

Lycée des métiers de Bazeilles

LIVRET DES MENUS



RESTAURANT D'APPLICATION JACQUES SOURDILLE

ANNÉE SCOLAIRE 2022/2023 - JANVIER À AVRIL

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

le 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 : JEUDI ET VENDREDI

- 19€ : menu en trois services
- 24€ : menu à thème midi hors boissons (4 services)
- Menu type **BRASSERIE** : un verre de vin compris
 - 9€ (entrée/plat ou plat dessert)
 - 13€ entrée/plat/dessert

LE MARDI SOIR

- A 29 € : menu en quatre services hors boissons

LE JEUDI SOIR : "LES JEUDIS CALÉS"

- 29 € : Soirée classique et bistronomie (hors boissons)
- 38€ : Bar à vin (boissons comprises)
- 60€ : Ô de gamme (boissons comprises)

LE VENDREDI SOIR : ★★ ★

- 38 € : « L'Excellence à la Française » en cinq 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 6 personnes par table (sauf demande exceptionnelle)

LES RÉSERVATIONS SONT OUVERTES :
Du lundi au vendredi de 9h à 11h et de 13h30 à 15h,
sauf le mercredi
03 24 22 72 85 au Secrétariat Hôtellerie

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

Afin que chacun soit satisfait, nous limiterons les réservations à 2 par foyer LE VENDREDI dans un premier temps, d'autres pouvant être mises en attente.

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.



Porter un masque si possible.



Respectez entre vous 1 mètre de distanciation sociale.



Lavez-vous les 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.



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

MARDI 10 JANVIER 2023 MIDI

Menu CCF TPRO**à 18 euros boissons
comprises**

Par tables de 4
ou de 2 couverts
(selon disponibilités)



JEUDI 12 JANVIER 2023 MIDI

Menu

Tartine croustillante façon flammekuche

Cabillaud poché sauce Nantua

Assiette gourmande

JEUDI 12 JANVIER 2023 MIDI

Menu Brasserie

Tarte à l'oignon

Darne de saumon, gratin de champignons,
pommes fondantes, sauce beurre blanc

Crème brûlée

JEUDI 12 JANVIER 2023 SOIR



"les Jeudis Calés "

Menu classique

La mise en bouche...

Courge butternut à notre façon

Côte de boeuf grillée, artichauts
et légumes d'hiver

La mangue en deux façons

VENDREDI 13 JANVIER 2023 MIDI

VENDREDI 13 JANVIER 2023 MIDI

Menu Moyen orient

Taboulé libanais

Falafel, crème fraîche à la menthe

Baklava amande pistache

Menu Brasserie

Gambas panées, mayonnaise wasabi

Sushi et makis

Perles du japon fruits exotiques

VENDREDI 13 JANVIER 2023 SOIR

**Menu à 38 euros hors boissons**

La mise en Bouche...

Carpaccio de St Jacques, betteraves

Chioggia, blanc-manger citron

L'instant fraîcheur

Filet de bœuf à la ficelle, millefeuille de
chicons et émulsion à la coriandre

Déclinaison autour d'un fromage frais et
affiné par Philippe Olivier

La balade gourmande



MARDI 17 JANVIER 2023 MIDI

Menu CCF TPRO
à 18 euros boissons
comprises

Par tables de 4
ou de 2 couverts
(selon disponibilités)



MARDI 17 JANVIER 2023 SOIR

Menu à 29 euros

La mise en bouche....

Cocktail dînatoire

Chou façon Paris Brest

JEUDI 19 JANVIER 2023 MIDI

JEUDI 19 JANVIER 2023 MIDI

Menu CCF 1PRO**à 18 euros boissons
comprises**Par tables de 4
ou de 2 couverts
(selon disponibilités)**Menu Brasserie**

Planche d'ailleurs à partager

....

Souris d'agneau braisée au miel et
épices

....

Moelleux au chocolat, sauce vanille,
brochette de fruits exotiques

JEUDI 19 JANVIER 2023 SOIR

"les Jeudis Calés "

**Menu Ô de gamme
60 euros (3 verres de vins
Grands Crus, cocktail et
eaux compris)**

La mise en bouche...

