



*Restaurant d'application
le Romanin*

Les menus



Janvier - Février 2025



Réervations



Réervations

sur le site du lycée jean-moulin-Béziers

ou

au 04.67.35.59.49 de 9h30 à 10h45 uniquement

RESTAURANT D'APPLICATION « LE ROMANIN »

L'accès au restaurant se situe :

53, avenue Jean Constans 34500 BÉZIERS

Horaires à respecter absolument pour des raisons
pédagogiques concernant les élèves

Déjeuner : service à partir de 12h15 et au plus tard à
12h30

Départ des clients requis 14 h 00

Dîner : service à partir de 19h15 et au plus tard 19h30
Départ des clients requis à 21h30



Contraintes pédagogiques

Les réservations au-delà de 8 personnes peuvent être réparties en plusieurs tables.

Les menus proposés sont susceptibles de faire l'objet de modifications liées aux contraintes d'approvisionnement.
L'établissement ne peut pas garantir la sélection des plats dans le cadre d'un menu à choix durant tout le service



Information période d'examens :

C'est avec plaisir que nous vous proposons de participer aux repas d'examens qui seront servis durant l'année lors des diverses périodes.

La composition de ces menus ne sera pas communiquée selon la réglementation des épreuves.

Les réservations seront obligatoirement en table de 2 ou 4 couverts selon les attentes de l'examen concerné.

Nous vous rappelons que ces repas auront lieu dans le contexte des examens, nous vous prions par conséquent de bien vouloir respecter les horaires d'arrivée qui vous seront communiqués lors de votre réservation.



Janvier

LUNDI 13 JANVIER MIDI

20 €

Velouté de cèpes et son escalope de foie gras sur
pain de seigle

Bavette grillée, sauce aux échalotes confites ou
beurre maître d'hôtel,
trilogie de légumes de saison

Tartelette aux trois agrumes, chips d'orange, sorbet
clémentine

MERCREDI 15 JANVIER MIDI

20 €

Omelette aux pleurotes et son mesclun

Filet de limande bonne femme, tagliatelles
et courgette glacées

Tarte alsacienne

JEUDI 16 JANVIER MIDI

22 €

Crème de crevettes Joinville

Parmentier d'agneau, carottes et citron confits

Tarte façon snickers, sorbet banane

MARDI 14 JANVIER MIDI

22 €

Moules gratinées

Choucroute de poissons Ou Choucroute royale

Nougat glacé au coulis de fruits rouges

MARDI 14 JANVIER SOIR

28 €

MENU MOYEN ORIENT

Mise en bouche : houmous / batbout et huile olive

Traditionnelle Pastilla à partager avec sa salade

Couscous royal

Buffet de pâtisseries orientales

Thé Menthe

JEUDI 16 JANVIER SOIR

28 €

Mise en bouche

Cappuccino de homard et trompettes de la mort

Filet de dorade grillé au fenouil, mousseline arlequin

beurre blanc

Mille-feuilles minute à la vanille, glace au praliné

After

Janvier

VENDREDI 17 JANVIER MIDI
18 €

MENU BRASSERIE (verre de vin ou jus de
fruits et café compris)

Avocat crevettes

Planche tourte forestière, salade de jeunes
pousses et fromage

Mousse au chocolat noir et sa madeleine de
Proust

MARDI 21 JANVIER SOIR
32 €
MENU OCÉANIE

Mise en bouche : tartare de thon

Gambas flambées rougail et jeunes pousses

Souris d'agneau en basse température sur écrasée de
pommes et tomates confites

Plateau de fromages affinés

Pavlova crémeux aux fruits rouges

After

VENDREDI 24 JANVIER MIDI
18 €

MENU BRASSERIE (verre de vin ou jus de fruits et
café compris)

Planche salade de rouquette et rouget,
rilette de thon, tapenade sur toast

Tarte alsacienne et quenelle vanillée

LUNDI 20 JANVIER MIDI
20 €

Croustillant de ris de veau, sauce morilles

Rôti de porc farci aux figues, amandes et
romarin, cassolette de pomme boulangère

Tarte Tatin tiède, glace caramel, crème anglaise
caramel, chantilly vanillée

JEUDI 23 JANVIER SOIR
28 €

MENU BRASSERIE À CHOIX MULTIPLES

Trio de saumon : tartare de saumon, rillettes et saumon
fumé, émulsion à la crème d'aneth
OU

