



MENU DU MERCREDI 16 SEPTEMBRE

MIDI

CHÂTEAU PRODON

Supions à la plancha

Buffet d'entrées

**Suprême de volaille façon basquaise
Ratatouille fine et pommes noisette**

Tarte aux fruits rouges



Menu classique midi
(ENTRÉE PLAT DESSERT) 22.00€

Menu Château Prodon midi
(ENTRÉE PLAT DESSERT COCKTAIL
1 VERRE DE VIN BOISSON CHAUDE) 28.00€

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans) 12.00€

LYCÉE PROFESSIONNEL HÔTELIER
DE SAINT-CHAMOND
18 RUE FRANÇOIS GILLET
42400 SAINT-CHAMOND
04.77.29.29.90



MENU DU MARDI 22 SEPTEMBRE

MIDI

CHÂTEAU PRODON

**Comme un éclair, saumon fumé
& avocat**

Crevettes amoureuses

**Pavé de bœuf snacké aux 5 poivres,
risotto aux cèpes, brocolis &
potimarron**

Tout chocolat d'un gourmand de cacao



Menu classique midi
(ENTRÉE PLAT DESSERT) 22.00€

Menu Château Prodon midi
(ENTRÉE PLAT DESSERT COCKTAIL
1 VERRE DE VIN BOISSON CHAUDE) 28.00€

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans) 12.00€

LYCÉE PROFESSIONNEL HÔTELIER
DE SAINT-CHAMOND
18 RUE FRANÇOIS GILLET
42400 SAINT-CHAMOND
04.77.29.29.90



MENU DU MERCREDI 23 SEPTEMBRE

MIDI

CHÂTEAU PRODON

Crème de petits pois et gambas

Flan de Saint Jacques aux 3 poivrons

Côtes d'agneau jus corsé

Tian de légumes

Farandole de choux



Menu classique midi
(ENTRÉE PLAT DESSERT) 22.00€

Menu Château Prodon midi
(ENTRÉE PLAT DESSERT COCKTAIL
1 VERRE DE VIN BOISSON CHAUDE) 28.00€

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans) 12.00€

LYCÉE PROFESSIONNEL HÔTELIER
DE SAINT-CHAMOND
18 RUE FRANÇOIS GILLET
42400 SAINT-CHAMOND
04.77.29.29.90