



LYCÉE FRANÇOIS
RABELAIS | IFS



PÉRIODE 1

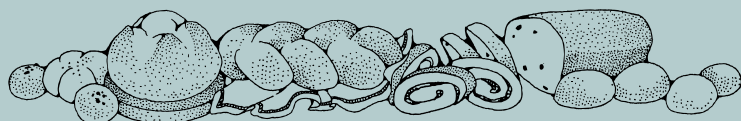
DE SEPTEMBRE 2025
À FEVRIER 2026

RESTAURANT D'APPLICATION **MENUS**

CAP - BAC PRO - BAC STHR - MAN - BTS & Certificat de spécialisation

VENTE À EMPORTER

OUVERTURE À PARTIR DU 16 SEPT. 2025



DU MARDI AU VENDREDI de 14h00 à 16h00

VIENNOISERIES, PAINS, DESSERTS, PÂTISSERIES & PLATS CUISINÉS PAR NOS ÉLÈVES



Contribuez à notre démarche
éco-responsable
en apportant vos sacs et cabats



Rendez-vous à l'accueil du restaurant d'application



Nos produits sont réalisés avec
les farines des Minoteries du château
et le beurre d'Isigny Ste Mère



HÔTEL D'APPLICATION

6 CHAMBRES ENTièrement ÉQUIPÉES
DISPOSANT CHACUNE
D'UNE SALLE DE BAIN PRIVATIVE

OUVERT DU MARDI SOIR AU VENDREDI MATIN
EN PÉRIODE SCOLAIRE (ZONE B)

PRESTATIONS

CHAMBRE	1*/2**	35 €
SUITE	3 ***	50 €
PETIT DÉJEUNER	COMPRIS	
TAXE DE SÉJOUR	1,75 €/PERS.	

POUR RÉSERVER UNE CHAMBRE

Se rendre sur le site du lycée puis cliquer sur le
lien de notre système de réservation en ligne
"Novaresa".

Une empreinte de votre CB, sans prélèvement,
vous sera demandée pour confirmer votre
réservation.

Lien WEB

<https://www.novaresa.net/de/france/ifs/2283-hotel-rabelais.html>

RÉSERVEZ SUR :  novaresa

DÉCEMBRE

Bûches de Noël

JANVIER

Galettes des rois

Menus inconnus

FÉVRIER

Foire aux vins

BTS Blanc :

Tables de 2 ou 4 personnes les 5 et 12 Février

JUIN

BTS Tables de 2 ou 4 personnes

Menus inconnus

NOS TEMPS FORTS

TOUT AU LONG DE L'ANNÉE

Soirées à thème

Apéro Musical

Vin et bandes dessinées





ÉDITO

Madame, Monsieur,

L'ensemble du personnel et les élèves du lycée François Rabelais d'Ifs sont heureux de vous adresser les menus à venir.

Nous vous invitons à découvrir ou redécouvrir les prestations du restaurant d'application :

POUR LE MIDI

OUVERTURE DU LUNDI AU VENDREDI

- arrivée entre 12h15 et 12h30
- > Fin de service 14h15

POUR VOS SOIRÉES

OUVERTURE LE MARDI, MERCREDI ET JEUDI SOIR

- arrivée entre 19h15 et 19h30
- > Fin de service 21h45

Nous proposons également des prestations pour les groupes, sous forme d'accueil de séminaires du lundi au vendredi midi, avec différentes formules.

Un devis vous sera proposé en fonction de vos besoins.

Nous proposons les prestations suivantes :

- café d'accueil,
- mise à disposition d'une salle avec matériel nécessaire à la tenue d'une conférence,
- déjeuner au restaurant d'application, sur le menu du jour, boissons comprises.

Pour les groupes qui souhaitent uniquement déjeuner, un forfait boissons leur sera proposé afin de faire travailler nos élèves.

Pour toute personnalisation de votre accueil, vous pouvez prendre contact avec le bureau du Directeur délégué aux formations auprès de M. Bottet, au 02.31.46.52.50.

Nous disposons également d'un hôtel d'application de 6 chambres. Les réservations s'effectuent sur internet. Une empreinte de votre carte, sans prélèvement, vous sera demandée via un site sécurisé.

Toutes ces informations figurent sur le site du lycée François Rabelais ; nous vous invitons à le visiter.

Dans l'espoir de vous recevoir, soyez assurés, Madame, Monsieur, que votre satisfaction sera la meilleure récompense pour nos élèves dont la formation reste notre priorité.

Bernard POTIRON
Directeur Délégué aux Formations
Professionnelles et Technologiques

Mardi 16 Septembre

16,90 €

DÉJEUNER

Restaurant 1

DÉCOUVERTES AUTOMNALES

- Crème de champignons aux noisettes et beignets soufflés
- Pavé de bœuf grillé, sauce béarnaise, pommes dauphine
- Tartelette aux poires

Mercredi 17 Septembre

16,90 €

Restaurant 1

LES DÉLICES DE MÉDITERRANÉE

Pissaladière

Agneau confit à la provençale, Tian de légumes du soleil

Dessert crémeux aux abricots



DÉJEUNER

Vendredi 19 Septembre

16,90 €

Restaurant 1

LE BASSIN MÉDITERRANÉEN

Salade crétoise & socca

Dorade rôtie aux herbes et citron pour 2
OU filet de dorade sauce vierge
Tian de légumes à la provençale

Tartelette au citron meringuée

DÉJEUNER



Lundi 22 Septembre

Restaurant 1

Les jeunes de la filière STHR
reçoivent
le Caen Basket Calvados
pour le déjeuner
en vue du partenariat avec le club

DÉJEUNER



Mardi 23 Septembre

DÉJEUNER

16,90 €

Restaurant 1

FIER D'ÊTRE NORMAND

Salade Vallée d'Auge

Filet de barbue sauce dieppoise
Pomme au lard

Tarte Yport flambé en salle



Mercredi 24 Septembre

16,90 €

Restaurant 1

ESCAPADE EN PROVENCE

- Millefeuille de tomate au chèvre frais & aux légumes du soleil confits
- Darne de saumon grillée sauce paloise, tubes de courgettes marinées & légumes snackés
- Nougat glacé au miel, coulis d'abricot

DÉJEUNER

DINER
25 €

Royale d'avocat aux coquillages et légumes contemporains

OU Noix de St jacques poêlées au beurre d'Isigny, betterave relevée au poivre de Séchouan et citron caviar, Jus de barde

Canon d'agneau de nos côtes en croûte d'épeautre, émincé végétal au curry
OU Petit pavé de bar en coque fleurie

Autour de la pomme

OU Fleur de vacherin framboise anis

Vendredi 26 Septembre



16,90 €

Restaurant 1

BAR À MANGER

Tartare de poisson ou bouchées à grignoter

Parmentier de canard

Pomme gaufrette et mesclun aux noix

Millefeuille vanille/praliné & glace au Carambar

DÉJEUNER

Mardi 30 Septembre

16,90 €

Restaurant 1

LA BOURGOGNE

Gougères au comté

Estouffade de joues de bœuf et cochon

Bourguignonne

Pomme purée

Tarte aux poires au vin épicé

DÉJEUNER



Mercredi 1 Octobre

Restaurant 1

16,90 €

CAP SUR LA BRETAGNE

- Gâteau d'andouille de Guéméné et épinard, sauce pommeau
- Blanquette de la mer, riz safrané
- Pruneaux flambés au Chouchen, glace vanille aux éclats de noix

DINER
25 €

ROYALE D'AVOCAT AUX COQUILLAGES ET LÉGUMES CONTEMPORAINS
OU NOIX DE ST JACQUES POÊLÉES AU BEURRE D'ISIGNY, BETTERAVE RELEVÉE AU POIVRE DE SÉCHOUAN ET CITRON CAVIAR. JUS DE BARDE

CANON D'AGNEAU DE NOS CÔTES EN CROÛTE D'ÉPEAUTRE, ÉMINCÉ VÉGÉTAL AU CURRY
OU PETIT PAVÉ DE BAR EN COQUE FLEURIE

AUTOUR DE LA POMME
OU FLEUR DE VACHERIN FRAMBOISE ANIS

Vendredi 3 Octobre

16,90 €

Restaurant 1

Tout un fromage !

