

Lycée des métiers de Bazeilles

LIVRET DES MENUS



**RESTAURANT D'APPLICATION
JACQUES SOURDILLE**

ANNÉE SCOLAIRE 2020/2021 - OCTOBRE À JANVIER

Les élèves et les professeurs du lycée des métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme de bazeilles vous accueillent:

le lundi, mercredi, jeudi et vendredi midi
Accueil de 12h00 à 12h30 / Fin de service à 14h30
et

le mardi, jeudi et vendredi en soirée
Accueil de 19h15 à 19h30 / Fin de service à 22h30

LES FORMULES DU MIDI

- 17€ : menu en trois services
- 22€ :menu à thème midi hors boissons (4 services)
- Menu type **BRASSERIE**: un verre de vin compris
 - 8€ (entrée/plat ou plat dessert)
 - 12€ entrée/plat/dessert



LES LUNDIS TERROIRS :

- 17€ : entrée/plat/dessert - Service en 1 heure - Café ou Thé offert



LE MARDI SOIR

- A 27 € : menu en quatre services hors boissons

LE JEUDI SOIR : "LES JEUDIS CALÉS"

- 27 € : Soirée classique et bistronomie (hors boissons)
- 36€ : Bar à vin (boissons comprises)
- 60€ : Ô de gamme (boissons comprises)

LE VENDREDI SOIR : ★★★★

- 38 € : « L'Excellence à la Française » en six services
- 60€,70€,80€ et 95€ : menu spéciaux

Quelques soirées évènementielles vous seront proposées à un tarif différent, boissons comprises ou non pour ces soirées. Votre réservation ne sera prise en compte qu'après avoir reçu votre confirmation par écrit accompagnée de votre règlement par chèque libellé au nom de « l'agent comptable du lycée des métiers de Bazeilles. » Ce chèque ne sera encaissé qu'après la manifestation.

Le nombre de couverts ne pourra dépasser 10 personnes par table.

LES RÉSERVATIONS SONT OUVERTES :
Du lundi au vendredi de 9h à 11h et de 13h30 à 15h,
sauf le mercredi

03 24 22 72 96 au Secrétariat Hôtellerie
ou en ligne via le site internet du Lycée :
<https://sitetab3.ac-reims.fr/lyc-bazeilles/-wp-/>



Nos menus sont publiés sous réserve de modification ou d'annulation

Pour passer un agréable moment ensemble, adoptons les bons gestes!

Pour lutter contre la propagation du Covid-19, n'oubliez-pas les gestes barrière



Toussez ou éternuez dans votre coude.



Portez un masque si possible.



Respectez entre vous 1 mètre de distanciation sociale.



Lavez-vous très régulièrement les mains.



Saluez sans serrer la main et évitez les embrassades.



Répartissez-vous à bord des trams et des bus pour ne pas être trop proches.

Le port du masque est obligatoire dès l'arrivée et pour tout déplacement dans le restaurant. Des points de désinfection sont mis à votre disposition.

Dans le contexte sanitaire actuel, nous sommes susceptibles d'annuler les réservations jusqu'à la dernière minute.



**Lors de votre réservation, veuillez nous indiquer tout risque d'allergie(s) ou d'intolérances alimentaires.
(Surtout pour les formules à choix du midi).**

01

Jeudi 1er Octobre 2020 MIDI

Menu

Parmentier de cabillaud et
vitelotte sauce Champagne, roquette
au vinaigre de Reims

Médaillon de volaille au jambon d'Ardennes,
confit de chou au pinot blanc

Pomme et poire confites au cidre
de Lalobbe, sablé craquant

Vendredi 2 Octobre 2020Midi

Menu

Tarte fine au boudin blanc et escargots,
confit d'oignons

Volaille pochée au vin jaune
et croustillant de risotto

Moelleux au chocolat,
cœur framboise

Lundi 5 Octobre 2020 Midi



LES LUNDIS TERROIRS

Menu

Oeufs en deux cuissons,
fricassée de champignons

Dos de cabillaud meunière,
pommes au four
et carottes au cumin

Crème brûlée pistache-griottes

MARDI 6 Octobre 2020 Soir

MENU

Eveil des papilles..

