



LYCÉE FRANÇOIS  
RABELAIS | IFS



## PÉRIODE 2

DE FEVRIER 2026  
À JUIN 2026

# RESTAURANT D'APPLICATION MENUS

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



**VENTE À EMPORTER**

**OUVERTE  
EN PÉRIODE SCOLAIRE**



**DU MARDI AU VENDREDI**  
de 14h00 à 16h00

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



**CONTRIBUEZ  
À NOTRE DÉMARCHÉ  
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



# 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 venir 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

## Lundi 2 Février



DÉJEUNER

13,90 €

### Restaurant 1

SALADE GOURMANDE

SOLE MEUNIÈRE

MILLEFEUILLE

CROUSTILLANT AUX FRUITS

## Mardi 3 Février

DÉJEUNER

13,90 €

### Restaurant 1

**LA TRATTORIA DE JULIETTE**

Antipasti à l'Italienne

Osso-bucco  
et nid de spaghetti

Tiramisu Kinder Bueno

17,90 €

### Restaurant 2

JARDINIÈRE CONTEMPORAINE

MÉDAILLON DE FILET DE BŒUF ET  
JEUNE CAROTTE DE SERRE  
EN SIFFLET,  
POMME RATTE ET PIED CONFIT

PETIT SABLÉ, SAVEUR CHOCOLAT  
CAMEL

17,90 €

### Restaurant 3

**ALSACE**

Crème renversée  
de champignons au caramel  
de pinot

Choucroute de poisson  
au beurre blanc

Forêt Noire

**Oseille crémeuse au mascarpone, maki de légumes au sésame**

**DINER  
20€**

**Noisette d'agneau à la crème d'ail, gratin de pommes confites,  
épinards frais et chou de Bruxelles persillés**

**Dessert réalisé par nos CS Dessert de Restaurant**

## Mercredi 4 Février

DÉJEUNER

17,90 €

### 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

17,90 €

### Restaurant 2

VIVA ESPAÑA

- Fiesta tapas !
- Véritable Paella valenciana
- Crème catalane

**DINER  
26,00€**

Soupe de courges au lard

Tartare de truite au génépi et tête de moines

**OU** Filet de truite au vin d'Apremont

Tartiflette nouvelle vague

**OU** Côte de veau au vin jaune et morilles, chou farcis aux légumes

**Dessert réalisé par nos CS Dessert de Restaurant**

*Jeudi 5 Février*

DINER

22,00 €

HORS BOISSON

**BTS BLANC**

Menus non communiqués

**TABLES DE 4 PERSONNES**  
UNIQUEMENT

*Vendredi 6 Février*

13,90 €

Restaurant 1

**IMMERSION DANS UN BOUILLON PARISIEN**

Soupe à l'oignon gratinée  
Blanquette de veau aux petits légumes  
Brie de Meaux & Poire fondante  
Millefeuille parisien

17,90 €

Restaurant 2

**LE GRAND-EST**

Véritable quiche lorraine  
& trio de salades

Choucroute de poissons  
& sauce beurre blanc

Authentique forêt noire aux griottes



DÉJEUNER

**À L'ATTENTION  
DE NOTRE  
CLIENTÈLE**

”