OU

Tourte de confit de canard, foie blond et champignons,
sauce au porto
OU

OU

Œuf en "couille d'âne"

Bourride palavasienne
OU

OU

Rumsteak flambé au poivre

Fromages

Buffet de dessert

Janvier

LUNDI 27 JANVIER MIDI
20 €

Croustillant de filets de rougets sur fondue de
poireaux, sauce normande

Contrefilet aux girolles, gratin dauphinois

Tarte Bourdaloue tiède, sorbet poire, crème
anglaise caramel, chantilly vanillée

MERCREDI 29 JANVIER MIDI
22 €

NOUVEL AN CHINOIS

Rouleaux de printemps

Porc au caramel, riz

Flan coco et mini nem au chocolat

VENDREDI 31 JANVIER MIDI
20 €

Velouté argenteuil œuf mollet

Mix grillé, pomme frites et flan légumes

Tarte figues pistaches



Février

LUNDI 03 FÉVRIER MIDI
20 €

Œuf en meurette de Bernard L'oiseau

Blanquette de poisson aux légumes fanes

Entremet poire caramel, sorbet framboise

JEUDI 06 FÉVRIER MIDI
24 €

Quiche au cheddar, pousses de salade à l'huile
de truffe

Pot au feu de canard et foie gras

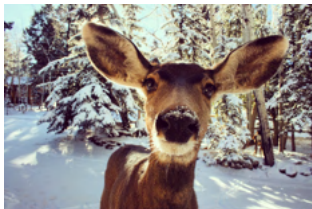
Panna Cotta à la fève de Tonka, coulis de fruits
exotiques et arlettes croustillantes

VENDREDI 07 FÉVRIER MIDI
20 €

Velouté petit pois et crème de lardons

Entrecôte grillée beurre bercy pommes sautées

Tarte aux pignons



MARDI 04 FÉVRIER MIDI
22 €

Cappuccino de potimarron, et brochette de st
Jacques

Salmi de caille, écrasé de pomme de terre

Tarte fine aux pommes, flambée, caramel au beurre
salé

JEUDI 06 FÉVRIER SOIR
28 €

Amuse-bouche

salade César OU bisque de crustacés princesse

Blanquette de sole et st Jacques au Noilly

Tiramisu aux fruits rouges

After

LUNDI 10 FÉVRIER MIDI
22 €

Œuf à la coque revisité chips de jambon et
mouillettes grillées

Bourride à la Sétoise

Entremet citron meringué, coulis citron vert
basilic

Février

MARDI 11 FÉVRIER MIDI
22 €

Flan au roquefort, salade aux noix et copeaux de
jambon de Lacaune

Filet de st Pierre au vin de Picpoul, duxelles de
champignons et bouquet de romanesco

Salade d'orange au Grand Marnier, mousse
chocolat extra noir

JEUDI 13 FÉVRIER MIDI
22 €

Crème de panais, huile estragon et croutons au
beurre noisette

Encornets farcis aux légumes et soubressade,
jus au vert

Tarte bourdaloue, crème anglaise à la
cardamome et glace vanille



MERCREDI 12 FÉVRIER MIDI
22 €

Salade de gésier et magret fumé

Truite meunière, pomme duchesse
et salsifis sautés

Salade d'agrumes à la menthe fraîche, sorbet
citron vert



JEUDI 13 FÉVRIER SOIR

MENU "FABRIQUE À TEXTILES"

Restaurant exceptionnellement ouvert aux
seuls parents

Liste des allergènes



Liste des allergènes
Susceptibles d'être présents dans les menus
Décret n°2015-447 du 17 avril 2015

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et les produits à base de ces céréales.

Crustacés et produits à base de crustacés.

Œufs et produits à base d'œufs.

Poissons et produits à base de poissons.

Arachides et produits à base d'arachides.

Lait et produits à base de lait (y compris le lactose).

Fruits à coque (amandes, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia, noix du Queensland) et produits à base de ces fruits.

Céleri et produits à base de céleri.

Moutarde et produits à base de moutarde.

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

Anhydrique sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg /kg ou 10mg /litre en terme de SO₂
Total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.

Lupin et produits à base de lupin.

Mollusques et produits à base de mollusques.

