



*Restaurant d'application
le Romanin*

Les menus

Mai 2026





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.



Mai Les déjeuners

JEUDI 07 MAI MIDI

23 €

Asperges mousseline

Bourride agathoise

Soupe de fraises glacées

MARDI 12 MAI MIDI

23 €

Soufflé de merlan au cœur de saumon, bisque de
cranquettes

Suprême de volaille au vin jaune et morille façon
"Paul Bocuse", légumes d'hiver

Chartreuse de poire pochée crumble et praliné

MERCREDI 13 MAI MIDI

23 €

Gaspacho andalou

Filet de bar à la plancha / tian de légumes

Tarte citron

JEUDI 21 MAI MIDI

23 €

Panna Cotta d'asperges vertes printanières

Carpaccio de truite fumée

Mesclun au vinaigre de grenade

pamplemousse, Ricotta, basilic et crumble de parmesan

Papillote croustillante de filets de dorade
fondue de poireaux, sauce vierge citronnée,
méli mélo de légumes estival confits aux herbes de Provence

Tartelette amandine aux fraises sur Sablé breton,
diplomate à la pistache, crème au piment d'Espelette et fève Tonka

Mai Les déjeuners

MARDI 26 MAI MIDI
23€

MENU EXAMEN

MERCREDI 27 MAI MIDI
23€

MENU EXAMEN

JEUDI 28 MAI MIDI
23€

Goujonnette de sole, sauce tartare
mentholée

Brochette de thon au romarin et citron
confit, haricot paimpol tomate

Oreillons d'abricots en beignet chantilly



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.

