



L'Atelier Gourmand

(salle du restaurant)

Le midi (à 12h).

Formule 3 plats
19€

Le soir (à 19h).

Tarif spécifique



Le Bistro de l'Atelier

(salle du restaurant)

Le midi (à 12h).

Formule 2 plats : 14€
Formule 3 plats : 16€



La Brasserie de l'Atelier

(salle de la brasserie)

Le midi (à 12h).

Formule 2 plats : 12€
Formule 3 plats : 14€



Au bout du premier parking en entrant à gauche.
L'accès au restaurant se fait par les marches.
Pour les personnes à mobilité réduite,
possibilité de se garer sur le parking du haut.

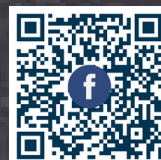
Les menus ne sont proposés qu'à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des besoins pédagogiques et des aléas du marché.

« 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 appliqués par les restaurants privés. »

Réservations au 02 43 59 70 41

(Pas de réservation le lundi matin)

91 Rue Haute-Follis - 53000 LAVAL



Jeudi midi
10 septembre
2026



Melon au pommeau et jambon de Vendée
Pièce de bœuf aux sucs d'Anjou, flan de carottes,
pommes de terre grenaille et mâche nantaise
Pomme rôtie au miel, sorbet pomme verte et persil
ou Fraises, verveine et sorbet fraise

Vendredi midi
11 septembre
2026



Salade de tomates et mozzarella
Côte de porc au curry et ratatouille niçoise
Tarte sablée aux fraises

Vendredi midi
11 septembre
2026



Focacia et ses condiments
Variation autour de la tomate et de la mozzarella
Rouget en deux façons et farcis de légumes du soleil
Tartelette aux pêches à la crème d'amandes,
pêche mondée et bavaroise à la verveine

Jeudi midi
17 septembre
2026



Vichyssoise petits pois, fraises, tartare de légumes,
mousse de chèvre et crumble salé aux oignons frits
Pavé de sandre au beurre blanc ou rouge,
petits légumes et pommes anglaises
Fromage de chèvre du Val de Loire
Poire Belle Angevine, sorbet aux baies et tuile

Vendredi midi
18 septembre
2026



Rosace de melon au jambon sec
Poulet basquaise et pommes de terre grenaille
Fraisier

Jeudi midi
24 septembre
2026



Gravlax de truite de Parné, œuf poché et gel de poiré
Magret de canard sauce pommeau du Maine,
Gratin de pommes de terre au Port-Salut,
betterave rôtie et mesclun aux pommes
Fromages locaux
Tarte fine pommes et poires,
pommé et sorbet pommes à la fine du Maine

Vendredi midi
25 septembre
2026



Charcuterie et gaspacho
Paëlla
Crème catalane et churros

Vendredi **SOIR**
25 septembre
2026



Buffet de tapas
Zarzuela de pescado
Fromages ibériques
Déclinaison de gourmandises



Jeudi midi
1er octobre
2026



Terrine de poisson sauce normande
Filet de sole dieppoise,
carottes et navets caramélisés,
pommes de terre écrasées aux fines herbes
Fromages normands
Brioche en pain perdu et glace caramel

Vendredi midi
2 octobre
2026



Soupe de moules au curry
Pièce de bœuf grillée, pommes de terre gaufrettes
et salade de légumes croquants
Bavarois chocolat vanille

Vendredi **SOIR**
2 octobre
2026



Risotto aux petits légumes et coquillages,
thon snacké et pesto
Saltimbocca et polenta
ou Osso Bucco,
pennes aux poivrons et pecorino
Autour du gorgonzola
Tiramisu, crème glacée amande et amaretto



Mardi midi
6 octobre
2026



Rémoulade de céleri
Filet de poulet au curry,
ratatouille et pommes de terre gaufrettes
Crème brûlée et pot de crème

Jeudi midi
8 octobre
2026



Tarte fine au boudin blanc,
andouille de Vire et pommes
Volaille Vallée d'Auge, gratin au camembert,
croustillant de carottes et sucrose braisée
Teurgoule, glace caramel et crêpes dentelles

Vendredi midi
9 octobre
2026



Mouclade façon Thaï
Pièce de bœuf grillée beurre composé,
pommes de terre Pont-Neuf et salade verte
Bavarois caramel au beurre salé

Vendredi **SOIR**
9 octobre
2026



Mise en bouche
Daurade, ballotine de blette,
socca et beurre à l'anis
Selle et carré d'agneau au romarin
ou Paleron de bœuf aux olives,
tian de légumes, oignons en tempura et fenouil braisé
Autour des agrumes



Jeudi midi
15 octobre
2026



Menu conception des élèves
autour des produits laitiers

Vendredi midi
16 octobre
2026



Salade aux lardons, œuf poché, tomates,
parmesan et croutons
Filet de canard aux agrumes, légumes tournés
et mousseline de céleri rave
Charlotte poire chocolat et crème anglaise