Salade au lard revisitée

Filet de truite au safran des
Ardennes

Cromesquis de dinde rouge et
légumes de saison à
l'ARDWEN.

Moelleux au chocolat,
Coeur framboise



02

Jeudi 8 Octobre 2020 MIDI

LA CREPERIE

Menu

Tulipe de crêpe séchée,
mesclun craquant
au saumon mi-cuit, mi-fumé
sauce tartare

...

Crêpe fondante pancetta beaufort,
mesclun acidulé

...

Assiette Gourmande



Vendredi 9 OCTOBRE 2020 MIDI

Menu

Croustillant de ris de veau
et champignons

...

Parmentier de confit de canard et
légumes rôtis

...

Pomme rôtie, sauce au cidre

Jeudi 8 Octobre 2020 Soir

"les Jeudi Calés "

Menu BISTRONOMIE

Tourte aux ris de veau,
Mesclun aux appétits,
Sauce Périgourdine

Balade autour d'une Sole ,
Déclinaison de légumes

Mille feuille de vieux comté
au beurre de noix

Chariot de desserts,
accompagné de cerises flambées

Lundi 12 Octobre 2020 Midi

LES LUNDIS TERROIRS



Menu

Salade d'automne, jambon sec
et fruits de saison

...

Duo de filet mignon
et rognons de veau au Madère

...

Poires flambées et moelleux chocolat
sauce caramel

03

Lundi 12 Octobre 2020 Midi

BRASSERIE

Menu

Ravioles de crevettes
à la menthe

...

Parmentier de canard,
pommes croquettes

...

Baba « whisky-coca »

JEUDI 15 OCTOBRE 2020 MIDI

Menu

Tartare de saumon,
crème acidulée concombre et menthe

...

Burger chèvre miel,
olives et tomates confites,
frites de patates douces.

...

Moelleux chocolat,
fraîcheur framboise

Mardi 13 Octobre 2020 Soir
Menu

Eveil des papilles...

Velouté de persil racine et châtaignes
en cappuccino,
Crispi jambon,
graines de tournesol torréfiées

Filet de daurade en crumble de cacahuète,
frites de polenta au sésame,
Ecrasé de pommes de terre Ratte
à la fleur de sel

Magret de canard fumé au romarin,
Mousseline de topinambours vanille-tonka
carotte-orange

Assiette gourmande

Jeudi 15 Octobre 2020 Soir

"les Jeudi Calés "

Menu BISTRONOMIE

Tourte aux ris de veau,
Mesclun aux appétits,
Sauce Périgourdine

Balade autour d'une Sole ,
Déclinaison de légumes

Mille feuille de vieux comté
au beurre de noix

Chariot de desserts,
accompagné de cerises flambées

04

Vendredi 16 OCTOBRE 2020 MIDI

Menu

Millefeuille dans l'esprit
d'une paëlla

...

Pigeon, saveur de café,
Salsifis rôtis

...

Carpaccio d'ananas



Vacances d'automne

du

17 Octobre 2020

au

2 Novembre 2020



Vendredi 16 Octobre 2020 SOIR

Menu



La mise en Bouche...

Carpaccio de Bœuf mariné aux épices Rendang,
cèpes poêlés, émulsion au Parmesan

Fantaisie de bar,
compression d'anguille et de betteraves,
émulsion au Wasabi

Picatta de veau, truffes, appenzeller

L'instant fraîcheur

Découverte d'un fromage frais et affiné,
par Philippe Olivier, Maître Affineur
à Boulogne sur Mer

La balade gourmande

JEUDI 5 Novembre 2020 MIDI

Menu

Saumon Mi-cuit

...

Entrecôte de Bœuf pour deux,
 Sauce Béarnaise ou Beurre Maître d'Hôtel,
 pommes Duchesse

...

