



Mesdames, Messieurs,

C'est avec plaisir que nous vous communiquons une première session des menus de notre brasserie. La nature pédagogique de notre restaurant d'application impose le respect de quelques règles ainsi que le droit à l'erreur pour les élèves et apprentis qui sont en formation.

Les menus communiqués sont liés aux impératifs pédagogiques de formation et ne peuvent être modifiés.

Le BrassLhil« Le Fives Cail » est ouvert le midi le lundi, mardi, mercredi, jeudi (arrivée 12h/12h15, départ 13h30) suivant les emplois du temps des classes.

Les différences tarifaires avec la profession s'expliquent par le caractère pédagogique des formations. Les prix demandés n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration. Ils ne peuvent correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.

Les menus sont consultables sur notre site. Les réservations s'effectuent uniquement en ligne sur le site <https://www.lhil.fr/> via notre partenaire Zenchef.

Dans l'attente du plaisir de vous accueillir.

L'équipe pédagogique

MENU BRASSERIE MIDI - Janvier et février- Menu 10€ hors boissons

SEMAINE DU 05/01/2026					
	lundi 5 janvier 2026	mardi 6 janvier 2026	mercredi 7 janvier 2026	jeudi 8 janvier 2026	vendredi 9 janvier 2026
MIDI		Bar à pâtes Buffet de desserts	Potage aux légumes - Pavé de cabillaud poché, sauce veloutée Pomme vapeur-légumes à l'anglaise	buffet de salade composées -- forêt noire revisitée	
SEMAINE DU 12/01/2026					
	lundi 12 janvier 2026	mardi 13 janvier 2026	mercredi 14 janvier 2026	jeudi 15 janvier 2026	vendredi 16 janvier 2026
MIDI	AB : Cocktail de crevettes - Magret de canard laqué, nouilles sautées - Tarte fine aux pommes glace vanille	Velouté de moules - Filet de daurade à l'anis, riz fondant	Potage aux légumes - Pavé de cabillaud poché, sauce veloutée Pomme vapeur-légumes à l'anglaise	potage cultivateur -- dos de cabillaud safrané flambé, risotto	
SEMAINE DU 19/01/2026					
	lundi 19 janvier 2026	mardi 20 janvier 2026	mercredi 21 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	vendredi 23 janvier 2026
MIDI		Velouté de moules - Filet de daurade à l'anis, riz fondant	Blanquette de veau à l'ancienne Pommes à l'anglaise, légumes du bouillon - dessert du moment	velouté dubarry -- pavé de cabillaud au lait de coco et flambé, riz au fruits exotiques et coquillages	
SEMAINE DU 26/01/2026					
	lundi 26 janvier 2026	mardi 27 janvier 2026	mercredi 28 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026
MIDI		Cassolette de fruits de mer - Cerises jubiléés	Menu examen non diffusé	oeufs farcis chimay -- cuisse de volaille rôtie légumes de saison	
SEMAINE DU 02/02/2026					

	lundi 2 février 2026	mardi 3 février 2026	mercredi 4 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026
MIDI			Menu examen non diffusé		

SEMAINE DU 09/02/2026					
	lundi 9 février 2026	mardi 10 février 2026	mercredi 11 février 2026	jeudi 12 février 2026	vendredi 13 février 2026
MIDI	Escalope de volaille milanaise - plateau de fromages - Omelette Norvégienne flambée		Menu examen non diffusé		

VACANCES SCOLAIRES DU 16 FEVRIER AU 01 MARS 2026