**NOUS VOUS RAPPELONS QUE  
NOUS SOMMES  
UN ÉTABLISSEMENT PÉDAGOGIQUE.**

**LA VENTE À EMPORTER  
SE LIMITE  
AUX PRODUCTIONS EN STOCK  
JUSQU'À ÉPUISEMENT DE CELUI-CI.**

**AUCUNE RÉSERVATION  
N'EST POSSIBLE LORS DE VOTRE VENUE.**





## Lundi 9 Février

DÉJEUNER

13,90 €

### Restaurant 1

SALADE GOURMANDE

SOLE MEUNIÈRE

MILLEFEUILLE CROUSTILLANT AUX FRUITS

## Mardi 10 Février

DÉJEUNER

13,90 €

### Restaurant 1

#### L'ALSACE TERRE D'EMPIRE

Salade alsacienne  
Choucroute alsacienne  
Kouglof

17,90 €

### Restaurant 2

JARDINIÈRE CONTEMPORAINE

MÉDAILLON DE FILET DE BŒUF  
ET JEUNE CAROTTE DE SERRE  
EN SIFFLET, POMME RATTE  
ET PIED CONFIT

PETIT SABLÉ, SAVEUR CHOCOLAT  
CAMEL

17,90 €

### Restaurant 3

Œuf en meurette

Tournedos de saumon,  
génévoise de crustacés  
Purée de légumes oubliés

Feuillantine aux fruits et  
crème légère à la  
pistache.

**DINER**  
**20€**

Ravioles de la mer, coulis de crustacés, croustillant de nori  
Rouget en 2 cuissons, sauce au beurre rouge, riz sauvage, courgette glacée,  
butternut en mousseline  
Dessert réalisé par nos CS *Dessert de Restaurant*

## Mercredi 11 Février

DÉJEUNER

17,90 €

### Restaurant 1

FESTIN GASCON

- Cracker d'Ossau Iraty et gelée de cerise noire, salade périgourdine
- Magret de canard au miel du Périgord, pommes de terre Sarladaise
- Tartelette aux pruneaux, glace à l'Armagnac, infusion de verveine

**Soupe de courges  
au lard**

**Tartare de truite au génépi et  
tête de moines**

**OU Filet de truite au vin  
d'Apremont**

**Tartiflette nouvelle vague  
OU Côte de veau au vin jaune  
et morilles, chou farcis aux  
légumes**

**Dessert réalisé par  
nos CS Dessert de Restaurant**

**DINER**  
**26€**



*Jeudi 12 Février*

DÉJEUNER

13,90 €

### Restaurant 1

Œuf cocotte à la normande

Blanquette de veau  
à l'ancienne  
Tagliatelles

Quatre quart aux pommes  
et caramel beurre salé

17,90 €

### 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

13,90 €

### Restaurant 3

Soupe de  
poissons,  
croutons grillés  
et rouille  
piquante

Steak au poivre  
vert, Gratin de  
pommes de  
terre

Tarte myrtille,  
quenelle glacée  
à la vanille

DINER

22,00 €  
HORS BOISSON

**BTS BLANC**

Menus non communiqués

**TABLES DE 2 OU 4 PERSONNES  
UNIQUEMENT**

*Vendredi 13 Février*

13,90 €

### Restaurant 1

#### IMMERSION DANS UN BOUILLON PARISIEN

Soupe à l'oignon gratinée  
Blanquette de veau aux petits légumes  
Brie de Meaux & poire fondante  
Millefeuille parisien

17,90 €

### Restaurant 2

#### L'ITALIE

Spaghetti aux scampis

Osso Bucco à la milanaise  
Risotto à la pomme, aux noix & cœur  
fondant de gorgonzola

Authentique tiramisu au Marsala de  
Sicile



VACANCES D'HIVER

Nous vous retrouverons avec plaisir  
dès le lundi 2 mars 2026.



DÉJEUNER

## Lundi 2 Mars



DÉJEUNER

13,90 €

### Restaurant 1 MENU TOUR D'HORIZON

Gravelax de saumon  
Burger potatoes paprika  
Autour des fruits exotiques

17,90 €

### Restaurant 2 SUD OUEST

Trio de tapas  
Mijoté de porc à la Basquaise, potatoes aux herbes  
Gâteau basque, cerises flambées à l'armagnac et sorbet griotte

## Mardi 3 Mars

DÉJEUNER

17,90 €

### Restaurant 1

PRESSÉ DE FOIE GRAS MI-FIGUE MI-RAISIN

DÉSOSSÉ DE PINTADE FERMIÈRE  
JUS DE VIANDE CORSE

POMME TATIN ET SORBET CIDRE

DINER  
20€

Bar à l'unilatérale,  
nage goûteuse à la citronnelle,  
patate douce en mousseline

