « LA CORSE » Mise en bouche A ragnola di san Ghjuvâ. Carré d’agneau en croûte d’herbes, storzapretti. Brocciu à votre convenance. Trilogie de douceurs	6.Mardi soir FERME	7.Mercredi soir FERME	8.Jeudi soir SOIREE GASTRONOMIQUE Tarif : 27 euros/pers Quiche aux moules et poireaux Pavé de Saumon grenobloise Filet de Veau rôti, jus réduit au thym et aux échalotes Légumes de Saison Sphère en chocolat et cœur praliné	9.Vendredi Soir FERME

Allergique ? nous sommes à votre service !

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes : fruits à coque, céréales contenant du gluten, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, soja, lait (lactose), sulfites, graines de sésame, lupin, arachides, mollusques....

Pour tout renseignement à ce sujet n’hésitez pas à demander à un professeur de « service de restaurant ».



Menus 2026-2027

Menu à 3 plats 18€

LYCEE FRED SCAMARONI – RESTAURANT APPLICATION

Ouvert le midi à 12h15 et le soir à 19h30 - RESERVATIONS EN LIGNE SUR LE SITE :

<https://www.montesoro.net/fr/presentation/restaurant-application> OU AU 04 95 54 53 21.

OCTOBRE 2026

12.Lundi Midi FORMULE BRASSERIE Tarif : 14 euros/pers Pavé de saumon, jardinière de légumes, mayonnaise citron Crème renversée	13.Mardi Midi Boulgour a la grecque Suprême de volaille façon cordon bleu en croûte de pain d'épices, pommes mousseline. Tartes aux pommes	14.Mercredi Midi Poireaux vinaigrette, œufs mollets Fricassée de volailles à l'ancienne riz pilaf Tartelette au chocolat	15.Jeudi Midi Salade à l'effilochée de raie Kalops pommes Hasselback Forêt noire	16.Vendredi Midi FORMULE BRASSERIE Tarif : 14 euros/pers Dos de Cabillaud a l'aïoli Œufs à la neige
12.Lundi soir SOIREE GASTRONOMIQUE Tarif : 27 euros/pers « LA PROVENCE » L'ardoise : pissaladière, socca, légume farci. Soupe de poisson façon bouillabaisse Banon de Provence et Brousse de Rove Tropézienne	13.Mardi soir FERME	14.Mercredi soir FERME	15.Jeudi soir SOIREE GASTRONOMIQUE Tarif : 27 euros/pers Œuf parfait et sa crème aux champignons Filet de Dorade grillé beurre blanc citronné Poulet Sauté Chasseur Tarte Amandine aux figes	16.Vendredi Soir FERME

Allergique ? nous sommes à votre service !

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes : fruits à coque, céréales contenant du gluten, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, soja, lait (lactose), sulfites, graines de sésame, lupin, arachides, mollusques....

Pour tout renseignement à ce sujet n'hésitez pas à demander à un professeur de « service de restaurant ».



Menus 2026-2027

Menu à 3 plats 18€

LYCEE FRED SCAMARONI – RESTAURANT APPLICATION

Ouvert le midi à 12h15 et le soir à 19h30 - RESERVATIONS EN LIGNE SUR LE SITE :

<https://www.montesoro.net/fr/presentation/restaurant-application> OU AU 04 95 54 53 21.

NOVEMBRE 2026

2.Lundi Midi FORMULE BRASSERIE Tarif : 14 euros/pers Médaillons de porc à la moutarde écrasé Pommes, Sommités de choux Poirier	3.Mardi Midi Moules Marinières Veau marengo Poirier	4.Mercredi Midi Féroces d'avocat Cari de porc au combawa, riz créole, poivron grillés Choux Paris Brest	5.Jeudi Midi Roulé de sole bonne femme Magret de canard au raisin blanc, pommes rissolées Tarte au citron meringué ou Eclairs à la vanille	6.Vendredi Midi FORMULE BRASSERIE Tarif : 14 euros/pers Mignon de porc à la Normande, purée de pommes de terre Foret noire
2.Lundi soir SOIREE GASTRONOMIQUE Tarif : 27 euros/pers « LANGUEDOC-ROUSSILLON » Brandade, poêlée de supions, moule farci sétoise. ou Tartare de poisson à la catalane Dorade en croûte de sel, légume crus et cuits, émulsion d'aïoli Gardiane, trio de riz camarguais Pélardon des Cévennes, bleu des causses Tarte aux pignons.	3.Mardi soir FERME	4.Mercredi soir FERME	5.Jeudi soir SOIREE GASTRONOMIQUE Tarif : 27 euros/pers « AUTOUR DU CEDRAT »  En collaboration avec l'association Alimea in Festa	6.Vendredi Soir FERME

Allergique ? nous sommes à votre service !