- Feuilleté au crottin de Chavignol, tomate sur mesclun
- Entrecôte double grillée sauce au roquefort
- Cœur coulant de polenta & reblochon
- Plateau de fromage
- Entremets au fromage blanc aux fruits rouges



Lundi 6 Octobre

12,90 €

Restaurant 1

MENU SIMPLISSIME

- Multicolore de tomates anciennes, vinaigrette
- Escalope de volaille sautée à la moutarde, écrasée de pommes de terre
- Fromage blanc coulis fruits rouges & Biscuits roses de Reims

16,90 €

Restaurant 2

AUTONOME

- Duo de veloutés : Butternut lait de coco & lentilles corail, carottes et épices
- Filet mignon aux pommes granny et sirop d'érable, petit épeautre aux légumes
- Coupe glacée automnale : saveurs pomme poire caramel

Mardi 7 Octobre

16,90 €

Restaurant 1

BISTROT

Crème de choux fleur aux coquillages
Blanquette de veau et pot au feu de légumes
Cœur coulant au chocolat et crème anglaise



Mercredi 8 Octobre

DÉJEUNER

16,90 €

Restaurant 1

LE FESTIN D'ARMOR

- Huitres chaudes, sabayon au cidre des Cornouailles
- Lotte à l'armoricaine, coco de Paimpol
- Crêpes flambées au Chouchen

DINER
25€

ROYALE D'AVOCAT AUX COQUILLAGES ET LÉGUMES CONTEMPORAINS

OU NOIX DE ST JACQUES POÊLÉES AU BEURRE D'ISIGNY, BETTERAVE RELEVÉE AU POIVRE DE SÉCHOUAN ET CITRON CAVIAR. JUS DE BARDE

CANON D'AGNEAU DE NOS CÔTES EN CROÛTE D'ÉPEAUTRE, ÉMINCÉ VÉGÉTAL AU CURRY
OU PETIT PAVÉ DE BAR EN COQUE FLEURIE

AUTOUR DE LA POMME
OU FLEUR DE VACHERIN FRAMBOISE ANIS

Jeudi 9 Octobre

DÉJEUNER

Restaurant 1

12,90 €

BRASSERIE

Gaspacho
Fish and chips sauce tartare
Mousse au chocolat

DINER
28€

CHARTREUSE DE MERLAN ET NOIX DE SAINT-JACQUES, BEURRE NANTAIS

OU SOUPE DE POISSON LUTÉE, SAUCE ROUILLE AU PIMENT D'ESPELETTE ET COPEAUX DE MIMOLETTE AFFINÉE

FILET DE BARBUE « VÉRONIQUE », RIZ PILAF SAFRANÉ, EPINARDS AU BEURRE

OU RÂBLE DE LAPIN FARCI AUX CHAMPIGNONS, SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE, POMMES CROQUETTES

BUFFET DE DESSERTS

TARTE AUX POMMES - SAVARIN CRÈME MOUSSELINE
FORÊT NOIRE

Vendredi 10 Octobre

16,90 €

Restaurant 1

VOILÀ L'AUTOMNE !

- Velouté de butternut & châtaignes
- Filet mignon sauce Albuféra
- Duo de lentilles & quinoa avec petits légumes
- Palet breton, pommes caramélisées & flambées au Calvados

Lundi 13 Octobre

12,90 €

Restaurant 1

MENU SIMPLISSIME

- Multicolore de tomates anciennes, vinaigrette
- Escalope de volaille sautée à la moutarde, écrasé de pommes de terre
- Fromage blanc coulis fruits rouges & Biscuits roses de Reims

16,90 €

Restaurant 2

AUTONOME

- Duo de veloutés : Butternut lait de coco & lentilles corail, carottes et épices
- Filet mignon aux pommes granny et sirop d'érable, petit épeautre aux légumes
- Coupe glacée automnale : saveurs pomme poire caramel

Mardi 14 Octobre

DÉJEUNER

16,90 €

Restaurant 1

L'AQUITAINE

Œuf cocotte basquaise

Dos de lieu jaune pané sauce tartare,
beurre de poivron

Gâteau Basque



Mercredi 15 Octobre

DÉJEUNER

16,90 €

Restaurant 1

LA TAVERNE ALSACIENNE

- Truite fumée
- Choucroute alsacienne
- Cerises griottes flambées, citron vert et quenelle glacée au Kirsch

DINER
25 €

CROUSTILLANT DE SAUMON ET SALPICON
EN RÉMOULADE AUX MILLES HERBES
OU TERRINE DE CAMPAGNE À PARTAGER, VARIATION
DE PETITS PAINS SPÉCIAUX

TOURNEDOS DE VOLAILLE DE JANZÉ, FEUILLETÉ DE
SOUS-BOIS AU TANIN D'ANJOU ROUGE
OU GIGOT DE 7 H ET POMME RUSTIQUE. JUS AU THYM

SALADE D'AGRUMES EN ARLEQUIN,
SORBET VODKA-CITRON VERT ET TUILE MODERNE
OU SOUVENIR D'UN QUATRE HEURES

Jeudi 16 Octobre

DÉJEUNER

12,90 €

Restaurant 1

BRASSERIE

Gaspacho

Fish and chips sauce tartare

Mousse au chocolat

DINER
28€

CHARTREUSE DE MERLAN ET NOIX DE SAINT-JACQUES,
BEURRE NANTAIS
OU SOUPE DE POISSON LUTÉE, SAUCE ROUILLE AU PIMENT
D'ESPELETTE ET COPEAUX DE MIMOLETTE AFFINÉE

FILET DE BARBUE « VÉRONIQUE », RIZ PILAF SAFRANÉ,
ÉPINARDS AU BEURRE
OU RÂBLE DE LAPIN FARCI AUX CHAMPIGNONS, SAUCE
MOUTARDE À L'ANCIENNE,
POMMES CROQUETTES

BUFFET DE DESSERTS
TARTE AUX POMMES - SAVARIN CRÈME MOUSSELINE
"FORÊT NOIRE"

Vendredi 17 Octobre

DÉJEUNER

Restaurant 1

16,90 €

LA BOURGOGNE

- Œuf poché façon meurette
- Pavé de bœuf grillé sauce Choron
- Lasagnes aux légumes d'automne
- Tartelette poire pochée à la bourguignonne,
sorbet au vin épicé, et poire flambée





Chers clients,
La qualité globale et la satisfaction de nos clients sont primordiales.

Mais, nous souhaitons vous rappeler que nous sommes un lieu
d'apprentissage, une école.

En nous faisant l'honneur de réserver dans notre établissement,
vous êtes sensibilisés au fait que de légers aléas liés
aux apprentissages sont possibles.

Merci donc pour votre compréhension et de votre bienveillance.



AU RESTAURANT D'APPLICATION
DU LYCEE FRANÇOIS RABELAIS

**9 FEV.
2026**

de 17h00 à 21h30

FOIRE AUX VINS

DES LYCÉES VITICOLES FRANÇAIS

BORDELAIS

Rouges : Montagne Saint
Emilion, Lalande de Pomerol,
Haut-Medoc, Pessac Léognan
Blancs : Bordeaux blancs en
vin de France, Sauternes

VALLÉE DE LA LOIRE

Blanc et rouge : Chinon

VALLÉE DU RHÔNE

Blanc : Cotes du Rhône
Rouge : Châteauneuf du pape

ALSACE

Blanc : Vin d'Alsace
Gewurztraminer
Rouge : Vin d'Alsace Pinot
noir



Lundi 3 Novembre



DÉJEUNER

16,90 €

Restaurant 1

QUEUES DE CREVETTES AMOUREUSES
FILET DE CANARD A L'ORANGE
POMMES GAUFRETTES ET LEGUMES DU MOMENT
TARTE ALSACIENNE

Mardi 4 Novembre

12,90 €

DÉJEUNER

Restaurant 1

Tartare de tomate
perle de Mozzarella

Gambas sautées
pomme charlotte
et bisque à l'encre de seiche

Tarte au citron meringuée

16,90 €

Restaurant 2

Saveur de moule et céleri,
petite garniture croquante

Poitrine de canard,
tube de pomme de terre confit,
saveur de truffe

Plateau de fromage affiné



RAVIOLES DE LA MER, COULIS DE CRUSTACÉS,
CROUSTILLANT DE NORI

DINER
20,00 €

ROUGET EN 2 CUISSONS, SAUCE AU BEURRE ROUGE,
RIZ SAUVAGE, COURGETTE GLACÉE, BUTTERNUT EN MOUSSELINE

DESSERT RÉALISÉ PAR LES CERTIFICATS DE SPÉCIALISATION

Mercredi 5 Novembre



DÉJEUNER

16,90 €

Restaurant 1

VENT D'EST

- Quiche Lorraine
- Baeckeffe
- Blanc manger à la myrtille

16,90 €

Restaurant 2

Pâté d'Amiens
OU tartelette des hortillonnages

Pièce de bœuf Bercy pommes pont neuf
OU retour de pêche sauce hollandaise

Saint honoré
OU café gourmand

DINER
25€

CROUSTILLANT DE SAUMON ET SALPICON EN RÉMOULADE AUX MILLES HERBES
OU TERRINE DE CAMPAGNE À PARTAGER, VARIATION DE PETITS PAINS SPÉCIAUX