Filet mignon de porc, miel et épices  
Chou farci, scorsonères persillés

Dessert réalisé par nos CS Dessert  
de Restaurant

## Mercredi 4 Mars



DÉJEUNER

17,90 €

### Restaurant 1 SAVEURS DES FLANDRES

- Mille-feuille de pommes granny à l'espuma de Vieux Lille, hareng pommes à l'huile
- Moules frites au choix : marinière, à la crème ou moutarde douce
- Café gourmand ch'ti

17,90 €

### Restaurant 2

Pâté lorrain  
OU œuf à la bourguignonne

Sandre fumé, choucroute et beurre de bière  
OU poularde pochée au vin jaune

Inspiration forêt noire  
OU charlotte au cassis

DINER  
26€

Soupe de courges au lard

Tartare de truite au génépi et tête de moines  
OU filet de truite au vin d'Apremont

Tartiflette nouvelle vague  
OU côte de veau au vin jaune et morilles, chou farci aux légumes

Dessert réalisé par nos CS Dessert de Restaurant



*Tendredi 5 Mars*

13,90 €

### Restaurant 1

Avocado toasts

Poularde pochée  
à l'indienne  
Semoule au poivron

Tarte au citron  
meringuée

17,90 €

### Restaurant 2

#### SAVEURS PRINTANIÈRES

##### ENTRÉES

Croustillant d'omelette aux légumes et emmental  
OU Soufflé de saumon, coulis de tomates  
OU Rognons à la Beaugé, pommes croustillantes

##### PLATS

Poularde pochée à l'indienne, semoule au poivron  
OU Papillote de cabillaud, pommes de terre au lard  
et courgette épicée  
OU Osso Bucco à la Milanaise, tagliatelles de légumes

##### DESSERTS

Savarin chantilly, sorbet fruits rouges  
OU Bavaois rubané, sauce chocolat  
OU Pana Cotta, coulis de mangue, madeleine au citron

13,90 €

### Restaurant 3

Empanadillas

Paella

Crème catalane

**DINER**  
**29 €**

*Sans gluten ou végétarien !*

Un premier projet des BTS pour vous permettre de découvrir  
des mets respectant un régime alimentaire !

Un choix sans gluten ou végétarien, pour chaque plat !

Venez apprécier des recettes surprenantes, bienfaitantes mais toutes autant gourmandes !

*Vendredi 6 Mars*

13,90 €

### Restaurant 1

Planche campagnarde

Contre filet rôti, gratin  
dauphinois comme à  
l'ancienne

Riz au lait et assortiment  
de confiture

17,90 €

### Restaurant 2

#### LA NORMANDIE

Assiette d'huitres du Cotentin  
OU feuilleté aux lardons & livarot

Mixed grill et sa farandole  
de légumes grillés  
Pommes paille

Cygnès à la crème Chantilly caramel  
beurre salé et glace au pomeau



## Lundi 9 Mars



DÉJEUNER

13,90 €

### Restaurant 1

#### MENU TOUR D'HORIZON

Gravelax de saumon  
Burger potatoes paprika  
Autour des fruits exotiques

17,90 €

### Restaurant 2 SUD OUEST

Trio de tapas

Mijoté de porc à la Basquaise, potatoes aux herbes

Gâteau basque, cerises flambées à l'armagnac et sorbet griotte

## Mardi 10 Mars

17,90 €

DÉJEUNER

### Restaurant 1

PRESSÉ DE FOIE GRAS MI-FIGUE MI-RAISIN

DÉSOSSÉ DE PINTADE FERMIERE  
JUS DE VIANDE CORSÉ

POMME TATIN ET SORBET CIDRE

DINER  
20€

Bar à l'unilatérale,  
nage goûteuse à la citronnelle,  
patate douce en mousseline

