

**LYCÉE  
DES MÉTIERS  
JOSEPH STORCK**  
*Guebwiller*

# **BRASSERIE**



**MENUS 2021-2022**

### Substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances

Nous utilisons dans nos ateliers (cuisines, offices) **des céréales contenant du gluten**  (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales), **des crustacés**  et produits à base de crustacés , **des œufs**  et produits à base d'œufs , **des poissons**  et produits à base de poissons , **des arachides**  et produits à base d'arachides , **du soja**  et produits à base de soja , **du lait**  et produits à base de lait (y compris le lactose) , **des fruits à coque** (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil Macadamia) , et produits à base de ces fruits , **du céleri**  et produits à base de céleri , **moutarde**  et produits à base de moutarde , **des graines de sésame**  et produits à base de graines de sésame , **des boissons contenant de l'anhydride sulfureux**  et sulfites, **du lupin**  et produits à base de lupin , **des mollusques**  et produits à base de mollusques 

Des plats traditionnels, un menu servi en 1 heure 30, une sélection d'apéritifs et de vins servis au verre, des tables de 4 personnes maximum... Venez découvrir notre nouvel espace "Brasserie".

### FORMULE UNIQUE :

**Entrée plat dessert 15 €**

### **HORAIRES D'OUVERTURE**

**A partir de 12 h au plus tard à 12 h 15**

*Afin de permettre aux élèves qui assurent le service d'assister à leurs cours de l'après-midi, nous vous remercions de respecter l'horaire de fin de service et donc de libérer le restaurant **au plus tard à 13 h 45.***

*La Direction*

Réservations au bureau de Monsieur le Directeur Délégué aux Formations Professionnelles et Technologiques **du mercredi au vendredi de 9 h à 12 h**

**au 03 89 74 99 53**



Les images et photographies ([www.pixabay.com](http://www.pixabay.com)) de ce livret n'ont aucune valeur contractuelle

**Vendredi 8 octobre 2021**

Soupe à l'oignon gratinée  
Volaille au riesling, spätzles  
Café gourmand alsacien

**Vendredi 15 octobre 2021**

Œuf Mimosa, macédoine de légumes  
Entrecôte, sauce béarnaise ou sauce à l'échalote  
Pommes paille et julienne de légumes  
Profiteroles

**Vendredi 28 janvier 2022**

Frisée aux lardons, œuf poché  
Bouchée à la reine, riz pilaf  
Saint-Honoré

**Vendredi 25 février 2021**

Frisée aux lardons, œuf poché  
Bouchée à la reine, riz pilaf  
Saint-Honoré



**Vendredi 4 mars 2021**

Salade de la mer  
Parmentier de canard, légumes rôtis  
Café gourmand

**Vendredi 11 mars 2021**

Salade de la mer  
Parmentier de canard, légumes rôtis  
Café gourmand

**Vendredi 18 mars 2021**

Terrine de volaille, crudités  
Blanquette de poisson, nouilles fraîches  
Baba au rhum

**Vendredi 1<sup>er</sup> avril 2021**

Terrine de volaille, crudités  
Blanquette de poisson, nouilles fraîches  
Baba au rhum

Memo  
Mes réservations

Date	Nombre de personnes	Réservation passée
.....	.....	<input type="checkbox"/>
.....	.....	<input type="checkbox"/>
.....	.....	<input type="checkbox"/>
.....	.....	<input type="checkbox"/>
.....	.....	<input type="checkbox"/>
.....	.....	<input type="checkbox"/>
.....	.....	<input type="checkbox"/>
.....	.....	<input type="checkbox"/>
.....	.....	<input type="checkbox"/>
.....	.....	<input type="checkbox"/>

**Accès** rue du Chemin noir - Guebwiller  
En venant de Strasbourg, Colmar



En venant de Mulhouse,  
Belfort



Source : openstreetmap.fr

Lycée Joseph Storck – 24 rue Jules Ferry – BP 70230 – 68504  
Guebwiller Cedex

Tél : 0.389.749.950 – Fax : 0.389.748.548

Courriel : Ce0681839E@ac-strasbourg.fr - Web : [www.lycee-storck.org](http://www.lycee-storck.org)

 <https://www.facebook.com/lyceestorck/>





*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