Saint-Jacques flambées,
tartelette feuilletée de légumes

Filet mignon de chevreuil, céleri
et panais en textures

Déclinaison autour du chocolat

VENDREDI 20 JANVIER 2023 MIDI
Menu

Crevettes panées à l'orientale, sauce
tomate épicée, taboulé libanais

Suprême de volaille rôti, jus de tajine,
gratin Bayaldi

Mangue rôtie, kulfi, tuile noix de coco

VENDREDI 20 JANVIER 2023 MIDI
Menu Brasserie

Le Japon

Soupe miso

Sushi et maki

Cake au thé matcha et gingembre

VENDREDI 20 JANVIER 2023 SOIR
Menu à 38 euros hors boissons


La mise en Bouche...

Comme un Capuccino de cuisses de grenouilles
et de palourdes, Vin Jaune

L'instant fraîcheur

Fantaisie de carré de veau, artichauts poivrade,
café Blue Mountain, truffes

Déclinaison autour d'un fromage frais et affiné
par Philippe Olivier

La balade gourmande



MARDI 24 JANVIER 2023 SOIR

Menu à 38 euros

Soirée spéciale

Œuf toqué, écume de foin, tartine salade
au lard

Minestrone de
légumes et foie gras cuit

Mille-feuille de carbonnade flamande,
confit de carotte et frite de panais

Chaource, huile de noisette, potiron rôti,
chips pain noir

Le chocolat Guayaquil, ganache au poivre
pomelo, sablé craquant citron-basilic,
tartare d'agrumes

MERCREDI 25 JANVIER 2023 MIDI

Menu Brasserie**"Ambiance à Bar à vins"**

Assiette froide du traiteur

Bouchée à la Reine et riz gourmand

Buffet de desserts.



JEUDI 26 JANVIER 2023 MIDI

Menu CCF
à 18 euros boissons
comprises

Par tables de 4
ou de 2 couverts
(selon disponibilités)



JEUDI 26 JANVIER 2023 SOIR



"les Jeudis Calés "

Menu Ô de gamme
60 euros (3 verres de vins Grands
Crus, cocktail et
eaux compris)

La mise en bouche...

Saint-Jacques flambée, tartelette
feuilletée de légumes

Filet mignon de chevreuil, céleri et
panais en textures

Déclinaison autour du chocolat

VENDREDI 27 JANVIER 2023 MIDI

Menu

Aspic saumon fumé avocat

Ballottine de volaille, légumes oubliés

Plateau de fromages

VENDREDI 27 JANVIER 2023 MIDI

Menu Brasserie

Planche apéritive

Pavé de boeuf mariné,
pommes dauphines

Tartelette au chocolat

VENDREDI 27 JANVIER 2023 SOIR



Menu à 38 euros hors boissons



La mise en Bouche...

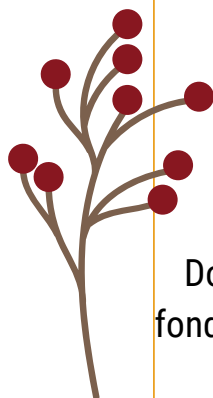
Cabillaud cuit au plat, déclinaison de légumes
primeurs, beurre de Mélisse

L'instant fraîcheur

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

Déclinaison autour d'un fromage frais et affiné
par Philippe Olivier

La balade gourmande



Mardi 31 Janvier 2023 SOIR

Menu à 29 euros

Oeuf poché au thé noir, poêlée de champignons

Dos de cabillaud, sauce épicée au thé vert, nouilles sautées

Carré de porc poêlé sauce au thé fumé, légumes glacés

Baba au thé

MERCREDI 01 FEVRIER 2023 SOIR

**Dîner spectacle ESPAGNOL
au profit du financement du voyage en Espagne**



Menu à 60 euros boissons comprises (sauf eaux et boissons chaudes)

Intermèdes proposés par la compagnie Yalla Flamenco



Tapas

Déclinaison de 3 tapas

Primer plato

Churros salés, charcuteries espagnoles, gaspacho de saison

Segundo plato

Dans l'esprit d'une paëlla, écume de safran

Queso

Découverte d'un fromage espagnol

Interlude fraîcheur (pomme et manzana)

Postre

Leche frita fumée, crémeux licor 43



JEUDI 02 FEVRIER 2023 MIDI

Menu CCF 1 PRO

**à 18 euros boissons
comprises**

Par tables de 4
ou de 2 couverts
(selon disponibilités)



VENDREDI 03 FEVRIER 2023 SOIR



PORTES OUVERTES



TEMPLE BAR

Section européenne Anglais



Menu Brasserie

Mini bacon and cheedar burger

Guinness beef stew and chips

Lemon cheese cake



VENDREDI 03 FEVRIER 2023 SOIR

Soirée Cabaret

95 € Tout Compris

avec

1 Bouteille de Champagne 75 cl /pers - Eaux minérales - Boisson chaude

L'EXCELLENCE A LA FRANÇAISE

Le Mariage du Cabaret et de la Gastronomie :

Marier l'art du Cabaret avec l'art de la gastronomie avec un service à la française.