Filet mignon de porc, miel et  
épices  
Chou farci, scorsonères persillés

Dessert réalisé par nos CS  
Dessert de Restaurant

## Mercredi 11 Mars



DÉJEUNER

17,90 €

### Restaurant 1

#### BIENVENUE CHEZ LES CH'TIS

- Flamiche picarde
- Waterzooï
- Gaufres, glace au spéculoos

17,90 €

### Restaurant 2

Pâté lorrain

OU œuf à la bourguignonne

Sandre fumé, choucroute et beurre de bière  
OU poularde pochée au vin jaune

Inspiration forêt noire  
OU charlotte au cassis

### GASTRONOMIE

Aumonière de lotte, ketchup de betterave au vinaigre de cidre

DINER  
26 €

Langoustines snackées et tournedos de Saint Jacques, guacamole de petits pois  
OU Saumon fumé maison et gravlax

Tournedos au poivre mignonette  
OU Filet de bar sauté au citron confit, rosace de légumes

Dessert réalisé par nos CS Dessert de Restaurant

*Jeudi 12 Mars*

DÉJEUNER

13,90 €

### Restaurant 1

Salade Caesar

Papillote de  
cabillaud, pommes  
de terre au lard et  
courgette épicée

Carpaccio d'ananas  
aux épices, glace  
rhum/raisin

17,90 €

### Restaurant 2

#### SAVEURS PRINTANIÈRES

##### ENTRÉES

Croustillant d'omelette aux légumes et Emmental  
OU Soufflé de saumon, Coulis de tomates  
OU Rognons à la Beaugé, Pommes croustillantes

##### PLATS

Poularde pochée à l'indienne, Semoule au poivron  
OU Papillote de cabillaud, Pommes de terre au lard et  
courgette épicée  
OU Osso Bucco à la Milanaise, Tagliatelles de légumes

##### DESSERTS

Savarin chantilly, Sorbet fruits rouges  
OU Bavares rubané, Sauce chocolat  
OU Pana Cotta, coulis de mangue, madeleine au citron

13,90 €

### Restaurant 3

Empanadillas

Paella

Crème catalane

## DINER

29 €

# NATURE, GOÛT, TERROIR

Un menu 100% local et des recettes on ne peut plus que NORMANDES !

On adore ce menu "locavore" !

Vous aussi ?

*Vendredi 13 Mars*

13,90 €

### Restaurant 1

*La table  
de la cigogne*

Flammenküche

Poularde au Riesling & riz au bouillon

Forêt noire

13,90 €

### Restaurant 2

Salade gourmande

Darne de saumon grillée,  
beurre citron et poivronade

Crêpes Suzette

À L'ATTENTION  
DE NOTRE  
CLIENTÈLE

**NOUS VOUS RAPPELONS QUE NOUS SOMMES  
UN ÉTABLISSEMENT PÉDAGOGIQUE.**

**LES ELEVES VOUS ACCUEILLENT AU RESTAURANT D'APPLICATION  
DE 12H15 À 12H30 ET DE 19H15 À 19H30.**

**VOUS ÊTES DANS UNE SALLE DE CLASSE.  
SEUL LE PROFESSEUR PEUT-ÊTRE JUGE DE SA PÉDAGOGIE  
ET A COMPÉTENCES POUR CORRIGER L'APPRENTISSAGE DES ÉLÈVES.  
MERCI.**

Mardi 17 Mars



17,90 €

## Restaurant 1

DÉJEUNER

AILERONS DE VOLAILLE DE  
JANZÉ ÉPICÉES, CRÈME DE  
CRESSON

POULARDE DE BRESSE,  
VELOUTÉ AU VIN JAUNE

SORBET ORANGE

## DINER 20€

Buisson de légumes crus  
et cuits brochette  
de langoustines à l'orange,  
croustillant de brick

Côte de bœuf grillée basse T°, sauce  
Béarnaise ou Marchand de vin,  
pommes noisette, tomate provençale

Dessert réalisé par  
nos CS Dessert de Restaurant

Mercredi 18 Mars

17,90 €

## Restaurant 1

DÉJEUNER

Pâté lorrain  
OU œuf à la bourguignonne

Sandre fumé, choucroute et beurre de bière  
OU poularde pochée au vin jaune

Inspiration forêt noire  
OU charlotte au cassis

DINER  
26 €

## GASTRONOMIE

Aumônière de lotte, ketchup de betterave au  
vinaigre de cidre

Langoustines snackées et tournedos de Saint  
Jacques, guacamole de petits pois  
OU Saumon fumé maison et gravlax