TOURNEDOS DE VOLAILLE DE JANZÉ, FEUILLETÉ DE SOUS-BOIS AU TANIN D'ANJOU ROUGE
OU GIGOT DE 7 H ET POMME RUSTIQUE, JUS AU THYM

SALADE D'AGRUMES EN ARLEQUIN, SORBET VODKA-CITRON VERT ET TUILE MODERNE
OU SOUVENIR D'UN QUATRE HEURES

Jeudi 6 Novembre

DÉJEUNER

12,90 €

Restaurant 1

Saumon fumé
aux baies roses
et à l'aneth

Curry d'agneau
riz Madras

Tarte aux pommes

16,90 €

Restaurant 2

CARTE SAVEURS D'AUTOMNE

ENTRÉES Tartare de saumon et Blinis
OU Saucisson en brioche, sauce Porto,
OU Tulipe d'œuf poché, Copeaux d'oignon rouge frits et
fondue de poireau, Sauce Hollandaise

PLATS Poulet grillé, Garniture Américaine, sauce Diable
OU Filet de lieu jaune en croute de Cantal,
Millefeuille de pommes de terre, sauce au vin rouge
OU Curry d'agneau, Riz Madras

DESSERTS Moelleux au chocolat, Glace crémeuse au maïs
grillé, mousse pop-corn
OU Paris Brest, Crème Mousseline au Régilisse, glace Vanille
OU La poire pochée au vin blanc sur sablé Breton, éclats de
chocolat

12,90 €

Restaurant 3

CLASSIQUE

Tarte au maroilles

Bœuf bourguignon
Tagliatelles

îles flottantes

DINER
28 €

CHARTREUSE DE MERLAN ET NOIX DE SAINT-JACQUES, BEURRE NANTAIS
OU SOUPE DE POISSON LUTÉE, SAUCE ROUILLE AU PIMENT D'ESPELETTE
ET COPEAUX DE MIMOLETTE AFFINÉE

FILET DE BARBUE « VÉRONIQUE », RIZ PILAF SAFRANÉ, ÉPINARDS AU BEURRE
OU RÂBLE DE LAPIN FARCI AUX CHAMPIGNONS, SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE,
POMMES CROQUETTES

BUFFET DE DESSERTS
TARTE AUX POMMES - SAVARIN CRÈME MOUSSELINE - FORÊT NOIRE



Vendredi 7 Novembre

12,90 €

Restaurant 1

HALLOWEEN SE MET À TABLE !

Velouté de potimarron

Poulet grillé sauce Diable
Pommes Pailles

Cake M&M's, coulis sanglant

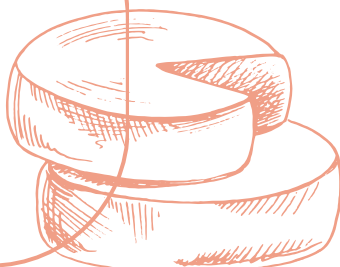
12,90 €

Restaurant 2

Tartare de saumon préparé
en cuisine et pousse de
shiso citron vert

Filet de bar cuit vapeur,
beurre blanc et fenouil
braisé

Dessert par le restaurant :
Salade de fruits



DÉJEUNER

Lundi 10 Novembre

16,90 €

DÉJEUNER

Restaurant 1

CREVETTES AU WHISKY
BLANC DE VOLAILLE AUX FIGUES, POMMES
SAUTEES A CRU, LEGUMES DU MOMENT
TARTE FINE AUX POMMES

Mardi 11 Novembre
RESTAURANTS FERMÉS - JOUR FÉRIÉ

Mercredi 12 Novembre

16,90 €

Restaurant 1

LE BOUCHON
DE LA CROIX-ROUSSE

- Quenelle de brochet sauce Nantua
- Andouillette frite
OU Filet de sandre au
beurre blanc, chou blanc
- Tarte aux pralines

16,90 €

Restaurant 2

Pâté d'Amiens
OU tartelette des hortillonnages

Pièce de bœuf Bercy pommes pont neuf
OU retour de pêche sauce hollandaise

Saint honoré
OU café gourmand

DÉJEUNER



DINER
25€

CROUSTILLANT DE SAUMON ET SALPICON EN RÉMOULADE AUX MILLES HERBES
OU TERRINE DE CAMPAGNE À PARTAGER, VARIATION DE PETITS PAINS SPÉCIAUX

TOURNEDOS DE VOLAILLE DE JANZÉ, FEUILLETÉ DE SOUS-BOIS AU TANIN D'ANJOU
ROUGE
OU GIGOT DE 7 H ET POMME RUSTIQUE. JUS AU THYM

SALADE D'AGRUMES EN ARLEQUIN, SORBET VODKA-CITRON VERT ET TUILE MODERNE
OU SOUVENIR D'UN QUATRE HEURES



Jeudi 13 Novembre

DÉJEUNER

12,90 €

Restaurant 1

Planche
de charcuteries

Poulet grillé,
garniture
américaine,
sauce diable

Dame blanche

16,90 €

Restaurant 2

CARTE SAVEURS D'AUTOMNE

ENTRÉES Tartare de saumon et Blinis
OU Saucisson en brioche, sauce Porto,
OU Tulipe d'œuf poché, Copeaux d'oignon rouge frits et
fondue de poireau, Sauce Hollandaise

PLATS Poulet grillé, Garniture Américaine, sauce Diable
OU Filet de lieu jaune en croute de Cantal,
Millefeuille de pommes de terre, sauce au vin rouge
OU Curry d'agneau, Riz Madras

DESSERTS Moelleux au chocolat, Glace crémeuse au maïs
grillé, mousse pop-corn
OU Paris Brest, Crème Mousseline au Réglisse, glace Vanille
OU La poire pochée au vin blanc sur sablé Breton, éclats de
chocolat

12,90 €

Restaurant 3

LES CLASSIQUES

Tarte au maroilles
Bœuf bourguignon
Tagliatelles
Iles flottantes

**CHARTREUSE DE MERLAN ET NOIX DE SAINT-JACQUES, BEURRE NANTAIS
OU SOUPE DE POISSON LUTÉE, SAUCE ROUILLE AU PIMENT D'ESPELETTE
ET COPEAUX DE MIMOLETTE AFFINÉE**

**DINER
28 €**

**FILET DE BARBUE « VÉRONIQUE », RIZ PILAF SAFRANÉ, ÉPINARDS AU
BEURRE
OU RÂBLE DE LAPIN FARCI AUX CHAMPIGNONS, SAUCE MOUTARDE À
L'ANCIENNE, POMMES CROQUETTES**

**BUFFET DE DESSERTS
TARTE AUX POMMES - SAVARIN CRÈME MOUSSELINE - FORÊT NOIRE**



Vendredi 14 Novembre

12,90 €

Restaurant 1

AU P'TIT BOUCHON LYONNAIS

- Saucisson en brioche, jus réduit
- Entrecôte Sauce Saint-Marcellin
Gratin façon Dauphinois
- Poire pochée au vin rouge épicé