Partenariat avec Welcom'Cabaret

Menu de la soirée Cabaret

Amuse en Trilogie

1er acte

Symphonie de la mer comme un navarin royal

Granité au Champagne

Variation autour d'un pot au feu de homard où le jardin y distille ses parfums méditerranéens

2ème acte

Découverte d'un fromage frais et affiné de

Chez Philippe Olivier

(Maître affineur à Boulogne sur Mer)

Assiette gourmande

3ème acte



MARDI 07 FEVRIER 2023 MIDI

Menu CCF TPRO
à 18 euros boissons
comprises

Par tables de 4
ou de 2 couverts
(selon disponibilités)



VENDREDI 10 FEVRIER 2023 MIDI

Menu trompe l'oeil

Eclair au brie, chutney de pomme Granny

Bavarois de volaille au foie gras, millefeuille
de légumes

Mangue et mousse au chocolat blanc,
brioche perdue

JEUDI 09 FEVRIER 2023 SOIR

"les Jeudis Calés "

Menu classique

La mise en bouche

La raviole et son écume

Magret de canard pour deux
personnes, endives et salsifis
en deux cuissons

Fromages et pommes
flambées

Pâtes de fruits, marmelades,
chutneys et brioche

VENDREDI 10 FEVRIER 2023 MIDI

Menu Brasserie

Velouté Dubarry

Poulet cocotte grand-mère

Buffet de fromages

**Menu à 38 euros**

La mise en Bouche...

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

L'instant fraîcheur

Poitrine de volaille fermière, ravioli de blette, sauce
Albufera

La découverte d'un Fromage frais et affiné de chez
Philippe Olivier

La balade gourmande



**Vacances d'hiver
du
10 au 26 Février 2023**

MARDI 28 FEVRIER 2023 SOIR

Menu

Les jeunes de la section européenne prennent les commandes de la cuisine et vous proposent un cocktail dînatoire inspirés de leurs stages aux quatre coins de l'Europe

VENDREDI 03 MARS 2023 MIDI

Menu Brasserie

Planche apéritive

Ballotine de volaille
farci sauce suprême,
riz pilaf

Profiteroles



VENDREDI 03 MARS 2023 MIDI

Menu

Carpaccio de betterave
et chèvre

Pigeon rôti, laitue
braisée, pommes de
terre confites

Assiette gourmande

VENDREDI 03 MARS 2023 SOIR

**Menu à 38 euros hors boissons**

La mise en Bouche...

Bouillabaisse légère de foie gras,
déclinaison iodée.

L'instant fraîcheur

Composition autour d'un pigeonneau et
d'un poulpe, tarte revisitée à la betterave,
oignons rouges acidulés

La découverte d'un Fromage frais et affiné
de chez Philippe Olivier

La balade gourmande

MARDI 07 MARS 2023 SOIR**Menu à 29 euros**

La mise en bouche...

Ravioles de champignons au
bouillon d'ail doux

Filet de daurade grillé sauce
mikado, flan de légumes

Râble de lapereau farci braisé,
légumes étuvés

Tarte à la confiture de noix

VENDREDI 10 MARS 2023 MIDI**Menu**Roulade saumon mariné et
fromage frais aux herbes,
crackers et pickles de navet

Carré de porc aux aïelles,
pomme de terre Hasselbach

Kanelbullar suédois à la
cannelle**JEUDI 09 MARS 2023 SOIR****"les Jeudis Calés "****Menu classique**

La mise en bouche...

La raviole et son écume

Magret de canard pour deux
personnes, endives et salsifis
en deux cuissons

Fromages, pommes flambées

Pâtes de fruits, marmelades,
chutneys et brioche**VENDREDI 10 MARS 2023 MIDI****Menu Brasserie**Duo de rillettes à
partager

Parmentier de canard,

Profiteroles

Menu à 60 euros tout compris

**(1 flûte de champagne, 4 verres de vins, eau minérale,
boisson chaude)**

Soirée Excellence à la Française : la gastronomie de
notre belle région



La mise en Bouche...