Tournedos au poivre mignonette  
OU Filet de bar sauté au citron confit, rosace de  
légumes

Dessert réalisé par nos CS Dessert de Restaurant

Vendredi 19 Mars

13,90 €

## Restaurant 1

DÉJEUNER

Ceviche coco/citron vert  
à la coriandre fraîche

Osso Bucco à la  
Milanaise, tagliatelles  
de légumes

Fromage blanc au  
granola, coulis de  
mangue

17,90 €

## Restaurant 2

### SAVEURS PRINTANIÈRES

#### ENTRÉES

Soufflé de saumon, coulis de tomates  
OU Rognons à la Beaugé, pommes croustillantes

#### PLATS

Poularde pochée à l'indienne, semoule au poivron  
OU Papillote de cabillaud, pommes de terre au lard et  
courgette épicée

#### DESSERTS

Savarin chantilly, sorbet fruits rouges  
OU Pana Cotta, coulis de mangue, madeleine au citron

13,90 €

## Restaurant 3

### LES CLASSIQUES

Velouté parmentier

Steak au poivre  
Carottes vichy

Biscuit roulé

DINER  
29 €

## FUSION FOOD

Définition : type de cuisson qui unit cultures étrangères  
et techniques culinaires dans une même assiette

Serez-vous conquis par nos associations de saveurs d'ici et d'ailleurs ?

Vendredi 20 Mars

DÉJEUNER

13,90 €

Restaurant 1

*La table  
de la cigogne*

Flammenküche

Poularde au Riesling,

Riz au bouillon

Forêt noire

13,90 €

Restaurant 2

Salade gourmande

Darne de saumon grillée,  
beurre citron et poivronade

Crêpes Suzette

# SOIRÉE VINS & BD

ATTENTION  
PLACES LIMITÉES

29€

11 MAI 2026

HEURE D'ARRIVÉE  
max 19h30

AVEC LA PARTICIPATION  
D'UNIVERS BD - CAEN

CE SOIR,  
C'EST "VIN & BD":  
JOLIS CRUS ET BULLES  
DE PLAISIR... AU LYCÉE  
FRANÇOIS RABELAIS,  
D'IFS.

TU VIENS ?

ÉVIDEMMENT !

DU VIN POUR INSPIRER,  
DES CASES POUR RÊVER

IMPOSSIBLE  
DE MANQUER ÇA !





## Lundi 23 Mars



DÉJEUNER

13,90 €

Restaurant 1

### « SAVEURS & TEXTURES »

Cappuccino de céleri  
à l'andouille de Vire

Filet de poulet sauté à l'orange  
purée de carottes au cumin

Ananas rôti aux épices  
mousse coco au siphon

## Mardi 24 Mars

DÉJEUNER

13,90 €



Restaurant 1

### DOULIOU-DOULIOU SAINT-TROPEZ

- Rillettes de radis roses  
au chèvre
- Rouget grillé et beurre  
d'anchois Fenouil braisé  
à l'anis
- Tarte Tropézienne

17,90 €



Restaurant 2

AILERONS DE VOLAILLE DE JANZÉ  
ÉPICÉES CRÈME DE CRESSON

POULARDE DE BRESSE, VELOUTÉ  
AU VIN JAUNE

SORBET ORANGE



DINER  
20€

Buisson de légumes crus et cuits brochette de langoustines  
à l'orange, croustillant de brick  
Côte de bœuf grillée basse T°, sauce Béarnaise ou Marchand  
de vin, pommes noisette, tomate provençale  
Dessert réalisé par nos CS Dessert de Restaurant

## Mercredi 25 Mars

DÉJEUNER

17,90 €



Restaurant 1

Pâté lorrain  
OU œuf à la bourguignonne

Sandre fumé, choucroute et beurre de bière  
OU poularde pochée au vin jaune

Inspiration forêt noire  
OU charlotte au cassis

## GASTRONOMIE

Aumônière de lotte, ketchup de  
betterave au vinaigre de cidre

Langoustines snackées et  
tournedos de Saint Jacques,  
guacamole de petits pois  
OU Saumon fumé maison et Gravlax