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes : fruits à coque, céréales contenant du gluten, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, soja, lait (lactose), sulfites, graines de sésame, lupin, arachides, mollusques....

Pour tout renseignement à ce sujet n'hésitez pas à demander à un **professeur de « service de restaurant »**.



Menus 2026-2027

Menu à 3 plats 18€

LYCEE FRED SCAMARONI – RESTAURANT APPLICATION

Ouvert le midi à 12h15 et le soir à 19h30 - RESERVATIONS EN LIGNE SUR LE SITE :

<https://www.montesoro.net/fr/presentation/restaurant-application> OU AU 04 95 54 53 21.

NOVEMBRE 2026

9.Lundi Midi FORMULE BRASSERIE Tarif : 14 euros/pers Blanquette de volaille, riz pilaf Pommes au four, fromage blanc	10.Mardi Midi Terrine de poisson, beurre blanc au safran, risotto à l'encre. Navarin d'agneau Ile flottante	11.Mercredi Midi FERME	12.Jeudi Midi Gratin d'andouille de Guémené Médailillon de lotte au cidre, coco de Paimpol à la bretonne, fondue de poireaux Saint honoré et brownie chocolat	13.Vendredi Midi FORMULE BRASSERIE Tarif : 14 euros/pers Blanquette de veau, riz créole Poire au vin, crème glacée à la vanille
9.Lundi soir SOIREE GASTRONOMIQUE Tarif : 27 euros/pers « VALLEE DU RHONE » Matelote de poisson ou Cousina à la châtaigne. Bonbine ou Pintade rôtie et criques ardéchoises. Rigotte de Condrieu et Picodon. Nougat glacé de Montélimar ou Pogne de Roman, crème anglaise	10.Mardi soir FERME	11.Mercredi soir FERME	12.Jeudi soir SOIREE GASTRONOMIQUE Tarif : 27 euros/pers « BORDELAIS-AQUITAINE » Raviole ouverte aux légumes Filet de loup sauce vierge aux agrumes Entrecôte bordelaise, pommes de terre et cèpes Poires Vignerottes	13.Vendredi Soir FERME

Allergique ? nous sommes à votre service !

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes : fruits à coque, céréales contenant du gluten, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, soja, lait (lactose), sulfites, graines de sésame, lupin, arachides, mollusques....

Pour tout renseignement à ce sujet n'hésitez pas à demander à un **professeur de « service de restaurant »**.



Menus 2026-2027

Menu à 3 plats 18€

LYCEE FRED SCAMARONI – RESTAURANT APPLICATION

Ouvert le midi à 12h15 et le soir à 19h30 - RESERVATIONS EN LIGNE SUR LE SITE :

<https://www.montesoro.net/fr/presentation/restaurant-application> OU AU 04 95 54 53 21.

NOVEMBRE 2026

16.Lundi Midi FORMULE BRASSERIE Tarif : 14 euros/pers Pavé de saumon grillé, beurre citron, autour de la carotte Cygne chantilly	17.Mardi Midi Quiche lorraine Poulet sauté basquaise, pommes fondantes. Mousse chocolat	18.Mercredi Midi Velouté de châtaigne et Figatelu Stufatu de veau aux olives, polenta crémeuse, poivrons rôtis Crème brûlée	19.Jeudi Midi Tarte aux herbes Daurade grillée Pommes vapeur Moelleux au chocolat, Crème Anglaise ou Mousse au chocolat et tuile dentelle	20.Vendredi Midi FORMULE BRASSERIE Tarif : 14 euros/pers Filet de lieu noir, beurre blanc légumes glacés Choux façon Paris Brest
16.Lundi soir SOIREE GASTRONOMIQUE Tarif : 27 euros/pers « BEAUJOLAIS- LYONNAIS » Œuf en meurette ou Saucisson brioché. Quenelle de poisson sauce Nantua. ou Steak au poivre vert et pommes de terre lyonnaises Cervelle des canuts revisitée Tarte à la praline rose	17.Mardi soir FERME	18.Mercredi soir FERME	19.Jeudi soir SOIREE GASTRONOMIQUE Tarif : 27 euros/pers « BEAUJOLAIS NOUVEAU » Feuilletés aux légumes Filet de lieu rôti sauce vigneronne Suprême de volaille Jus court au beaujolais nouveau, frites de patates douces Tartelettes aux fruits rouges Glace Vanille	20.Vendredi Soir FERME

Allergique ? nous sommes à votre service !

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes : fruits à coque, céréales contenant du gluten, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, soja, lait (lactose), sulfites, graines de sésame, lupin, arachides, mollusques....

Pour tout renseignement à ce sujet n'hésitez pas à demander à un professeur de « service de restaurant ».