Assiette gourmande

Vendredi 6 Novembre 2020 MIDI

Menu

Tartare de bœuf et
 pesto de roquette

...

Papillote de saumon,
 légumes croquants et beurre blanc

...

Assiette gourmande

Vendredi 6 Novembre 2020 SOIR

Menu



La mise en Bouche...



Maquereau laqué au Yuzu,
 ravioles de pommes de terre confites,
 cresson acidulé, Avruga



Filet de Merlu au beurre mousseux,
 pommes de terre Ratte, jus brun d'arêtes et de
 volaille truffé, espuma de Cacasse à Cul Nu



L'instant fraîcheur



Dos d'Agneau rôti au piment d'Espelette,
 épaule fondante condimentée de foie, anchois,
 pommes de terre Canta Merlo



Découverte d'un fromage frais et affiné,
 par Philippe Olivier, Maître Affineur
 à Boulogne sur Mer



La balade gourmande

Lundi 9 Novembre 2020 Midi



LES LUNDIS TERROIRS

MENU

Saucisson en brioche,
 sauce porto,

...

Pavé de sandre
 en fine croûte d'herbes,
 gratin provençal

...

Cœur coulant chocolat
 façon forêt noire

06

Jeudi 12 Novembre 2020 Midi

Menu

Tartare de thon

Magret de canard,
écrasé de pommes de terre,
légumes glacés

Assiette gourmande

Jeudi 12 Novembre 2020 Soir

"les Jeudi Calés "

Menu Classique

Fantaisie de poissons fumés et
marinés

Déclinaison de Blinis

Déclinaison de volaille fermière

Foie gras, émulsion sylvestre.

Fraîcheur de Gorgonzola
chutney de poires, fruits secs

Autour de la pêche.

Vendredi 13 Novembre 2020 Midi

MENU

Mi-cuit saumon

Magret de canard

Assiette gourmande

Lundi 16 Novembre 2020 Midi

LES LUNDIS TERROIRS



Menu

Tartare de saumon et blinis

...

Râble de lapereau farci,
champignons

...

Panna cotta au Cointreau,
coulis de fruits rouges

Jeudi 19 Novembre 2020 Midi

Menu

Mi-cuit de saumon
à la betterave

Magret de canard,
purée de patates douces
Déclinaison de légumes glacés

Assiette de fromages

Poires pochées
façon "Belle Hélène"

Menu à 22€ hors boissons

Jeudi 19 Novembre 2020 SOIR

"les Jeudi Calés"

Menu Classique

Fantaisie de poissons fumés et
marinés
accompagnée de Blinis

Déclinaison de volaille fermière
Foie gras, émulsion sylvestre.

Fraîcheur de Gorgonzola
chutney de poires, fruits secs

Autour de la pêche.

Vendredi 20 Novembre 2020 Midi

MENU

Salade de rougets

Blanquette de veau,
riz trois couleurs
aux légumes

Assiette gourmandes

Vendredi 20 Novembre 2020 Soir
Menu



La mise en Bouche...

Pavé de Thon Snacké, chutney de fruits
exotiques, caramel de tomates,
Vinaigrette mangue safran

Bar confit au beurre salé,
mosaïque de radis et de cébettes,
composition acidulée.

L'instant fraîcheur

Déclinaison de volaille fermière,
Foie Gras, Morilles brunes

Découverte d'un fromage frais et affiné,
par Philippe Olivier, Maître Affineur
à Boulogne sur Mer

La balade gourmande

08

Lundi 23 Novembre 2020 Midi

LUNDIS TERROIRS



Menu

Terrine de canard aux champignons et figues, crème fouettée à la moutarde à l'ancienne

Filets de sole flambés à l'anis, riz safrané

Tartelette citron meringuée

Jeudi 26 Novembre 2020 Soir

"les Jeudi Calés "

BAR à VIN

Menu

Composition d'entrées servies en buffet, à picorer.

Caille confite au serpolet,
Sucette de foie gras en croûte de noisettes,
Jus court truffé.

Chariot de fromages.