Variation de cassolette de boudin blanc des Ardennes,
morilles, Ratafia de pommes de Chez Capitaine Entrée

Truite de nos rivières fumée, grillée, cuisson basse
température, émulsion sylvestre de nos forêts

L'instant Fraîcheur

Carré de cochon de lait des Ardennes fumé aux
sarments de vigne, navets laqués au Bouzy, jus de pied
de cochon à la moutarde de Reims.

Déclinaison autour d'un fromage frais et affiné par
Philippe Olivier

La balade gourmande



MARDI 14 MARS 2023 SOIR**Menu à 29 euros**

La mise en bouche...

Poireau vinaigrette revisité

Saumon mi-cuit au raifort

Filet mignon au miel, légumes confits

Le Baba

JEUDI 16 MARS 2023 SOIR

"les Jeudis Calés "

Menu classique

La mise en bouche

Flammekueche en deux services

Choucroute garnie

Baba revisité à l'Alsacienne,
bananes flambées **VENDREDI 17 MARS 2023 midi****Menu**

Tartare de saumon frais et fumé

Pavé de boeuf grillé sauce
béarnaise, gratin dauphinois

Plateau de fromages

 VENDREDI 17 MARS 2023 MIDI**Menu Brasserie**

Panacotta courgette basilic

Mignon de porc au chorizo,
polenta

Crumble poire-pomme

VENDREDI 17 MARS 2023 SOIR



Menu à 38 euros hors boissons

La mise en Bouche...



Le jardin à la Française, pastorale d'herbes,
vinaigrette aigre-douce

L'instant fraîcheur

Mini carré en croûte de parmesan, jus court au
romarin, déclinaison de légumes confits

Déclinaison autour d'un fromage frais et affiné
par Philippe Olivier

La balade gourmande



MARDI 21 MARS 2023 SOIR

Menu Irlande à 29 euros

La mise en bouche...

Tartare de cabillaud et huître parfumée
au gin

Colcannon irlandais (chou, pomme de
terre, haddock)

Guinness pie (bœuf, Guinness, pâte
feuilletée)

Irish coffee à ma façon

JEUDI 23 MARS 2023 MIDI

Menu Brasserie

Mini burger cabillaud, cheddar

Mignon de porc Wellington,
écrasé de rattes

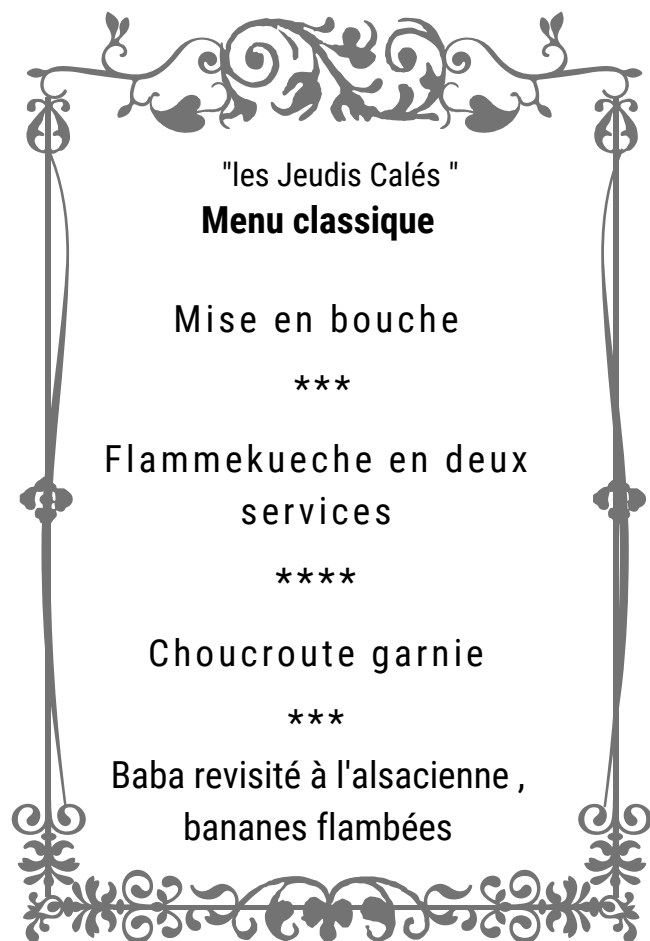
Irish coffee revisité



JEUDI 23 MARS 2023 MIDI

Menu CCF
à 18 euros boissons
comprises

 Par tables de 4
 ou de 2 couverts
 (selon disponibilités)