Menus 2026-2027

Menu à 3 plats 18€

LYCEE FRED SCAMARONI – RESTAURANT APPLICATION

Ouvert le midi à 12h15 et le soir à 19h30 - RESERVATIONS EN LIGNE SUR LE SITE :

<https://www.montesoro.net/fr/presentation/restaurant-application> OU AU 04 95 54 53 21.

NOVEMBRE 2026

23.Lundi Midi FORMULE BRASSERIE Tarif : 14 euros/pers Sauté de veau polenta Mousse au chocolat crumble noisette	24.Mardi Midi Soupe gratiné à l'oignon Mignon de porc panzetta pruneaux Choux crème praliné et chantilly, sauce chocolat	25.Mercredi Midi Quiche Lorraine Escalope Viennoise pommes de terre au four Pavlova exotique	26.Jeudi Midi Presskopf de lapereau au herbes Coq au Riesling, spaetzles et champignons Paris Brest	27.Vendredi midi FORMULE BRASSERIE Tarif : 14 euros/pers Agnellu a a stretta Pulentina Entremet à la châtaigne
23.Lundi soir SOIREE GASTRONOMIQUE Tarif : 27 euros/pers « SAVOIE ET BUGEY » Farçon savoyard ou Diots, gratin de crozets. Truite au genièvre, polenta crémeuse ou Mignon de cochon, jus court, gratin dauphinois Reblochon et Beaufort Tarte aux myrtilles ou Panacotta coulis fruits rouges au génépi	24.Mardi soir FERME	25.Mercredi soir FERME	26.Jeudi soir SOIREE GASTRONOMIQUE Tarif : 27 euros/pers « BOURGOGNE » Œufs en Meurette Daurade grillée (2 pers) Beurre blanc aligoté et raisins blancs Paleron de bœuf braisé, jus au cassis Purée de Panais et oignons grelots Gateau aux noix Crèmeux au cassis	27.Vendredi Soir FERME

Allergique ? nous sommes à votre service !

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes : fruits à coque, céréales contenant du gluten, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, soja, lait (lactose), sulfites, graines de sésame, lupin, arachides, mollusques....

Pour tout renseignement à ce sujet n'hésitez pas à demander à un professeur de « service de restaurant ».



Menus 2026-2027

Menu à 3 plats 18€

LYCEE FRED SCAMARONI – RESTAURANT APPLICATION

Ouvert le midi à 12h15 et le soir à 19h30 - RESERVATIONS EN LIGNE SUR LE SITE :

<https://www.montesoro.net/fr/presentation/restaurant-application> OU AU 04 95 54 53 21.

NOVEMBRE 2026

30.Lundi Midi FORMULE BRASSERIE Tarif : 14 euros/pers Suprême de volaille forestière, Gratin dauphinois Tarte feuilletée aux poires				
30.Lundi soir SOIREE GASTRONOMIQUE Tarif : 27 euros/pers « AUVERGNE-LIMOUSIN » Œuf parfait, salade de lentilles mouillettes au salers grillé ou Truite au court bouillon beurre fondue aux herbes. Entrecôte double, au vin rouge, truffade Cantal et fourme d'Ambert Flognarde limousine aux pommes				

Allergique ? nous sommes à votre service !

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes : fruits à coque, céréales contenant du gluten, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, soja, lait (lactose), sulfites, graines de sésame, lupin, arachides, mollusques....

Pour tout renseignement à ce sujet n'hésitez pas à demander à un professeur de « service de restaurant ».



Menus 2026-2027

Menu à 3 plats 18€

LYCEE FRED SCAMARONI – RESTAURANT APPLICATION

Ouvert le midi à 12h15 et le soir à 19h30 - RESERVATIONS EN LIGNE SUR LE SITE :

<https://www.montesoro.net/fr/presentation/restaurant-application> OU AU 04 95 54 53 21.

DECEMBRE 2026

	1.Mardi Midi Tartelette au saumon et légumes étuvées au gingembre. Pilaf aux fruits de mer Fiadone	2.Mercredi Midi Duo de saumon (Tartare de saumon & saumon gravlax) Truite aux amandes Purée de pois cassé panais glacées Forêt noire	3.Jeudi Midi Salade de chèvre et noisettes Sauté de veau marengo, Cannelloni au brocciu Entremets pain d'épices et chocolat blanc ou Crème brûlée au pain d'épice	4.Vendredi Midi FORMULE BRASSERIE Tarif : 14 euros/pers Fricassée de Volaille, pommes de terre au four Mille Feuilles
	1.Mardi soir FERME	2.Mercredi soir FERME	3.Jeudi soir SOIREE GASTRONOMIQUE Tarif : 27 euros/pers Pressée de Légumes Tuile au Parmesan Filet de Cabillaud en croute Carré de Porc Pommes dauphines Jus Saint honoré	4.Vendredi Soir FERME

Allergique ? nous sommes à votre service !

