

Lycée des métiers *du Haut Forez*



Menus

De septembre à décembre 26

Le Melrose

Le Clos des Pommiers

RESERVATION

04 77 97 74 20



29 allée des Pommiers 42600 Verrières en Forez

Mise à jour le 15/09/26

Le Melrose
Menu brasserie

SEPTEMBRE
2026

Le Clos des Pommiers
Menu tradition ou gastronomique

mercredi
16 septembre

Menu tradition 19€

Picon bière et son œuf mimosa
Tarte à l'oignon "ziewelkueche"
Mignon de porc sauté, chou et tête
persillée, pomme de terre fondante
& pomme Gala sautée
Tarte alsacienne au fromage blanc



jeudi
17 septembre

Menu tradition 19€

Tomates cerises confites
et sardines marinées
Carottes farcies à la crème de
curcuma et chèvre fais
Mignon de porc, infusion de foin à la
moutarde à l'ancienne, mousseline de
céleri, tian de légumes, brocoli
Tarte aux fraises sur crème mousseline
au zeste de citron et basilic

mercredi
23 septembre

Menu tradition 19€

On dirait le sud...

Tapenade en mise en bouche
Nid de poireaux fondants,
œuf mimosa aux câpres & dentelle au
parfum de garrigue
Poisson côtier façon pissaladière en
papillote, fine ratatouille confite
& croustillant de socca
Tartelette citron meringuée, gel
d'agrumes & écorce de Green Lemon

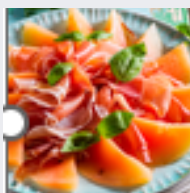


jeudi
24 septembre

Menu tradition 21€

Auvergne Rhône Alpes

Crème de lentilles, petits lardons
sautés, tuile de fourme d'Ambert
Gravlax de truite,
panna cotta de raifort
et purée de betterave
Parmentier de joue de bœuf,
sauce aux Côtes du Rhône
Assiette de fromages
Ile flottante à la praline



vendredi
25 septembre

Menu tradition 19€

Melon et jambon cru
Dos de lieu poché, beurre blanc à la
vanille, boulgour aux crevettes
et aux fruits secs
Bavarois exotique

Le Melrose
Menu brasserie



OCTOBRE
2026

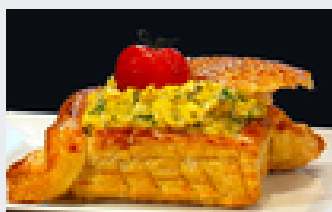
Le Clos des Pommiers
Menu tradition ou gastronomique

jeudi
1 octobre

Menu tradition 19€

Brasserie parisienne

Planche apéritive à partager
Bouchée d'escargots
aux trompettes de la mort
Navarin d'agneau et ses légumes
Saint-Honoré



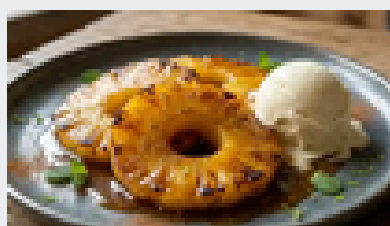
vendredi
2 octobre

Menu tradition 21€

Croustades d'œuf brouillés
et duxelle de champignons
Médailillon de lotte aux épinards
et sa purée bohémienne,
beurre blanc & ratatouille
Assiette de fromage
Moelleux aux pralines sauce caramel

Menu brasserie 13€
Ficelle picarde
Escalope de dinde viennoise,
jardinière de légumes
Coupe de fromage blanc,
coulis & fruits frais

lundi
5 octobre



jeudi
8 octobre

Menu tradition 21€

Alsace

Velouté de Munster, sticks de lard salé
et fumé trempés de chocolat
Œuf parfait saveur tarte flambée
Sandre du Rhin grillé sur peau,
buewespætzles,
légumes et jus de baeckeoëffe
Assiette de fromages
Tarte alsacienne
aux poires pochées au Pinot noir,
crème de pain d'épices,
myrtilles flambées

vendredi
9 octobre

Menu tradition 19€

Rillettes aux deux saumons,
mesclun au céleri croquant
Carré d'agneau persillé & ratatouille
Ananas flambé & sorbet passion