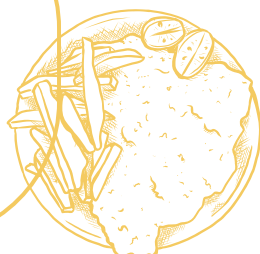
12,90 €

Restaurant 2

Gnocchi à la parisienne agrémenté
de jambon de montagne
gratiné au vieux comté

Blanquette de veau
à l'ancienne
Riz pilaf

Assiette de fruits exotiques



DÉJEUNER



Lundi 17 Novembre

DÉJEUNER

12,90 €

Restaurant 1

TOUT EN DOUCEUR

Velouté de céleri rave
Filet de poisson rôti au beurre demi-sel
Riz parfumé aux champignons
Café gourmand

16,90 €

Restaurant 2

BOURGOGNE

Tartare de bœuf, moutarde à l'ancienne et oignons frits

Fricassée de volaille, riz blanc et champignons des bois

Buffet : choix de tartes

Mardi 18 Novembre

DÉJEUNER

12,90 €

Restaurant 1

BEAUJOLAIS NOUVEAU
Planche de charcuteries
Tête de veau sauce ravigote
Île flottante aux Pralines Roses

16,90 €

Restaurant 2

- Oeuf brouillé au caviar de lump, croustillant d'épeautre
- Filet d'agneau en croûte, huile de curry
- Pamplemousse et campari en sorbet, tendre gelée

DINER
20,00 €

TARTE FINE FEUILLETÉE, LÉGUMES GRILLÉS
ET SAUMON MARINÉS À L'ANETH, SAUCE VIERGE

CAILLE FAÇON NAVARIN, LÉGUMES BIO GLACÉS,
POMME ANNA, TATIN D'ÉCHALOTE

DESSERT RÉALISÉ PAR LES ÉLÈVES DE CS DESSERT



Mercredi 19 Novembre

DÉJEUNER

16,90 €

Restaurant 1

LE CAFÉ DES CANUTS

- Saucisson en brioche
- Poulet Célestine, pommes vapeur
- Îles flottantes aux craquelins et pralines

16,90 €

Restaurant 2

Pâté d'Amiens
OU tartelette des hortillonnages

Pièce de bœuf Bercy pommes pont neuf
OU retour de pêche sauce hollandaise

Saint honoré
OU café gourmand

D'UNE RIVIÈRE EN MÉANDRE, 3 QUENELLES DE SANDRE, FUMET DE CHAMPAGNE DES FLANDRES ET DE CHAMPIGNON TENDRE
OU DÉLICES FUMÉS DE LA MER ET ACCOMPAGNEMENTS

DINER
25 €

PETITE POULETTE DÉSOSSÉE, GLACÉE TELLE EN TENUE DE SOIRÉE,
POMME DARPHIN POUR L'ACCOMPAGNER ET JUS TRANCHÉ POUR TERMINER
OU ENTRECÔTE DOUBLE DU CHAROLAIS, IDÉAL À PARTAGER, CHOIX DE SAUCE POUR AGRÉMENTER
POMME PONT NEUF ET TOMATE, QUI SE PRENNENT LA CRAVATE, CUISSON À DISCRÉTION
ET S'IL VOUS PLAÎT, ÉVITONS LES CONFUSIONS !

DESSERT DES CS DESSERT



Vendredi 20 Novembre

DÉJEUNER

12,90 €

Restaurant 1

Terrine de volaille
et pickles
croquants au
vinaigre doux

Filet de lieu jaune
en croute de
Cantal,
millefeuille de
pommes de terre,
sauce au vin
rouge

Tarte tatin, nuage
de crème d'Isigny

16,90 €

Restaurant 2

CARTE SAVEURS D'AUTOMNE

ENTRÉES Tartare de saumon et Blinis
OU Saucisson en brioche, sauce Porto,
OU Tulipe d'œuf poché, Copeaux d'oignon rouge frits et
fondue de poireau, Sauce Hollandaise

PLATS Poulet grillé, Garniture Américaine, sauce Diable
OU Filet de lieu jaune en croute de Cantal,
Millefeuille de pommes de terre, sauce au vin rouge
OU Curry d'agneau, Riz Madras

DESSERTS Moelleux au chocolat, Glace crémeuse au maïs
grillé, mousse pop-corn
OU Paris Brest, Crème Mousseline au Réglisse, glace Vanille
OU La poire pochée au vin blanc sur sablé Breton, éclats de
chocolat

12,90 €

Restaurant 3

LES CLASSIQUES

- Velouté Conti tuile de lard
- Volaille fermière rôtie et son jus au thym, pomme mousseline
- Crème renversée et ses sablés



Vendredi 21 Novembre

DÉJEUNER

12,90 €

Restaurant 1

AU P'TIT BOUCHON LYONNAIS

- Saucisson en brioche, jus réduit
- Entrecôte Sauce Saint-Marcellin
Gratin façon Dauphinois
- Poire pochée au vin rouge épicé

12,90 €

Restaurant 2

Gnocchi à la parisienne agrémenté de jambon
de montagne, gratiné au vieux comté

Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf

Assiette de fruits exotiques





Lundi 24 Novembre

16,90 €

12,90 €

DÉJEUNER

Restaurant 1 TOUT EN DOUCEUR

Velouté de céleri rave
Filet de poisson rôti au beurre demi-sel
Riz parfumé aux champignons
Café gourmand

Restaurant 2

BOURGOGNE

Tartare de bœuf, moutarde à l'ancienne
et oignons frits

Fricassée de volaille, riz blanc et
champignons des bois

Buffet > choix de tartes

Mardi 25 Novembre

12,90 €

DÉJEUNER

Restaurant 1

Cocktail de crevettes

Ballotin de saumon
mikado de légumes

Crème Brûlée

16,90 €

Restaurant 2

- Oeuf brouillé au caviar de lump,
croustillant d'épeautre
- Filet d'agneau en croûte, huile de
curry
- Pamplemousse et campari en sorbet,
tendre gelée

DINER
20,00 €

TARTE FINE FEUILLETÉE, LÉGUMES GRILLÉS
ET SAUMON MARINÉS À L'ANETH, SAUCE VIERGE

CAILLE FAÇON NAVARIN, LÉGUMES BIO GLACÉS,
POMME ANNA, TATIN D'ÉCHALOTE

MINISTRONE DE FRUITS



Mercredi 26 Novembre

16,90 €

DÉJEUNER

Restaurant 1

Trio d'huîtres chaudes
OU Feuilleté de saint Maure

Jambonnette de volaille en
deux cuissons
OU Poisson de nos cotes
soufflé sauce vin blanc

Aumônière aux pommes
caramel de cidre
OU Poires à l'angévine

RÉSERVER CETTE SOIRÉE

DINER CARITATIF

60,00 €

Nos élèves
vous accueillent
et vous proposent
des mets de qualité
en faveur de l'association :

Solidarité
PAYSANS

Jeudi 27 Novembre

DÉJEUNER

12,90 €

Restaurant 1

Crevettes
marinées,
sauce cocktail
épicee

Curry d'agneau,
Riz Madras

Suprême
d'oranges,
caramel aux
épices et
mousse
pop-corn

16,90 €

Restaurant 2

CARTE SAVEURS D'AUTOMNE

ENTRÉES Tartare de saumon et Blinis
OU Saucisson en brioche, sauce Porto,
OU Tulipe d'œuf poché, Copeaux d'oignon rouge frits et
fondue de poireau, Sauce Hollandaise

PLATS Poulet grillé, Garniture Américaine, sauce Diable
OU Filet de lieu jaune en croute de Cantal,
Millefeuille de pommes de terre, sauce au vin rouge
OU Curry d'agneau, Riz Madras

DESSERTS Moelleux au chocolat, Glace crémeuse au maïs
grillé, mousse pop-corn
OU Paris Brest, Crème Mousseline au Régilisse, glace Vanille
OU La poire pochée au vin blanc sur sablé Breton, éclats de
chocolat

12,90 €

Restaurant 3

LES CLASSIQUES

- Velouté Conti tuile de lard
- Volaille fermière rôtie et son jus au thym, pomme mousseline
- Crème renversée et ses sablés

DINER
28 €

MÉDAILLON DE HOMARD FAÇON PARISIENNE,
MACÉDOINE DE PETITS LÉGUMES DE SAISON
OU
BISQUE ET CHAIR DE HOMARD, CHANTILLY AUX HERBES FRAICHES,
ALLUMETTES À L'HUILE D'OLIVE