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes : fruits à coque, céréales contenant du gluten, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, soja, lait (lactose), sulfites, graines de sésame, lupin, arachides, mollusques....

Pour tout renseignement à ce sujet n'hésitez pas à demander à un professeur de « service de restaurant ».



Menus 2026-2027

Menu à 3 plats 18€

LYCEE FRED SCAMARONI – RESTAURANT APPLICATION

Ouvert le midi à 12h15 et le soir à 19h30 - RESERVATIONS EN LIGNE SUR LE SITE :

<https://www.montesoro.net/fr/presentation/restaurant-application> OU AU 04 95 54 53 21.

DECEMBRE 2026

7.Lundi Midi FORMULE BRASSERIE Tarif : 14 euros/pers Saucisse de Toulouse, oignons confits, purée mousseline Œufs à la neige, amandes effilées	8.Mardi Midi Pavé de cabillaud rôti, vermicelles brûlés, jus de coquillages Poulet Tom yam kai, riz noir Crème renversé au caramel	9.Mercredi Midi Œufs farcis Chimay Sole Meunière légumes glacés Buche bavaroise de Noël	10.Jeudi Midi Damier de poireaux à la feuille de nori, poulpe rôti vinaigrette asiatique Ballotine de limande, genevoise de langoustines, riz pilaf, julienne de légumes Tarte au flan parisien	11.Vendredi Midi FORMULE BRASSERIE Tarif : 14 euros/pers Suprême de volaille farci, écrasée de pomme de terre Tarte au citron meringuée
7.Lundi soir SOIREE GASTRONOMIQUE Tarif : 27 euros/pers « BOURGOGNE » Amuse-bouche : Gougère Cromesquis d'escargots, coulis de persil, écume à l'ail. Fricassée de volaille bourguignonne Ou Ballotine de volaille, jus corsé au cidre, marmalade de pomme et oignon, cristalline de pommes Camembert de Normandie et Livarot Tartelette Normande ou Far Breton	8.Mardi soir FERME	9.Mercredi soir FERME	10.Jeudi soir SOIREE GASTRONOMIQUE Tarif : 27 euros/pers Poireaux vinaigrette façon maki Filet de St-Pierre Laqué aux agrumes Pièce de Bœuf Sauce au Poivre Légumes glacés de Saison Forêt Noire	11.Vendredi Soir FERME

Allergique ? nous sommes à votre service !

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes : fruits à coque, céréales contenant du gluten, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, soja, lait (lactose), sulfites, graines de sésame, lupin, arachides, mollusques....

Pour tout renseignement à ce sujet n'hésitez pas à demander à un professeur de « service de restaurant ».



Menus 2026-2027

Menu à 3 plats 18€

LYCEE FRED SCAMARONI – RESTAURANT APPLICATION

Ouvert le midi à 12h15 et le soir à 19h30 - RESERVATIONS EN LIGNE SUR LE SITE :

<https://www.montesoro.net/fr/presentation/restaurant-application> OU AU 04 95 54 53 21.

DECEMBRE 2026

14.Lundi Midi FORMULE BRASSERIE Tarif : 14 euros/pers Vol au vent aux fruits de mer, riz basmati Bûche roulée	15.Mardi Midi Saucisson en brioche Jambonnette de volaille aux champignons Bûche de Noel	16.Mercredi Midi Bouchée à la reine Filet mignon en croute d'herbes, flan de butternut, purée de carotte, poireau confit Bûche de Noël	17.Jeudi Midi Feuilleté de fruits de mer Volaille en deux cuissons. Ecrasée de pomme de terre Buche de Noël ou Trifle aux fruits rouges	18.Vendredi Midi FORMULE BRASSERIE Tarif : 14 euros/pers Sauté de veau aux olives et champignons Bûche de Noël
14.Lundi soir SOIREE GASTRONOMIQUE Tarif : 27 euros/pers « NATALE » Amuse-bouche : crème brûlée au foie gras, cuillère au saumon Pastilla aux crevettes. Pavé de veau basse température, sauce crémeuse aux girolles Trou Normand du Père Noël Omelette Norvégienne Mignardises 	15.Mardi soir FERME	16.Mercredi soir FERME	17.Jeudi soir SOIREE GASTRONOMIQUE Tarif : 27 euros/pers Velouté de courge champignons et foie gras Poitrine de veau roulée esprit de Noël Suprême de Pintade rôti, Jus corsé aux champignons Purée de Céleri Rave Bûche Poire-Chocolat	18.Vendredi Soir FERME

Allergique ? nous sommes à votre service !

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes : fruits à coque, céréales contenant du gluten, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, soja, lait (lactose), sulfites, graines de sésame, lupin, arachides, mollusques....

Pour tout renseignement à ce sujet n'hésitez pas à demander à un professeur de « service de restaurant ».



Menus 2026-2027

Menu à 3 plats 18€