



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 - NOVEMBRE/DECEMBRE

SEMAINE DU 02/11/2026					
	lundi 2 novembre 2026	mardi 3 novembre 2026	mercredi 4 novembre 2026	jeudi 5 novembre 2026	vendredi 6 novembre 2026
MIDI		Escalope de volaille, sauce champignons, purée parmentier, carottes glacées -- Assiette de fromages		Gaspacho -- Curry de volaille au lait de coco et riz	

SEMAINE DU 09/11/2026					
	lundi 9 novembre 2026	mardi 10 novembre 2026	mercredi 11 novembre 2026	jeudi 12 novembre 2026	vendredi 13 novembre 2026
MIDI	AB : Planche de charcuterie -- Entrée : Velouté de potiron, oeuf parfait -- Plat : Limande sole meunière	Noisettes de mignon de porc, Sauce moutarde, Purée parmentier, carottes glacées -- Assiette de fromages		Papillote de cabillaud sauce Hollandaise -- Salade de fruits	Magret de canard à l'orange, pommes de terre grenailles rôties, butternut et choux de Bruxelles -- Dame blanche

SEMAINE DU 16/11/2026					
	lundi 16 novembre 2026	mardi 17 novembre 2026	mercredi 18 novembre 2026	jeudi 19 novembre 2026	vendredi 20 novembre 2026
MIDI		Œufs mimosa -- Escalope de veau panée viennoise, spaghetti		Papillote de cabillaud sauce Hollandaise -- Salade de fruits	

SEMAINE DU 23/11/2026					
	lundi 23 novembre 2026	mardi 24 novembre 2026	mercredi 25 novembre 2026	jeudi 26 novembre 2026	vendredi 27 novembre 2026
MIDI		Salade de chèvre chaud -- Cordon bleu de volaille, tagliatelles sauce tomate		Escalope de volaille panée, flan de légumes/purée -- Assiette de fromages	

SEMAINE DU 30/11/2026					
	lundi 30 novembre 2026	mardi 1 décembre 2026	mercredi 2 décembre 2026	jeudi 3 décembre 2026	vendredi 4 décembre 2026
MIDI		Cuisse de volaille pochée, sauce champignons, riz créole -- Salade de fruits		Escalope de volaille panée, flan de légumes/purée -- Assiette de fromages	Dos de cabillaud au chorizo, embeurré de choux -- Tarte aux pommes, crème anglaise

SEMAINE DU 07/12/2026					
	lundi 7 décembre 2026	mardi 8 décembre 2026	mercredi 9 décembre 2026	jeudi 10 décembre 2026	vendredi 11 décembre 2026
MIDI	AB : Chou à la crème de truffe -- Plat : Filet de bar sauce Hollandaise - Fruits flambés	Salade de Maroilles chaud -- Blanquette de veau , riz pilaf		Blanquette de volaille et poisson au buffet -- Tartelette au chocolat	

SEMAINE DU 14/12/2026					
	lundi 14 décembre 2026	mardi 15 décembre 2026	mercredi 16 décembre 2026	jeudi 17 décembre 2026	vendredi 18 décembre 2026
MIDI		Pavé de poisson, julienne de poireau, pommes anglaises -- Bûche poire-chocolat		Blanquette de volaille et poisson au buffet -- Tartelette au chocolat	