Le Melrose
Menu brasserie

OCTOBRE
2026

Le Clos des Pommiers
Menu tradition ou gastronomique

Menu brasserie 13€

Tomates, mozzarella, basilic
Lasagnes végétariennes
Mousse au chocolat

lundi
12 octobre



Menu brasserie 11€

Escalope de dinde viennoise
& jardinière de légumes
Crêpes chantilly

mardi
13 octobre

jeudi
15 octobre

Menu tradition 19€

Bourgogne

Escargots en os à moelle
et petits légumes
Jambonnettes de grenouille
à la purée d'ail et jus de persil
Bœuf charolais confit, croustade de
foie gras, mousseline de chou-fleur
Ile flottante au cassis



vendredi
16 octobre

Menu tradition 19€

Tartare de saumon cru
et fumé au citron vert
Filet de cabillaud en croûte d'herbes,
fenouil, artichaut,
pois gourmands et beurre blanc
Bananes flambées & glace vanille

Le Melrose
Menu brasserie

NOVEMBRE
2026

Le Clos des Pommiers
Menu tradition ou gastronomique

Menu brasserie 13€

Œufs mimosa
Lapereau aux champignons,
pomme cocotte
Salade de fruits frais

lundi
2 novembre

Menu brasserie 11€

Escalope panée,
& assortiment de légumes
Crêpes sauce chocolat

mardi
3 novembre



mercredi
4 novembre

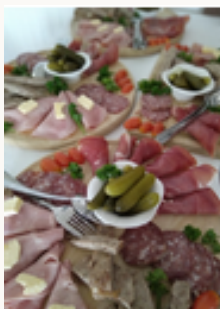
Menu tradition 19€

*Passeport gourmand
pour une escale asiatique*

Tataki de thon, tomate cerise
caramélisée aux graines de sésame
Bouillon Thaï coco crevettes
Cuisse de canard confite,
orange et gingembre,
& galette pékinoise aux courgettes
Poire pochée
au poivre de Sichuan, amandes
blondes & noisettes torréfiées

jeudi
5 novembre

Menu
Brasserie des pommiers 19€
menu en cours d'élaboration



vendredi
6 novembre

Menu tradition 19€

Buffet de charcuterie
Filet mignon de porc à la moutarde,
pommes dauphines, purée de carottes
& duxelle de champignons
Pain perdu brioché,
poire pochée & sauce caramel

Le Melrose
Menu brasserie

NOVEMBRE
2026

Le Clos des Pommiers
Menu tradition ou gastronomique

Menu brasserie 13€

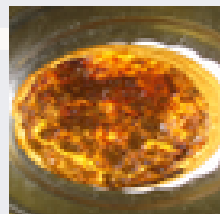
Salade, toast de fourme de Montbrison,
noix, vinaigrette balsamique
Filet de lieu noir meunière, purée de
carottes champignons de paris
Nougat glacé & Petits fours

lundi
9 novembre

Menu brasserie 13€

Tarte océane
Émincé de volaille & pomme purée
Pommes cuites aux groseilles

mardi
10 novembre



Menu
Brasserie des pommiers 19€

En cours d'élaboration

jeudi
12 novembre



vendredi
13 novembre

Menu tradition 13€

Menu végétarien

Fine tarte
fourme de Montbrison et tomates
Lasagne de légumes de saison
Petit pot de crème à la noisette