Crêpes Suzette

Jeudi 26 Novembre 2020 Midi

BRASSERIE



MENU REGION RHÔNE ALPES

Saucisson brioché

...

Lapin à la moutarde,
gratin de crozets

...

Assiette gourmande

Vendredi 27 Novembre 2020 Midi

BRASSERIE



MENU REGION RHÔNE ALPES

Salade Saint Marcellin chaud

Gratin dauphinois diots de Savoie

Assiette gourmande

09

Vendredi 27 NOVEMBRE 2020 SOIR

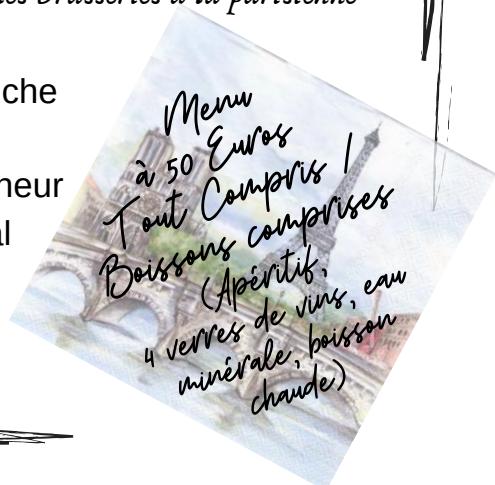


Soirée « Comme au bistrot... Brasserie à la parisienne... »



Conjuguez plaisir
des papilles avec l'Art de vivre à la
française pour redécouvrir les grands
classiques des brasseries à la parisienne

- Mise en bouche
- Entrée
- Instant fraîcheur
- Plat principal
- Fromages
- Dessert



Jeudi 3 Decembre 2020 Midi

BRASSERIE

MENU

BRETAGNE NORMANDIE

Rillettes de sardine

Risotto sarrasin,
Filet mignon de porc breton

Assiette gourmande



Lundi 30 NOVEMBRE 2020 Midi

LUNDIS TERROIRS



MENU

Beignets de crevettes sauce
andalouse
Antipasti

Carré d'agneau cuit
en basse température,
jus corsé, pommes darphin

Ananas caramélisé, glace
gingembre

Jeudi 3 DECEMBRE 2020 Midi

Menu

Mi-cuit de saumon
à la betterave

Magret de canard,
purée de patates douces
Déclinaison de légumes glacés

Assiette de fromages

Poires pochées
façon "Belle Hélène"

Menu à 22€ hors boissons

Jeudi 3 Décembre 2020 Soir

"les Jeudi Calés "
BAR à VIN
Menu

Composition d'entrées
servies en buffet, à picorer.

Caille confite au serpolet,
Sucette de foie gras en croûte
de noisettes,
Jus court truffé.

Chariot
de fromages.

Crêpes Suzette

Vendredi 4 Décembre 2020 SOIR

Menu 

La mise en Bouche...

Déclinaison d'Artichauts et de Foie gras
au vieux Banuyls.

Grenouilles French Cancan,
épeautre comme un risotto,
tuile craquante à l'ail torréfié.

L'instant fraîcheur

Poitrine de volaille fermière,
ravioli de blettes, sauce Albufera

Découverte d'un fromage frais et affiné,
par Philippe Olivier, Maître Affineur
à Boulogne sur Mer

La balade gourmande

Vendredi 4 Décembre 2020 Midi

BRASSERIE

**MENU BOURGUIGNON
FRANCHE COMTE**

Croustillant au morbier,
salade verte

Risotto aux petit pois,
Saucisse de Montbéliard

Assiette gourmande

LUNDI 07 Décembre 2020 Midi

Menu de Noël



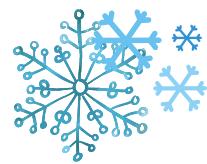
Mercredi 9 Décembre 2020 Midi

Menu de Noël



Autour de :

