



**Le restaurant d'application
du Lycée Hôtelier Pastré Grande Bastide
32, traverse Pastré 13009 Marseille
Réservation : 04 96 19 06 06**

Ouverture du Restaurant « Les Saveurs de Pastré »

Lundi, Jeudi et Vendredi midi (Arrivée entre 12h et 12h30)

Mardi soir (Arrivée entre 19h et 19h30)

Mars 2026

Lundi 02/03 12€ le menu	Escalope de veau « milanaise » et son accompagnement Poires flambées	Mardi 03/03 Soir Thème : Sud-Ouest 20€ le menu	Salade gourmande (gésiers, confit de canard, ventrèche, roquette) Magret de canard snacké sauce aigre – douce et pommes « Macaire » Fondant coulant au chocolat
Jeudi 05/03 Midi Brasserie 11€ entrée/plat ou plat/dessert 14€ entrée/plat/dessert	Tarte salée du moment Gazpacho ou potage Assiette de crudités *** Pièce du boucher Poisson du jour selon arrivage Suggestion de Pâtes *** Café gourmand Dessert du jour	Lundi 09/03 14€ le menu	Tartare de poisson Escalope de veau « milanaise » et son accompagnement Beignet de pommes
Mardi 10/03 Soir Thème : Bourgogne 20€ le menu	Tourte feuilletée aux escargots Joue de bœuf braisée, nouilles fraîches Nonette	Jeudi 12/03 Midi Brasserie 11€ entrée/plat ou plat/dessert 14€ entrée/plat/dessert	Tarte salée du moment Gazpacho ou potage Assiette de crudités *** Pièce du boucher Poisson du jour selon arrivage Suggestion de Pâtes *** Café gourmand Dessert du jour
Vendredi 13/03 Midi 12€ le menu	Paella Crème brûlée	Mardi 17/03 Soir Thème : Le Bordelais 20€ le menu	Foie gras mi-cuit, toast, chutney de figues/ oignons Onglet de bœuf sauce Bordelaise, jeunes carottes glacées Cannelés Bordelais
Jeudi 19/03 Midi Brasserie 11€ entrée/plat ou plat/dessert 14€ entrée/plat/dessert	Tarte salée du moment Gazpacho ou potage Assiette de crudités *** Pièce du boucher Poisson du jour selon arrivage Suggestion de Pâtes *** Café gourmand Dessert du jour	Vendredi 20/03 Midi 12€ le menu	Légumes farcis Tiramisu

Lundi 23/03 Midi	LE SANS FOURCHETTE Avec Mémoire & Santé	Mardi 24/03 Soir Thème : Les Antilles 20€ le menu	Acras et féroce d'avocat Poulet boucané, sauce chien et son accompagnement Blanc manger au vieux rhum, fruits
Jeudi 26/03 Midi Brasserie 11€ entrée/plat ou plat/dessert 14€ entrée/plat/dessert	Tarte salée du moment Gazpacho ou potage Assiette de crudités *** Pièce du boucher Poisson du jour selon arrivage Suggestion de Pâtes *** Café gourmand Dessert du jour	Vendredi 27/03 Midi Thème : Végétarien 20€ le menu	Cannelloni de ricotta/blettes Fricot d'épinards « façon mémé », œuf mollet Poire rôtie, sauce cassis, tranche dorée
Lundi 30/03 14€ le menu	Potage « Julienne Darblay » Darne de saumon grillée, Beurre blanc Chou-fleur, brocolis frits et champignons grillés Melon au Beaumes de Venise	Mardi 31/03 Soir Thème : Bretagne 20€ le menu	Galette Bretonne à l'andouille de Guéméné Filet de Saint-Pierre saisi au beurre salé, laitue celtuce Far pitlig

Avril 2026

jeudi 02/04 Midi Brasserie 11€ entrée/plat ou plat/dessert 14€ entrée/plat/dessert	Tarte salée du moment Gazpacho ou potage Assiette de crudités *** Pièce du boucher Poisson du jour selon arrivage Suggestion de Pâtes *** Café gourmand Dessert du jour	Vendredi 03/04 Midi Thème : Autour du fromage 20€ le menu	Pressé de roquefort et butternut, mâche, vinaigrette citron Papillote de camembert, grany Smith, légumes frits Cromesquis de broccio salade de céleri et croustillant d'orange Macaron de chèvre frais, éclats de figues séchées, ragoût de violet
Mardi 07/04 Soir Thème : Normandie 20€ le menu	Camembert rôti, salade roquette Filet de sole, garniture Normande Douillon de poire		