Menu brasserie 13€

Quiche lorraine
Darne de saumon grillé,
haricots verts, fenouil, citron
Bavarois framboise

lundi
16 novembre



Menu brasserie 13€

Quiche Lorraine
Escalope de volaille à la crème,
champignons de Paris
& son écrasé de pommes de terre
Poire pochée & sa sauce caramel

mardi
17 novembre

Le Melrose
Menu brasserie

NOVEMBRE
2026

Le Clos des Pommiers
Menu tradition ou gastronomique

mercredi
18 novembre

Menu tradition 21€

Menu Nouvelle – Aquitaine

Huîtres en amuse bouche
Roquette en vinaigrette perlée
d'agrumes, fines tranches de magret
de canard fumé & suprêmes d'orange
Escalope de sandre dorée sur peau
& tatin d'échalotes confites
Sablé aux éclats de noisettes, pommes
caramélisées & Merveilles au citron

Menu brasserie 13€

Assiette de charcuterie
Escalope de volaille charcutière,
pomme purée
Choux chantilly

lundi
23 novembre

Menu brasserie 13€

Salade d'endives, comté,
pomme et noix
Filet de lieu en papillote & riz pilaf
Chou Chantilly

mardi
24 novembre



mercredi
25 novembre

Menu 19€

Péninsule ibérique

Tortillas
Caldo verde
Paella royale "Mar y Montaña"
chorizo ibérique, crustacés
et viande fondante safranée
Pastel de Nata, crème catalane,
& salade d'oranges à l'huile d'olive

Menu brasserie 13€

Tomate moscovite
Cuisse de canard confite, aligot
Omelette norvégienne
et suprêmes d'agrumes

lundi
30 novembre

Le Melrose
Menu brasserie

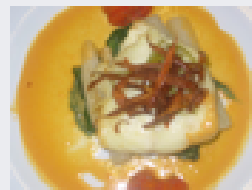
DECEMBRE
2026

Le Clos des Pommiers
Menu tradition ou gastronomique

Menu brasserie 13€

Gougère à la fourme de Montbrison
Papillote de poisson,
julienne de légumes & son riz au chorizo
Crème Catalane

mardi
1 décembre



Menu tradition 19€

Douceur autour du miel

Rillettes de saumon au miel
et curry en amuse bouche
Tarte fine feuilletée
chèvre et miel d'acacia
Magret au miel de sapin,
échalote pochée au vin,
duxelle de champignons & brocoli
Valencay au miel de Provence &
fondant au caramel, pomme façon
tatin au miel de tournesol

mercredi
2 décembre

Menu tradition 21€

Normandie

Camembert piécé rôti
à la gelée de poire et romarin
Saint-Jacques snackées à la
normande, purée de céleri,
poire caramélisée
Suprême de volaille Vallée d'Auge
(Pommes, carottes & champignons)
Les fromages de vache...
made in Normandie
La pomme flambée au Calvados,
crème de caramel au beurre salé

jeudi
3 décembre

Menu brasserie 13€

Mini burger saumon,
fromage frais & coleslaw
Dressage salle
Rôti de porc jardinière de légumes
Pudding diplomate

lundi
7 décembre



Menu brasserie 13€

Crème Dubarry
Sauté de porc à la bière
& pommes croquettes
Bavarois fraise

mardi
8 décembre

Le Melrose
Menu brasserie

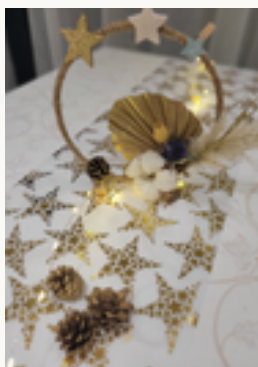
DECEMBRE
2026

Le Clos des Pommiers
Menu tradition ou gastronomique

mercredi
9 décembre

Menu 35€
Repas Noël

Velouté de châtaigne, pain d'épice
croustillant, crème à l'orange et
noisettes torréfiées
Fondant de volaille sur gel de vin
chaud, pruneau et abricot confits aux
épices & toast à l'embeurrée
Filet de poisson en écailles de
légumes, mousseline d'estragon, sauce
Nantua & flan d'asperges vertes
Succès praliné