BALLOTINE DE VOLAILLE FERMIÈRE FARCIE SAUCE SUPRÊME,
RISOTTO AUX CÈPES ET CAROTTES GLACÉES
OU
TOURNEDOS FAÇON ROSSINI, GARNITURE MASCOTTE

CHARRIOT DE DESSERTS
CYGNES CHANTILLY SAUCE CHOCOLAT
TARTE AU CITRON MERINGUÉE – ENTREMETS AUX SAVEURS EXOTIQUES

Vendredi 28 Novembre

DÉJEUNER

12,90 €

Restaurant 1

LA ROUTE DES ÉPICES

Noix de Saint-Jacques snackées au
poivre de Sichuan

Filet mignon miel & épices Pommes
gaufrettes

Jalousie aux pommes à la vanille
Bourbon

12,90 €

Restaurant 2

Œuf poché Cendrillon

Steak sauté Bercy
pomme fondante

Émincée de mangue
et sorbet passion





Lundi 1 Décembre

DÉJEUNER

16,90 €

Restaurant 1

CREME DUBARRY
BLANQUETTE DE LA MER AU CURRY RIZ MADRAS
ANANAS FRAIS FLAMBÉ GLACE RHUM RAISIN

Mardi 2 Décembre

DÉJEUNER

12,90 €

Restaurant 1

A LA DÉCOUVERTE DU PAYS DE CAUX

Salade Cauchoise
Royal de poisson blanc
à la dieppoise
Tarte Normande flambée
au Calvados

16,90 €

Restaurant 2

ROYAL DE FOIE GRAS ET PETIT
TOAST FAÇON « FINGER »

RÂBLE DE LAPIN RÔTI ET POIS
CASSÉ, HUILE DE COURGE

GROG TIÈDE AUX PARFUMS
D'ÉPICES

16,90 €

Restaurant 3

LE GRAND EST

Flammenküche
Autour du cochon
Strüdel aux pommes

DINER
20,00 €

- DORADE GRILLÉE AUX OLIVES, JUS D'HERBES FRAIS, RIZ NOIR FRITS
- MAGRET DE CANARD JUSTE LAQUÉ, SAUCE POIVRE VERT OU SUCRÉE SALÉE, POMME BOUCHON, FLAN D'ÉPINARDS
- TARTELETTE PISTACHE, AMANDE ET FRUITS ROUGE, CRÉMEUX AU CHOCOLAT, GLACE CACAO

Mercredi 3 Décembre

DÉJEUNER

Restaurant 1

16,90 €

Trio d'huîtres chaudes
OU Feuilleté de saint Maure

Jambonnette de volaille en deux cuissons
OU Poisson de nos cotes soufflé sauce vin blanc

Aumônière aux pommes caramel de cidre
OU Poires à l'angevine

DINER
25 €

UNE RIVIÈRE EN MÉANDRE, 3 QUENELLES DE SANDRE, FUMET DE CHAMPAGNE DES FLANDRES ET DE CHAMIGNON
TENDRE OU DÉLICES FUMÉS DE LA MER ET ACCOMPAGNEMENTS

PETITE POULETTE DÉSOSSÉE, GLACÉE TELLE EN TENUE DE SOIRÉE, POMME D'ARPHIN POUR L'ACCOMPAGNER, ET
JUS TRANCHÉ POUR TERMINER OU ENTRECÔTE DOUBLE DU CHAROLAIS, IDÉAL À PARTAGER, CHOIX DE SAUCE
POUR AGRÉMENTER.
POMME PONT NEUF ET TOMATE, QUI SE PRENNENT LA CRAVATE, CUISSON À DISCRÉTION ET S'IL VOUS PLAÎT,
ÉVITONS LES CONFUSIONS !

DOUCEUR FRAISE BASILIC, DE PLOUGASTEL OU DE MÉNIHIC, SANS CHICHI NI FANFRELUCHE, JUSTE UNE FEUILLE,
UNE PELUCHE OU UNE NORVÉGIENNE GLACÉE, FLAMBÉE À L'ALCOOL DE VOTRE SOUHAIT.
ATTENTION DE NE PAS EN ABUSER, BIENTÔT IL VA FALLOIR RENTRER !

Jeudi 4 Décembre

DÉJEUNER

12,90 €

Restaurant 1

Carpaccio de betteraves, huile de noisette et parmesan

Poulet grillé, Garniture Américaine, sauce Diable

Faisselle ciboulette/échalote
OU Faisselle coulis de fruits rouges

16,90 €

Restaurant 2

CARTE SAVEURS D'AUTOMNE

ENTRÉES Tartare de saumon et Blinis
OU Saucisson en brioche, sauce Porto,
OU Tulipe d'œuf poché, Copeaux d'oignon rouge frits et fondue de poireau, Sauce Hollandaise

PLATS Poulet grillé, Garniture Américaine, sauce Diable
OU Filet de lieu jaune en croustade de Cantal,
Millefeuille de pommes de terre, sauce au vin rouge
OU Curry d'agneau, Riz Madras

DESSERTS Moelleux au chocolat, Glace crémeuse au maïs grillé, mousse pop-corn
OU Paris Brest, Crème Mousseline au Réglisse, glace Vanille
OU La poire pochée au vin blanc sur sablé Breton, éclats de chocolat

DINER
28 €

MÉDAILLON DE HOMARD FAÇON PARISIENNE, MACÉDOINE DE PETITS LÉGUMES DE SAISON
OU BISQUE ET CHAIR DE HOMARD, CHANTILLY AUX HERBES FRAICHES, ALLUMETTES À L'HUILE D'OLIVE

BALLOTINE DE VOLAILLE FERMIÈRE FARCIE SAUCE SUPRÊME, RISOTTO AUX CÈPES ET CAROTTES GLACÉES OU TOURNEDOS FAÇON ROSSINI, GARNITURE MASCOTTE

CHARRIOT DE DESSERTS
CYGNES CHANTILLY SAUCE CHOCOLAT – TARTE AU CITRON MERINGUÉE
ENTREMETS AUX SAVEURS EXOTIQUES

Vendredi 5 Décembre

16,90 €

Restaurant 1

LE PAYS BASQUE

Œuf mollet à la bayonnaise
& chiffonnade de jambon de Bayonne

Poulet sauté Basquaise
Gratin de pommes de terre aux champignons forestiers

Gâteau basque & glace aux pruneaux à l'armagnac & pruneaux flambés

12,90 €

Restaurant 2

ŒUF POCHÉ CENDRILLON

STEAK SAUTÉ BERCY
POMME FONDANTE

ÉMINCÉE DE MANGUE
ET SORBET PASSION





Lundi 8 Décembre

DÉJEUNER

12,90 €

Restaurant 1

SAVOUREUSE NORMANDIE

- Camembert, Pomme et andouille
- Filet mignon de porc,
- Poêlée de légumes oubliés
- Tarte tatin, caramel beurre salé

16,90 €

Restaurant 2

POTAGE ST GERMAIN AUX CROUTONS

BLANQUETTE DE VEAU AU CIDRE POT AU FEU DE LÉGUMES

PÊCHES FLAMBÉES GLACE VANILLE

Mardi 9 Décembre

DÉJEUNER

12,90 €

Restaurant 1

LES MILLE ET UNE NUITS

Brick de chèvre miel
et romarin salade de jeunes
pousses d'épinard

Tajine de souris d'agneau

Pâtisserie Orientale au miel

16,90 €

Restaurant 2

ROYAL DE FOIE GRAS ET PETIT
TOAST FAÇON « FINGER »

RÂBLE DE LAPIN RÔTI ET POIS
CASSÉ, HUILE DE COURGE

GROG TIÈDE AUX PARFUMS
D'ÉPICES

16,90 €

Restaurant 3

Saveurs d'antan
Œufs façon Mimosa.
Fricassée de volaille à
l'ancienne
Riz pilaf
Iles flottantes

DINER
20 €

DORADE GRILLÉE AUX OLIVES, JUS D'HERBES FRAIS, RIZ NOIR FRITS

MAGRET DE CANARD JUSTE LAQUÉ, SAUCE POIVRE VERT OU SUCRÉE SALÉE,
POMME BOUCHON, FLAN D'ÉPINARDS

TARTELETTE PISTACHE, AMANDE ET FRUITS ROUGE, CRÈMEUX AU CHOCOLAT,
GLACE CACAO

Mercredi 10 Décembre

DÉJEUNER

Restaurant 1

16,90 €

Trio d'huîtres chaudes
OU Feuilleté de saint Maure

Jambonnette de volaille en deux cuissons
OU Poisson de nos cotes soufflé sauce vin blanc

Aumônière aux pommes caramel de cidre
OU Poires à l'angevine

DINER
25 €

ET SI L'ON FAISAIT DE LA COULEUR ?