VENDREDI 24 MARS 2023 MIDI

Menu

Gambas flambées au pastis, tagliatelles
de courgettes

Duo de poissons, bisque
de crustacés

Assiette gourmande

VENDREDI 24 MARS 2023 MIDI

Menu brasseie

Planche apéritive

Carbonade, endives braisées,
pommes frites

Tarte Tatin, glace vanille

MARDI 28 MARS 2023 SOIR

Menu

Carpaccio de boeuf

Pavé de bar, crème de chorizo, fèves

Filet mignon de porc cuit à basse
température, jus de paëlla,

piperade

Ganache choco poivre Timut, tartare
d'agrumes, sablé craquant

JEUDI 30 MARS 2023 SOIR

BTS BLANC

MENU NON COMMUNIQUE

29 euros boissons comprises

Par tables de 4 ou de 2 couverts

(selon disponibilités)



JEUDI 30 MARS 2023 MIDI

Menu Brasserie

Saucisson en brioche, sauce porto

Blanquette de veau à l'ancienne,
riz pilaf

Ananas flambé, glace

VENDREDI 31 MARS 2023 MIDI

Menu Brasserie



Croque italien

Lasagnes



Panacotta fruits rouges et basilic

VENDREDI 31 MARS SOIR

95 EUROS TOUT COMPRIS

Soirée Champagne



L'EXCELLENCE A LA FRANÇAISE VOLUME 5

Les grands vins de Champagne dénichés chez des artisans du plaisir et servis à l'apogée de leur maturité, en accord parfait avec les mets qu'ils accompagnent.

**Projet réalisé avec Martin Jean (Chef Sommelier des Crayères) –
Philippe Mille (Chef MOF des Crayères) - Vignerons**

ATTENTION BLOQUE A 40 COUVERTS



MARDI 04 AVRIL 2023 SOIR

Menu à 29 euros

Pressé poivron et chèvre

Ceviche de daurade

Filet de bœuf, pommes duchesses,
sauce béarnaise

Parfait Piña colada et ananas caramélisé

JEUDI 06 AVRIL 2023 MIDI

Menu Brasserie

La planche autour du saumon

Côte de carré de porc, poêlée Choisy

Crème brûlée et petits fours secs

JEUDI 06 AVRIL 2023 SOIR



BTS BLANC

MENU NON COMMUNIQUE

29 euros boissons comprises

Par tables de 4 ou de 2 couverts

(selon disponibilités)

VENDREDI 07 AVRIL 2023 MIDI

Menu Brasserie

Gaspacho tomate feta basilic

Filet de volaille à l'olive verte, tagliatelles

Tarte aux agrumes

VENDREDI 07 AVRIL 2023 MIDI

Menu

Risotto al Funghi

Carré d'agneau rôti au thym , jus court,
ratatouille

Abricots rôtis au Marsala

MARDI 11 AVRIL 2023 SOIR

Menu à 29 euros

Amuse-bouche

Radis beurre revisité, pain noir

Vinaigrette de homard, feta, Panacotta de
petit pois et lait d'amande

Magret de canard fumé à la sauge, mousseline
de topinambour vanille Tonka, asperge verte

Assiette gourmande

JEUDI 13 AVRIL 2023 MIDI

Menu

Dartois de poisson et miettes de crabes,
beurre blanc , ciboulette

Magret de canard à l'orange, flan de
carottes et légumes primeurs

Café ou thé gourmand

JEUDI 13 AVRIL 2023 MIDI

Menu Brasserie

Cocktail au thé

Petit chou crème d'Isigny, menthe et
saumon fumé

Couscous

Thé gourmand

JEUDI 13 AVRIL 2023 SOIR

BTS BLANC

MENU NON COMMUNIQUE**29 euros boissons comprises**

Par tables de 4 ou de 2 couverts

(selon disponibilités)