Foie gras mi-cuit,
Dos de cabillaud
et Filet de bœuf



36€ boissons comprises



Jeudi 10 Décembre 2020 Midi

BRASSERIE

MENU BOURGUIGNON FRANCHE COMTE

Salade franc-comtoise

**Estouffade de bœuf
bourguignonne**

Assiette gourmande

Jeudi 10 DECEMBRE 2020 Midi

Menu de Noël

Autour de :

Foie gras mi-cuit,
Dos de cabillaud
et Filet de bœuf

36€ boissons comprises



Jeudi 10 Décembre 2020 SOIR

"les Jeudi Calés "

Menu Classique

Assiette du mareyeur

Magret de canard rôti au poivre,
Saucisse artisanale
Déclinaison de fruits de saison.

Bavarois de chèvre, Topinambours,
Mimolette vieille.

Autour de la poire





Vendredi 11 Décembre 2020 Midi

Menu de Noël

Autour de :

Foie gras mi-cuit,
Dos de cabillaud
et Filet de bœuf

36€ boissons comprises

Lundi 14 Décembre 2020 Midi

Menu de Noël

Autour de :

Foie gras mi-cuit,
Dos de cabillaud
et Filet de bœuf

36€ boissons comprises

Vendredi 11 Décembre 2020 soir

Soirée gastronomique et vins d'auteurs ★★★

Parce que l'accord mets et vins n'est pas chose anodine. Un mariage réussi et partagé, fait de l'alliance mets et vins un moment inoubliable.



Menu gastronomique
en cinq temps :
La mise en bouche
Entrée
Instant fraîcheur
Plat principal
Fromages
Dessert

METS ET VINS 58 Euros

(Apéritif, 4 verres de vins, eau minérale, boisson chaude)

Mercredi 16 Décembre 2020 Midi

Menu de Noël

Autour de :

Foie gras mi-cuit,
Dos de cabillaud
et Filet de bœuf

36€ boissons comprises

13

Jeudi 17 Décembre 2020 Midi

Menu de Noël

Autour de :
Foie gras mi-cuit,
Dos de cabillaud
et Filet de bœuf

36€ boissons comprises

Vendredi 18 Décembre 2020 Midi

Menu de Noël

Autour de :

Foie gras mi-cuit,
Dos de cabillaud
et Filet de bœuf

36€ boissons comprises

JEUDI 17 DÉCEMBRE 2020 SOIR

"les Jeudi Calés"

Menu

Ô de gamme

Cappuccino de cuisses de grenouilles,
Palourdes, vin jaune

Noix de St Jacques fumées minute, flambées,
Gnocchis aux coteaux Champenois,
Tuile safran des Ardennes
et encre de seiche

Piccata de ris de veau,
Appenzeller, Cèpes,
Jus court truffé

Autour du chocolat

accompagné de 4 verres de Grands crus (blanc,
rouge et liquoreux) et cocktail au champagne

Vendredi 18 Décembre 2020

NOEL AVANT L'HEURE ...



La mise en Bouche...



Foie gras de canard confit,
compotée de pigeonneau,
gelée au poivre chaud torréfié

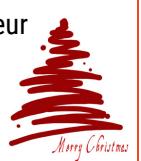
Homard de nos côtes rôti, prunes bien mûres,
pommes Ratte, Mimolette vieille.

Chevreuil en Bigarade Cocotte, foie gras, raviole de
céleri noisette

L'instant fraîcheur

Découverte d'un fromage frais et affiné,
par Philippe Olivier, Maître Affineur
à Boulogne sur Mer

La balade gourmande



Tarif 60€ boissons comprises
(apéritif, 4 verres de vin,
eaux, boisson chaude)

**Vacances de Noël
du
19 Décembre 2020
au
4 Janvier 2021**

*Bonnes vacances
de Noël*



Mardi 12 Janvier 2021 soir

Menu

Eveil des papilles...

Tataki
de bœuf et foie gras

Sushi
aux 5 saveurs

Filet mignon de porc
au beurre infusé de verveine.
Navets et betteraves rouge.