jeudi
10 décembre

Soirée

Menu tradition 35€
Repas de Noël

Huître au cresson sauvage
Saumon fumé du chef sur toast,
crème citronnée
Wellington de cerf, croûte de noisettes
torréfiées, roulé dans sa crêpe à l'ail
des ours, morilles, pointes d'asperges,
carotte fane et jus réduit
Assiette de fromages
Pain d'épices perdu, crémeux de
mascarpone au poivre de Timut, coulis
d'agrumes et noisettes caramélisées



vendredi
11 décembre

Menu 35€
Repas Noël

Huitres chaudes
Terrine de foie gras
et compotée de figues
Sauté de cerf & charlotte aux coings
Faisselle de fromage blanc
Bûche glacée

Menu brasserie 35€
Repas de Noël

Salade périgourdine
(magret, gésiers, foie gras)
Suprême de chapon aux morilles,
gratin dauphinois
Assiette de fromages affinés
Bûche glacée

lundi
14 décembre

Le Melrose
Menu brasserie

DECEMBRE
2026

Le Clos des Pommiers
Menu tradition ou gastronomique

Menu brasserie 13€

Crème de potimarron aux châtaignes.
Sauté de volaille au cidre, pommes
caramélisées, mélange forestier et
pomme paillasson
Bavarois exotique

mardi
15 décembre



mercredi
16 décembre

Soirée

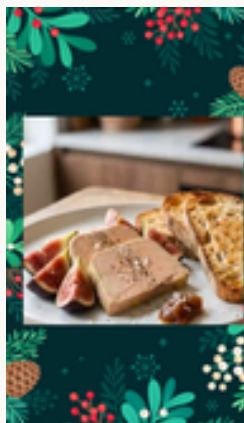
Menu 35€
Repas Noël

Carpaccio de Saint-Jacques aux fruits
de la passion et citron vert
Tartelette d'escargots de Bourgogne
& ris de veau forestière
Filet mignon de veau,
gratin de pomme de terre aux morilles
Fromages affinés
Entremet chocolat passion
et sa glace de pain d'épices

jeudi
17 décembre

Menu 35€
Repas Noël

Foie gras maison façon mendiant
Cabillaud à la nacre en millefeuilles
de pomme de terre,
moules, morilles et jus réduit
Suprême de chapon farci aux
écrevisses sauce Nantua, jus de poulet
Assiette de fromages
Tian d'oranges
et marmelade de clémentines



vendredi
18 décembre

Menu 35€
Repas Noël

Verrine de saumon fumé et
mascarpone citronnée
Terrine de foie gras
et compotée de figues
Caille farcie aux morilles
& risotto paprika
Fromages
Nougat glacé
et son coulis de fruits rouges

NOS RESTAURANTS

- Le **Melrose** vous propose une formule Brasserie.
- Le **Clos des Pommiers** vous propose un menu gastronomique traditionnel.

ACCÈS AU RESTAURANT SUR RÉSERVATION :

- **04 77 97 74 20**
- **QR code pour accéder aux réservations en ligne**



Horaires des services

Horaires	Le Melrose	Le clos des Pommiers
Déjeuner	12h25 à 13h30	12h25 à 14h15
Soirée		19h15 à 22h00*

*Afin que nous puissions vous assurer un service de qualité, nous vous invitons à être ponctuels. Pour les soirées, la législation du travail nous interdit, pour les élèves mineurs, de dépasser 22 heures. Conformément à la loi, il est interdit de fumer au sein d'un établissement public.

Les pourboires ne sont pas acceptés.

Merci de votre aimable compréhension.

SOIRÉES À THÈMES

Les soirées à thèmes sont majoritairement proposées par les élèves de baccalauréat professionnel dans le cadre pédagogique de leur formation.

Accès Verrières en Forez



Parking restaurant



Le parking du lycée est mis à votre disposition gratuitement :

>> rue du Lycée 42600 Verrières en Forez



Pour accéder à l'entrée des restaurants, laissez-vous guider par la signalétique "Restaurant".

A très bientôt

L'ensemble du personnel