UNE GROSSE LANGOUSTINE AU POLLEN, MAYONNAISE VERTE POIVRÉE ET TUILE SANS FARINE OU DAMIER DE ST JACQUES « BLACK & WHITE ».

½ HOMARD ET POMME CHARLOTTE, CRÈME À L'ENCRE DE SEICHE OU CARRÉ DE VEAU POÊLÉ, GARNITURE RUSTIQUE ET JUS DE CUISSON
RHUBARBE ET VERVEINE OU LUMA

Jeudi 11 Décembre

DÉJEUNER

12,90 €

Restaurant 1

Tartare
d'avocat,
mangue et
crevette

Filet de lieu
jaune en crouste
de Cantal,
Millefeuille
de pommes de
terre, sauce au
vin rouge

Profiteroles
au chocolat

16,90 €

Restaurant 2

CARTE SAVEURS D'AUTOMNE

ENTRÉES Tartare de saumon et Blinis
OU Saucisson en brioche, sauce Porto,
OU Tulipe d'œuf poché, Copeaux d'oignon rouge frits et
fondue de poireau, Sauce Hollandaise

PLATS Poulet grillé, Garniture Américaine, sauce Diable
OU Filet de lieu jaune en crouste de Cantal,
Millefeuille de pommes de terre, sauce au vin rouge
OU Curry d'agneau, Riz Madras

DESSERTS Moelleux au chocolat, Glace crémeuse au maïs
grillé, mousse pop-corn
OU Paris Brest, Crème Mousseline au Régliasse, glace Vanille
OU La poire pochée au vin blanc sur sablé Breton, éclats de
chocolat



DINER
28 €

MÉDAILLON DE HOMARD FAÇON PARISIENNE, MACÉDOINE DE PETITS
LÉGUMES DE SAISON OU BISQUE ET CHAIR DE HOMARD, CHANTILLY AUX
HERBES FRAICHES, ALLUMETTES À L'HUILE D'OLIVE

BALLOTINE DE VOLAILLE FERMIERE FARCIE SAUCE SUPRÊME, RISOTTO AUX
CÈPES ET CAROTTES GLACÉES OU Tournedos façon Rossini, garniture
Mascotte

CHARRIOT DE DESSERTS
CYGNES CHANTILLY SAUCE CHOCOLAT – TARTE AU CITRON MERINGUÉE
ENTREMETS AUX SAVEURS EXOTIQUES

Vendredi 12 Décembre

Restaurant 1

16,90 €

C'EST LA FÊTE

Assiette nordique et blinis au
sarrasin

Sole meunière ou dos de bar
sauce au champagne
Riz safrané et timbale de
légumes oubliés

Vacherin au kiwi / verveine



12,90 €

Restaurant 2

SALADE LANDAISE

ENTRECÔTE GRILLÉE
ET POMME RÔTIE
AU LARD FUMÉ

PETIT POT DE CRÈME
CHOCOLAT
ET LANGUE DE CHAT



DÉJEUNER

Lundi 15 Décembre

12,90 €

Restaurant 1

SAVOUREUSE NORMANDIE

- Camembert, Pomme et andouille
- Filet mignon de porc
- Poêlée de légumes oubliés
- Tarte tatin, caramel beurre salé

16,90 €

Restaurant 2

TARTE NORDIQUE DE NOËL :
SAUMON FUMÉ, AVOCAT ET LÉGUMES
CROQUANTS

MÉDAILLON DE VEAU, PANAIS ET
POIRE RÔTIE, SAUCE MALTAISE

MIROIR CHOCOLATÉ

Mardi 16 Décembre

DÉJEUNER

12,90 €

Restaurant 1

Salade Landaise

Parmentier de canard
et jus tranché

Tartare d'Ananas
Gingembre et Menthe

16,90 €

Restaurant 2

Roulé de saumon au chèvre frais

Crèmeux de Beaufort
et reine des prés

Poularde pochée sauce suprême
et œuf de poisson noir

Bûchette de Noël
Cerise à l'eau de vie

16,90 €

Restaurant 3

BASSIN PARISIEN

- Verrine d'avocat aux
crevettes &
pamplemousse (salle)

- Magret de canard
Montmorency, garniture
forestière et vert pré

- Saint Honoré

DINER
20 €

PAUPIETTE DE SAUMON ET MULET ARLEQUIN, POIREAU FRIT, COULIS
VERT AUX ÉPINARDS

FONDANT DE VOLAILLE SAUCE VIN JAUNE, 3 CÉRÉALES FAÇON
RISOTTO, TIAN DE LÉGUMES DE SAISON

NUAGE À LA MANGUE, SORBET COCO, TUILE VANILLÉE

Mercredi 17 Décembre



DÉJEUNER

16,90 €

Restaurant 1

Foie gras
OU Cassolette de saint jacques

Caille farcie
OU Caillette de saumon

Omelette norvégienne
OU La bûche

DINER
25 €

ET SI L'ON FAISAIT DE LA COULEUR ?

UNE GROSSE LANGOUSTINE AU POLLEN, MAYONNAISE VERTE POIVRÉE ET TUILE SANS FARINE
OU DAMIER DE ST JACQUES « BLACK & WHITE »

½ HOMARD ET POMME CHARLOTTE, CRÈME À L'ENCRE DE SEICHE OU CARRÉ DE VEAU POÊLÉ,
GARNITURE RUSTIQUE ET JUS DE CUISSON

RHUBARBE ET VERVEIN OU LUMA

Jeudi 18 Décembre



21,90 €

MENU DE NOËL

DÉJEUNER

Tartare de St Jacques/Écrevisses, Vinaigrette fruit de la passion

- Médaillon de lotte aux épices, Jus de volaille crémé
- Noisette de chevreuil rôtie, Sauce aigre douce aux airelles, Purée de céleri
- Tranche fondante
- "Chocolat/Pistache", Glace et sauce à la Cardamome

MÉDAILLON DE HOMARD FAÇON PARISIENNE, MACÉDOINE DE PETITS LÉGUMES DE SAISON
OU BISQUE ET CHAIR DE HOMARD, CHANTILLY AUX HERBES FRAICHES, ALLUMETTES À L'HUILE D'OLIVE

DINER
28 €

BALLOTINE DE VOLAILLE FERMIÈRE FARCIE SAUCE SUPRÊME, RISOTTO AUX CÈPES ET CAROTTES GLACÉES
OU TOURNEDOS FAÇON ROSSINI, GARNITURE MASCOTTE

CHARRIOT DE DESSERTS

CYGNES CHANTILLY SAUCE CHOCOLAT – TARTE AU CITRON MERINGUÉE – ENTREMETS AUX SAVEURS EXOTIQUES

Vendredi 19 Décembre

16,90 €

Restaurant 1

MENU DE NOËL

- Feuilleté Saint Jacques et coquillages
- Magret de canard sauce à l'orange ou sauce au poivre vert
- Nid de Pomme Duchesse & petits légumes d'hiver
- Buche Casse-noisette

Restaurant 2

12,90 €

SALADE LANDAISE
ENTRECÔTE GRILLÉE ET
POMME RÔTIE AU LARD
FUMÉ
PETIT POT DE CRÈME
CHOCOLAT ET LANGUE
DE CHAT



VACANCES DE NOËL

Nous vous souhaitons de passer
de belles fêtes de fin d'année
et aurons le plaisir de vous accueillir
de nouveau dès le lundi 5 janvier 2026.



