Lycée des métiers du Haut Forez





Menus

De septembre à décembre 26

Le Melrose

Le Clos des Pommiers



RESERVATION

04 77 97 74 20

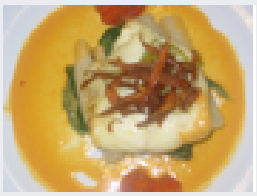
29 allée des Pommiers 42600 Verrières en Forez

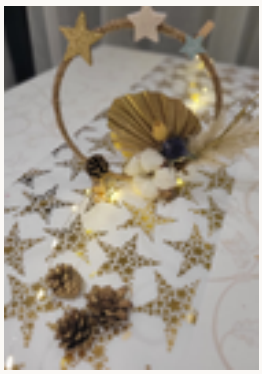
Mise à jour le 16/10/26

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 15€** (boisson chaude offerte) "Les saveurs de l'Afrique" Guinar au poulet épicé & riz Assiette gourmande
	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	
	jeudi 12 novembre	**Menu** **Brasserie des pommiers 19€** En cours d'élaboration
	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**	
	mercredi **2 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
	jeudi **3 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
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 Buche 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

Lycée professionnel du haut-Forez

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