VENDREDI 14 AVRIL 2023 MIDI

Menu

Tomate mozzarella revisitée

Carré d'agneau, fleur de courgette farcie

Assiette gourmande

VENDREDI 14 AVRIL 2023 MIDI

Menu Brasserie

Planche apéritive et gaspacho

Navarin d'agneau, tagliatelles fraîches

Gratin de fruits au Porto, tuile



**Soirée au profit du financement du voyage en Angleterre
de la section européenne**

Menu à 38 euros hors boissons (ou 49 euros boissons comprises)

Mise en bouche

~~~

Lentillons de Champagne en vinaigrette et son œuf poché,  
chips de jambon d'Ardenne

~~~

Truite en mi-cuit mi-fumé, ravigote de betterave à l'estragon

~~~

Interlude rafraîchissant

~~~

Filet mignon de porc en basse température, crumble de noix de pécan,
jus court à l'huile de noisette, variation de cerfeuil tubéreux et
croquette de vitelotte

~~~

Déclinaison de Chaource

~~~

Autour de l'agrumes



Janvier 2023							
n°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
52							1
1	2	3	4	5	6	7	8
2	9	10	11	12	13	14	15
3	16	17	18	19	20	21	22
4	23	24	25	26	27	28	29
5	30	31					

Février 2023							
n°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
5			1	2	3	4	5
6	6	7	8	9	10	11	12
7	13	14	15	16	17	18	19
8	20	21	22	23	24	25	26
9	27	28					

Mars 2023							
n°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
9			1	2	3	4	5
10	6	7	8	9	10	11	12
11	13	14	15	16	17	18	19
12	20	21	22	23	24	25	26
13	27	28	29	30	31		

Avril 2023							
n°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
13						1	2
14	3	4	5	6	7	8	9
15	10	11	12	13	14	15	16
16	17	18	19	20	21	22	23
17	24	25	26	27	28	29	30

Mai 2023							
n°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
18	1	2	3	4	5	6	7
19	8	9	10	11	12	13	14
20	15	16	17	18	19	20	21
21	22	23	24	25	26	27	28
22	29	30	31				

Juin 2023							
n°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
22				1	2	3	4
23	5	6	7	8	9	10	11
24	12	13	14	15	16	17	18
25	19	20	21	22	23	24	25
26	26	27	28	29	30		

Juillet 2023							
n°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
26						1	2
27	3	4	5	6	7	8	9
28	10	11	12	13	14	15	16
29	17	18	19	20	21	22	23
30	24	25	26	27	28	29	30
31	31						

Août 2023							
n°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
31		1	2	3	4	5	6
32	7	8	9	10	11	12	13
33	14	15	16	17	18	19	20
34	21	22	23	24	25	26	27
35	28	29	30	31			

Septembre 2023							
n°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
35					1	2	3
36	4	5	6	7	8	9	10
37	11	12	13	14	15	16	17
38	18	19	20	21	22	23	24
39	25	26	27	28	29	30	

Octobre 2023							
n°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
39							1
40	2	3	4	5	6	7	8
41	9	10	11	12	13	14	15
42	16	17	18	19	20	21	22
43	23	24	25	26	27	28	29
44	30	31					

Novembre 2023							
n°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
44			1	2	3	4	5
45	6	7	8	9	10	11	12
46	13	14	15	16	17	18	19
47	20	21	22	23	24	25	26
48	27	28	29	30			

Décembre 2023							
n°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
48					1	2	3
49	4	5	6	7	8	9	10
50	11	12	13	14	15	16	17
51	18	19	20	21	22	23	24
52	25	26	27	28	29	30	31

01 janvier: Premier de l'An	15 août: Assomption
09 avril: Dimanche de Pâques	01 novembre: Toussaint
10 avril: Lundi de Pâques	11 novembre: Armistice de 1918
01 mai: Fête du travail	25 décembre: Noël
08 mai: Victoire 1945	
18 mai: Ascension	
28 mai: Dimanche de Pentecôte	
29 mai: Lundi de Pentecôte	
14 juillet: Fête Nationale	



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

Suivez l'actualité sur  @lyceebazeilles

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

ENVOI du LIVRET de MENUS par INTERNET



lm.bazeilles@gmail.com
TEL : 03 24 22 72 85

**AUCUNE RESERVATION EN LIGNE
POSSIBLE**

Responsable de la publication :
M. EVRARD
Proviseur

Réalisation :
Mme Delphine CHAMPENOIS - DDFPT
Mme Caroline DELVENNE - ATCT

Année scolaire 2022-2023

Imprimé par nos soins