DÉJEUNER

Mardi 6 Janvier

12,90 €

Restaurant 1

Poireaux vinaigrette

Blanquette de veau
à l'ancienne

Suprêmes d'oranges
Safranées au poivre Sichuan

16,90 €

Restaurant 2

OEUF FAÇON MIMOSA

COCHON FERMIER
DE LA TÊTE AUX PIEDS

CRÉMEUX DE CHOCOLAT
CAFÉ PUR CARAÏBE

16,90 €

Restaurant 3

BRASSERIE LILLOISE

Ficelles picardes

Carbonade flamande

Endives braisées & pomme vapeur

Coupe Belle Hélène revisitée
& glace au spéculos (salle)
cuisson des poires « conférence »
pour la salle et glace spéculos et
crème fouettée au sirop Monin au
siphon

Mercredi 7 Janvier

16,90 €

Restaurant 1

A TABLE CHEZ BACCHUS

- Œuf poché au vin rouge, garniture bourguignonne aux escargots
- Entrecôte double de bœuf, sauce béarnaise, os à moelle, pommes de terre au suif
- Poire pochée belle Dijonnaise

16,90 €

Restaurant 2

Rougail de coquillages

OU ti punch, verrine de féroce d'avocat, acras

Estouffade aux épices

OU blaff de poissons

Déclinaison d'ananas mangue et glace coco

OU mousse chocolatée, ganache café, tuile vanille

DÉJEUNER



ET SI L'ON FAISAIT DE LA COULEUR ?
UNE GROSSE LANGOUSTINE AU POLLEN, MAYONNAISE VERTE POIVRÉE ET TUILE
SANS FARINE OU DAMIER DE ST JACQUES « BLACK & WHITE »

DINER
25€

½ HOMARD ET POMME CHARLOTTE, CRÈME À L'ENCRE DE SEICHE OU CARRÉ DE VEAU
POÊLÉ, GARNITURE RUSTIQUE ET JUS DE CUISSON

RHUBARBE ET VERVEIN OU LUMA

Jeudi 8 Janvier

12,90 €

Restaurant 1

LES CLASSIQUES

Potage parisien

Longe de porc
Poêlée pommes
château

Pithiviers

16,90 €

Restaurant 2

CARTE AUX SAVEURS HIVERNALES

ENTRÉES

Velouté de lentille corail, royal au Bacon

OU Quiche feuilletée au saumon, herbes et cumin

OU L'œuf cocotte aux champignons, Mouillettes au pavot

PLATS

Jambonnette de volaille aux fruits secs, Gratin de pommes de terre

OU Filet de Merlan Bonne-Femme, Riz Pilaf aux herbes

OU Steak au poivre vert, Endives braisées

DESSERTS

Forêt noire, Glace à la griotte

OU Riz au lait et son ananas poché

OU Soufflé au Grand Marnier

DÉJEUNER



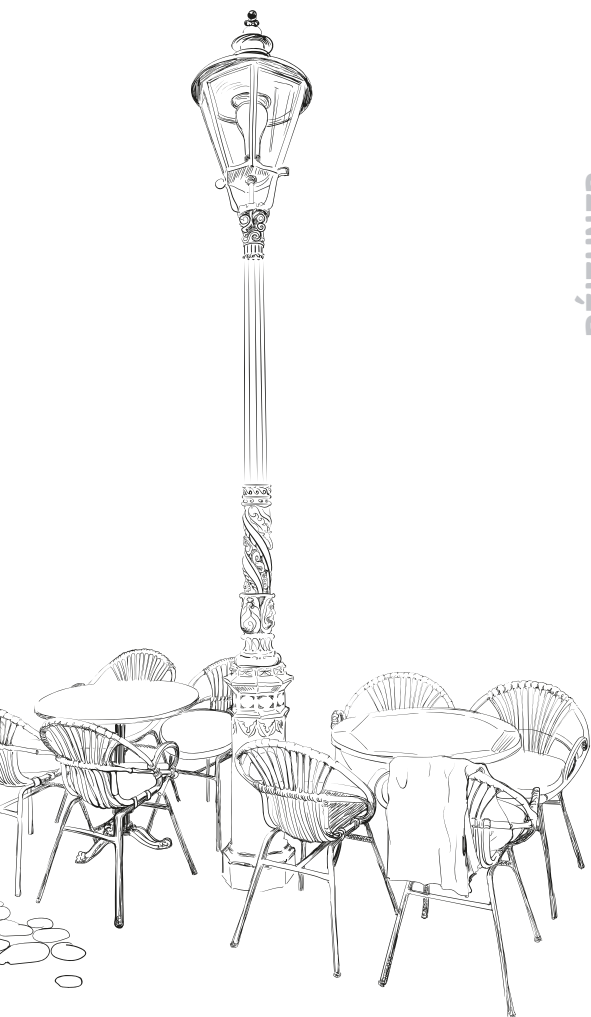
VENTE DE GAULETTES

DISPONIBLES
SUR PLACE
À LA VENTE
À EMPORTER

SANS RÉSERVATION



Mardi 13 Janvier



DÉJEUNER

12,90 €

Restaurant 1

Œufs Mimosa

Mignon de porc rôti en
croûte de noisette

Pêche Melba

16,90 €

Restaurant 2

OEUF FAÇON MIMOSA

COCHON FERMIER DE LA TÊTE
AUX PIEDS

CRÉMEUX DE CHOCOLAT CAFÉ
PUR CARAÏBE

16,90 €

Restaurant 3

BRASSERIE CAENNAISE

Velouté de potimarron
noisettes et lard grillé

Entrecôte grillée
sauce « Choron »
« Pomme Anna »

Galette des rois

Mercredi 14 Janvier



DÉJEUNER

16,90 €

Restaurant 1

DÉJEUNER EN CÔTE-D'OR

- Crèmeux de girolles et œuf parfait
- Véritable pochouse bourguignonne, légumes étuvés
- Croque en bouche

16,90 €

Restaurant 2

Rougail de coquillages
OU Ti punch, verrine de féroce
d'avocat, acras

Estouffade aux épices
OU Blaff de poissons

Déclinaison d'ananas mangue
et glace coco
OU Mousse chocolatée, ganache café
tuile vanille

DINER
25 €

BISTRO

SALADE CÉSAR : POULET GRILLE OU GAMBAS GRILLÉE OU POMME DE TERRE, ANGUILE FUMÉE ET VODKA

STEAK AU POIVRE OU VOLAILLE DE BRESSE ET POMME ANNA

CARRÉ PISTACHE FRAMBOISE OU PÊCHE FLAMBÉE ET CRÈME DE FROMAGE BLANC

Jeudi 15 Janvier

DÉJEUNER

12,90 €

Restaurant 1

LES CLASSIQUES

Potage parisien

Longe de porc

Poêlée pommes
château

Pithiviers

16,90 €

Restaurant 2

CARTE AUX SAVEURS HIVERNALES

ENTRÉES

Velouté de lentille corail, royal au Bacon

OU Quiche feuilletée au saumon, herbes et cumin

OU L'œuf cocotte aux champignons, Mouillettes au pavot

PLATS

Jambonnette de volaille aux fruits secs, Gratin de pommes de terre

OU Filet de Merlan Bonne-Femme, Riz Pilaf aux herbes

OU Steak au poivre vert, Endives braisées

DESSERTS

Forêt noire, Glace à la griotte

OU Riz au lait et son ananas poché

OU Soufflé au Grand Marnier

Vendredi 16 Janvier

DÉJEUNER

12,90 €

Restaurant 1

LA ROUTE DES ÉPICES

Noix de Saint-Jacques snackées
au poivre de Sichuan

Filet mignon miel & épices
Pommes gaufrettes

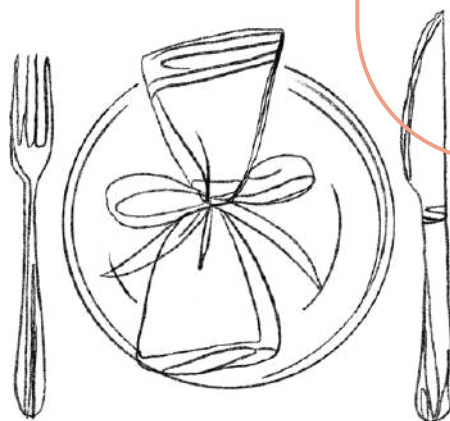
Jalousie aux pommes à la vanille
Bourbon