Assiette gourmande

Lundi 11 Janvier 2021 Midi

LUNDIS TERROIRS



MENU

Tarte fine
de chèvre et tomate

Papillote de queue de lotte,
pommes au lard

Mille-feuille aux framboises
et crème pistache

Jeudi 14 janvier Janvier 2021 Midi

MENU

EXAMEN CCF

Menu à 16€
Boissons comprises
Tables de deux ou de quatre
(Selon disponibilité)

JEUDI 14 Janvier 2021 SOIR

"les Jeudi Calés "

Menu

Ô de gamme

Cappuccino de cuisses de grenouilles,
Palourdes, vin jaune

Noix de St Jacques fumées minute, flambées,
Gnocchis aux coteaux Champenois,
Tuile safran des Ardennes
et encre de seiche

Piccata de ris de veau,
Appenzeller, Cèpes,
Jus court truffé

Autour du chocolat

accompagné de 4 verres de Grands crus (blanc,
rouge et liquoreux) et cocktail au champagne

Lundi 18 Janvier 2021 Midi

LES LUNDIS TERROIRS



MENU

Crème de pois cassés,
œuf mollet et lard fumé

Magret de canard au poivre vert
ou

Magret de canard à l'orange

Pommes croquettes
aux fines herbes

Tarte fine aux pommes,
glace vanille

Vendredi 15 janvier 2021 SOIR

Menu



La mise en Bouche...

Velouté de cèpes, fine tartelette
de celui-ci en cru cuit

Bar fumé, grillé et cuit à la vapeur, coriandre,
gâteau et émulsion de langoustines.

Pôtée Champenoise comme à Bazeilles
compression, émulsion et déclinaison de
légumes (D'après l'œuvre de Arnaud Lallement)

Découverte d'un fromage frais et affiné,
par Philippe Olivier, Maître Affineur
à Boulogne sur Mer

La balade gourmande

Mardi 19 janvier 2021 Soir



38€
boissons
comprises

Bar à cocktails et découpe de jambon : 19h15-19h45

Début du service pour toutes les tables, à 20h00

Tartare de saumon au pesto d'orties, lait fumé,

Chips de pain

Foie gras pétillant cuit à la plancha, croustillant aux
graines de courge, coulis passion

Risotto à la tomme fermière, champignon rôti, œuf
mollet, jus d'ail et fines herbes

Selle d'agneau farcie tapenade, mousseline de pomme
de terre à l'huile d'olive, jus au thym et tomate confite

Chariot de fromages

Dessert sur table



Buffet de boissons chaudes et mignardises

Jeudi 21 Janvier 2021 Midi

Menu

Waterzoï de lieu jaune
et pomme fondante,
parfumée au safran



Mille-feuille croustillant
de carbonnade flamande
aux épices douces,
Tagliatelles de carottes
et frites de panais



Assiette gourmande

Jeudi 21 Janvier 2021 SOIR

"les Jeudi Calés "

Menu Classique

Assiette du mareyeur

Magret de canard rôti au poivre,
Saucisse artisanale
Déclinaison de fruits de saison

Bavarois de chèvre, topinambours,
Mimolette vieille

Dessert autour de la poire

Vendredi 22 Janvier 2021 Midi

MENU

Coquillages en
crème infusée aux algues

...

Côte d'agneau en croûte
d'anchois,
mousseline de céleri et chou
frisé aux cinq baies de Sancho

...

Dessert
autour de la banane

Vendredi 22 Janvier 2021 SOIR

Soirée Excellence à la Française



Alliance de la gastronomie de notre
belle région et de
l'art musical...

en partenariat avec le **BIG BAND** de Sedan

Menu gastronomique associé à l'Art musical

La mise en bouche

Entrée

L'instant Fraîcheur

Plat principal

Fromages

La balade gourmande

80€ boissons comprises

Lundi 25 Janvier 2021 Midi

MENU

EXAMEN CCF

Menu à 16€

Boissons comprises

Tables de deux ou de quatre
(Selon disponibilité)

Mardi 26 Janvier 2021 soir

Soirée dégustation

"Association des vins et des mets"

Repas en 10 services

Préparé par nos petits chefs
et associé à un assortiment
de vins sélectionnés par
la jeune équipe de salle.

