LYCÉE PROFESSIONNEL CAP BAC PRO CS BTS
PONTARCHER VESOUL

Restaurant

Atelier des Sens

Menus

Janvier-Février 2026

Nouveauté :

- Les réservations peuvent maintenant se faire en ligne sur le site du lycée.
- Les réservations par téléphone sont toujours possibles au 03 84 97 03 33

Mot du proviseur :

Le Lycée Pontarcher vous accueille au sein de ses deux restaurants.

Ses objectifs sont exclusivement pédagogiques et visent à :

- Former les élèves aux comportements professionnels par le contact avec la clientèle
- Rapprocher le système éducatif des réalités professionnelles
- Commercialiser les produits que les ateliers fabriquent pour assurer la formation des élèves

Informations pratiques :

Accueil au restaurant :

Déjeuner : du lundi au vendredi

Accueil des clients à 12h (au plus tard 12h10)

Nos horaires sont imposés par des impératifs scolaires : nos élèves et étudiants ont des cours après le service.

Menus :

Les menus sont publiés sur le site du lycée dans la rubrique Restaurants d'application.

En fonction des livraisons de produits frais, nous pouvons être contraints exceptionnellement, à des modifications de dernière minute.

Réservations :

Deux possibilités de réservation :

- Réserver votre table en ligne sur le site du lycée : deux logiciels de réservation sont disponibles (un pour le restaurant Atelier des Sens et un pour le restaurant Place des Saveurs)

Remarque : lors de la création de votre compte sur notre site internet, pensez à cocher la mention « Envoyez-moi des offres et actualités par e-mail ». Cela vous permettra de recevoir un mail d'information à chaque nouvelle publication de menus.

- Réserver par téléphone le lundi, mardi, jeudi, vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 15h, et le mercredi de 8h30 à 12h au numéro suivant : 03.84.97.03.33

Paiements acceptés :

- Espèces
- Chèques
- Carte bancaire

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique d'un restaurant d'application.

Les prix demandés n'intègrent pas en effet les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.

ATELIER DES SENS

Lundi 12 janvier

Midi

Formule brasserie à 16 €

Filet de volaille haute-saônoise, gratin de pommes de terre à la cancoillotte

Pithiviers, crème Anglaise

Boisson chaude

Mardi 13 janvier

Midi

Formule brasserie à 15 €

Escalope comtoise au savagnin, gratin de pommes de terre aux poireaux

Salade de fruits et brioche perdue, crème glacée vanille

Boisson chaude

Jeudi 15 janvier

Midi

Formule Brasserie à 15 €

Bouchée à la reine, riz aux petits légumes

Forêt Noire

Boisson chaude

ATELIER DES SENS

Vendredi 16 janvier

Midi

Menu traditionnel trois plats à 19 €

Croûte aux champignons

Escalope comtoise au savagnin, gratin de pommes de terre aux poireaux

Salade de fruits et brioche perdue, crème glacée vanille

Vendredi 23 janvier

Midi

Menu traditionnel trois plats à 18 €

Briochette parisienne à la Montbéliarde au Macvin

Filet de poulet pané, sauce tartare et salade croquante

Salade de fruits, glace vanille

Mardi 27 janvier

Midi

Formule brasserie à 16 €

Coquelet rôti au thym, choux fleur gratiné

Tarte aux pommes sur compote, crème fraîche épaisse au caramel beurre salé

Boisson chaude

ATELIER DES SENS

Mardi 3 février

Midi

Formule brasserie à 15 €

Mignon de porc sauté aux champignons, pâtes fraiches

Ile flottante au caramel

Boisson chaude

Vendredi 6 février

Midi

Menu traditionnel trois plats à 17 €

Verrine d'œuf à la russe

Mignon de porc sauté au curry, nouilles au beurre

Œuf à la neige caramélisé