16,90 €

Restaurant 2

RETOUR AUX SOURCES

- Cassolette de moules & coques sur fondue de poireau, marinière aux épices
- Pièce du boucher grillée sauce béarnaise ou tartare de bœuf
- Pomme Hasselback & duo de choux en gratin
- Galette des Rois à l'heure viennoise





Lundi 19 Janvier

DÉJEUNER

16,90 €

Restaurant 1

BOUCHÉE À LA REINE
ENTRECÔTE DOUBLE GRILLÉE SAUCE
BÉARNAISE
CRÊPES FLAMBÉES

Mardi 20 Janvier

DÉJEUNER

12,90 €

Restaurant 1

Blinis de saumon fumé crème
ciboulette et Vodka glacée

Faux filet rôti entier
et son jus

Moelleux au chocolat crème
Anglaise

16,90 €

Restaurant 2

RADIS BEURRE FAÇON
FRÉCHON

PETIT FILET DE ROUGET
ET COQUILLAGES
POIREAUX DE VIGNE
SAUCE MATELOTE

PLATEAU DE FROMAGE
AFFINÉ

16,90 €

Restaurant 3

RHÔNE ALPES

Sablé au parmesan
artichaut à la grecque

Maquereau snacké
et beurre d'agrumes

Mixed grill

Mille feuilles

Mercredi 21 Janvier

16,90 €

Restaurant 1

ROUGAIL DE COQUILLAGES
OU TI PUNCH, VERRINE DE FÉROCE D'AVOCAT,
ACRAS

ESTOUFFADE AUX ÉPICES
OU BLAFF DE POISSONS

DÉCLINAISON D'ANANAS MANGUE ET GLACE COCO
OU MOUSSE CHOCOLATÉE, GANACHE CAFÉ, TUILE
VANILLE

16,90 €

Restaurant 2

SO BRITISH

- Fish & Chips, sauce tartare
- Rôti de bœuf sauce à la menthe, purée de petits pois
- High lemon pie

**DINER
25€**

BISTRO

SALADE CÉSAR : POULET GRILLE OU GAMBAS GRILLÉE OU POMME DE TERRE, ANGUILE
FUMÉE ET VODKA

STEAK AU POIVRE OU VOLAILLE DE BRESSE ET POMME ANNA

CARRÉ PISTACHE FRAMBOISE OU PÈCHE FLAMBÉE ET CRÈME DE FROMAGE BLANC

Jeudi 22 Janvier

DÉJEUNER

12,90 €

Restaurant 1

BRASSERIE PARISIENNE

COQUILLE DE
POISSON À LA
PARISIENNE

HACHIS
PARMENTIER
SALADE

FLAN PARISIEN

16,90 €

Restaurant 2

CARTE AUX SAVEURS HIVERNALES

ENTRÉES

Velouté de lentille corail, royal au Bacon
OU Quiche feuilletée au saumon, herbes et cumin
OU L'œuf cocotte aux champignons, Mouillettes au pavot

PLATS

Jambonnette de volaille aux fruits secs, Gratin de pommes de terre
OU Filet de Merlan Bonne-Femme, Riz Pilaf aux herbes
OU Steak au poivre vert, Endives braisées

DESSERTS

Forêt noire, Glace à la griotte
OU Riz au lait et son ananas poché
OU Soufflé au Grand Marnier

Vendredi 23 Janvier

DÉJEUNER

12,90 €

Restaurant 1

L'EDELWEISS

Bisque d'écrevisse Croûtons
& Crème à l'herbe des montagnes

Fricassée de volaille à l'Ancienne
Légumes d'hiver

Tarte aux myrtilles

12,90 €

Restaurant 2

PLANCHE CAMPAGNARDE

CONTRE FILET RÔTI
GRATIN DAUPHINOIS COMME À
L'ANCIENNE

RIZ AU LAIT ET ASSORTIMENT DE
CONFITURE





Lundi 26 Janvier

16,90 €



Restaurant 1

Saveurs d'hiver

Tarte nordique : saumon fumé,
avocat et légumes croquants

Médailillon de veau,
panais et poire rôtie,
sauce Maltaise

Miroir chocolaté

DÉJEUNER

16,90 €



Restaurant 2

Croustade de la mer
Côte de bœuf bordelaise
Crêpes flambées

Mardi 27 Janvier

12,90 €



Restaurant 1

Carpaccio de betterave
dés de Féta
vinaigrette à l'orange

Bouillabaisse

Coupe Mont Blanc

DÉJEUNER

16,90 €



Restaurant 2

RADIS BEURRE FAÇON FRÉCHON

PETIT FILET DE ROUGET
ET COQUILLAGES
POIREAUX DE VIGNE
SAUCE MATELOTE

PLATEAU DE FROMAGE AFFINÉ

16,90 €



Restaurant 3

Rien de nouveau à l'est

Quenelle de brochet, bisque

Pavé de sandre en croute de
noisettes, mousseline de
panais

Tartelette aux myrtilles

DINER
20€

- OSEILLE CRÉMEUSE AU MASCARPONE, MAKI DE LÉGUMES AU SÉSAME
- NOISETTE D'AGNEAU À LA CRÈME D'AIL, GRATIN DE POMMES CONFITES, ÉPINARDS FRAIS ET CHOU DE BRUXELLES PERSILLÉS
- CS DESSERT

Mercredi 28 Janvier

16,90 €



Restaurant 1

• NAGE DE FRUITS DE MER
OU VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS

• BONBONS DE FOIE GRAS FILET DE
VIANDE BOUCHÈRE EN CROÛTE À LA
PÉRIGOURDINE
OU SUPRÊME DE POISSON FARCI, PIPERADE

• CAFÉ GOURMAND
OU PROFITEROLES À LA CHÂTAIGNE
ET POMMES TIÈDES

DÉJEUNER

16,90 €



Restaurant 2

FLEUR DE TIARÉ

- Acras antillais, sauce feu douce
- Colombo de poulet & riz créole
- Savarin coco, sirop épicé, glace rhum/raisin

DINER
25 €

BISTRO

SALADE CÉSAR : POULET GRILLE OU GAMBAS GRILLÉE OU POMME DE TERRE, ANGUILE FUMÉE ET VODKA

STEAK AU POIVRE OU VOLAILLE DE BRESSE ET POMME ANNA

CARRÉ PISTACHE FRAMBOISE OU PÊCHE FLAMBÉE ET CRÈME DE FROMAGE BLANC



Jeudi 29 Janvier

DÉJEUNER

12,90 €

Restaurant 1

**BRASSERIE
PARISIENNE**

COQUILLE DE
POISSON À LA
PARISIENNE

HACHIS
PARMENTIER
SALADE

FLAN PARISIEN

16,90 €

Restaurant 2

CARTE AUX SAVEURS HIVERNALES

ENTRÉES

Velouté de lentille corail, royal au Bacon
OU Quiche feuilletée au saumon, herbes et cumin
OU L'œuf cocotte aux champignons, Mouillettes au pavot

PLATS

Jambonnette de volaille aux fruits secs, Gratin de
pommes de terre
OU Filet de Merlan Bonne-Femme, Riz Pilaf aux herbes
OU Steak au poivre vert, Endives braisées

DESSERTS

Forêt noire, Glace à la griotte
OU Riz au lait et son ananas poché
OU Soufflé au Grand Marnier

12,90 €

Restaurant 3

Sushis et makis
party

Jambonnette de
volaille aux fruits
secs, Endives
braisées

Coupe mont blanc

Vendredi 30 Janvier

12,90 €

Restaurant 1

L'EDELWEISS

Bisque d'écrevisse Croûtons
& Crème à l'herbe des montagnes

Fricassée de volaille à l'Ancienne
Légumes d'hiver

Tarte aux myrtilles

16,90 €

Restaurant 2

MADE IN BRETAGNE

Crème de chou-fleur aux coquillages

Galette Amorik ou Galette de sarrasin
Excalibur

Far breton & glace au lait Ribot



DÉJEUNER

ATTENTION

Lors des réservations,
il se peut qu'un élève
de BAC PRO Accueil
soit votre interlocuteur.

Merci de votre compréhension
et de votre participation
à la formation de nos élèves.

**Réservations
par téléphone**
de 10h20 à 12h30
02 31 46 52 56



Paiements
*carte bancaire
chèque
espèces*

AU PLAISIR DE VOUS RETROUVER
AU RESTAURANT D'APPLICATION