Les vins seront dégustés à
l'aveugle.

Menus à 38€ (boisson comprises)



Jeudi 28 Janvier 2021 Midi

MENU

EXAMEN CCF

Menu à 16€

Boissons comprises

Tables de deux ou de quatre
(Selon disponibilité)

Jeudi 28 Janvier 2021 SOIR

"les Jeudi Calés "

Menu Classique

Soupe de poissons de roche,
émulsion tourteau aïoli.

Balade autour d'une dorade

Côte de Bœuf grillée

Cannelloni de joue,

fantaisie de légumes glacés.

Dessert gourmand

Vendredi 29 Janvier 2021 Midi

MENU

EXAMEN CCF

Menu à 16€
Boissons comprises
Tables de deux ou de quatre
(Selon disponibilité)

Vendredi 29 Janvier 2021 SOIR

Menu 

La mise en Bouche...

Ventrèche de thon, déclinaison de betteraves et concombres, vinaigrette d'agrumes
Colin nacré, épinards, lard, huile de basilic

L'instant fraîcheur

Quasi de veau rôti, infusion de bouillon au Yuzu,

Semoule de blé parfumée à la moëlle

Découverte d'un fromage frais et affiné,
par Philippe Olivier, Maître Affineur
à Boulogne sur Mer

La balade gourmande

Calendrier 2020-2021

(Septembre 2020 - Août 2021)

Septembre 2020							
n°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
36		1	2	3	4	5	6
37	7	8	9	10	11	12	13
38	14	15	16	17	18	19	20
39	21	22	23	24	25	26	27
40	28	29	30				

Octobre 2020							
n°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
40					1	2	3
41	5	6	7	8	9	10	11
42	12	13	14	15	16	17	18
43	19	20	21	22	23	24	25
44	26	27	28	29	30	31	

Novembre 2020							
n°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
44							1
45	2	3	4	5	6	7	8
46	9	10	11	12	13	14	15
47	16	17	18	19	20	21	22
48	23	24	25	26	27	28	29
49	30						

Décembre 2020							
n°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
49		1	2	3	4	5	6
50	7	8	9	10	11	12	13
51	14	15	16	17	18	19	20
52	21	22	23	24	25	26	27
53	28	29	30	31			

Janvier 2021							
n°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
53					1	2	3
1	4	5	6	7	8	9	10
2	11	12	13	14	15	16	17
3	18	19	20	21	22	23	24
4	25	26	27	28	29	30	31

Février 2021							
n°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
5	1	2	3	4	5	6	7
6	8	9	10	11	12	13	14
7	15	16	17	18	19	20	21
8	22	23	24	25	26	27	28

JOURS FERIES

01 novembre 2020: Toussaint
11 nov 2020: Armistice de 1918
25 décembre 2020: Noël
01 janvier 2021: Premier de l'An
04 avril 2021: Dimanche de Pâques
05 avril 2021: Lundi de Pâques
01 mai 2021: Fête du travail
08 mai 2021: Victoire 1945
13 mai 2021: Ascension
23 mai: Dimanche de Pentecôte
24 mai 2021: Lundi de Pentecôte
14 juillet 2021: Fête Nationale
15 août 2021: Assomption

RESERVATIONS

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NOTES

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Parc de Montvillers
BP 45036 BAZEILLES
08207 SEDAN CEDEX
Tél : 03.24.27.43.00
Fax : 03.24.27.43.27

Site du Lycée : <https://sitetab3.ac-reims.fr/lyc-bazeilles/-wp-/>

ENVOI du LIVRET de MENUS par INTERNET



Im.bazeilles@gmail.com

TEL : 03 24 22 72 96

DEMANDE DE RESERVATION EN LIGNE



Réservations en ligne : cliquez ici

Responsable de la publication :
M.Eric EVRARD
Proviseur

Réalisation :
M.Biagio CAPUANO
DDFPT