Tournedos au poivre mignonette  
OU Filet de bar sauté au citron  
confit, rosace de légumes

Dessert réalisé par nos CS Dessert  
de Restaurant

DINER  
26 €

*Jeudi 26 Mars*

DÉJEUNER

13,90 €

### Restaurant 1

Œuf mollet à l'aïoli,  
éclats de croûtons et  
herbes fraîches

Papillote de cabillaud,  
Pommes de terre  
au lard et courgette  
épicée

Tiramisu party

17,90 €

### Restaurant 2

#### SAVEURS PRINTANIÈRES

##### ENTRÉES

Soufflé de saumon, Coulis de tomates  
OU Rognons à la Beaugé, Pommes croustillantes

##### PLATS

Poularde pochée à l'indienne, Semoule au poivron  
OU Papillote de cabillaud, Pommes de terre au lard et  
courgette épicée

##### DESSERTS

Savarin chantilly, Sorbet fruits rouges  
OU Pana Cotta, Coulis de mangue, Madeleine au citron

13,90 €

### Restaurant 3

#### LES CLASSIQUES

Velouté parmentier

Steak au poivre  
Carottes vichy

Biscuit roulé

*Vendredi 27 Mars*

DÉJEUNER

13,90 €

### Restaurant 1

#### Prémices du printemps en Bretagne

Ravioles aux queues de langoustines Tuile de sarrazin  
Filet de bar sauté Beurre blanc aux algues  
Sommités de chou-fleur en gratin Tombée d'épinard  
Far breton aux pruneaux Glace au cidre

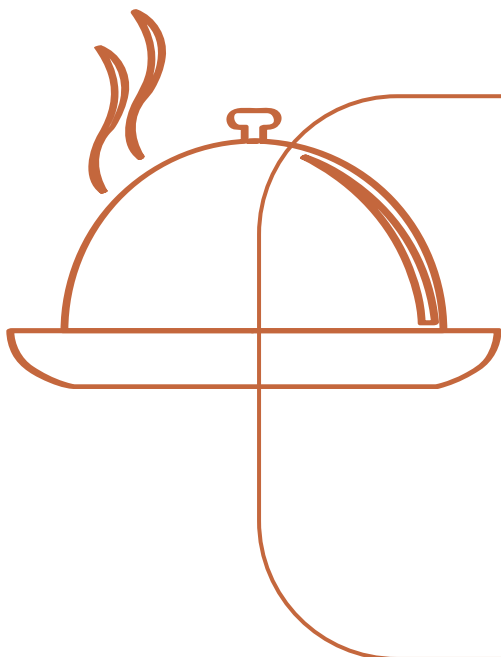
13,90 €

### Restaurant 2

Salade de printemps

Pavé de cabillaud en habit  
vert sauce hollandais  
Petit riz pilaf au épices

Beignet pomme cannelle



Lundi 30 Mars

DÉJEUNER

13,90 €

### Restaurant 1

« SAVEURS & TEXTURES »

Cappuccino de céleri à l'andouille  
de Vire

Filet de poulet sauté à l'orange  
purée de carottes au cumin

Ananas rôti aux épices  
mousse coco au siphon

17,90 €

### Restaurant 2

#### EUROPE

Keftedes de veau et de bœuf à la  
menthe et à la cannelle, sauce yaourt-  
citron

Parpadelles, gorgonzola, petit-pois et  
bacon,

Gaufres à la Liégeoise, choix de  
saveurs

Mardi 31 Mars

DÉJEUNER

13,90 €

### Restaurant 1

#### LA NORMANDIE

Salade Normande au camembert  
et à l'andouille de Vire

Suprême de volaille fermière  
à la crème

Coupe Normandie  
(Pomme flambée au Calvados,  
Caramel au beurre salé,  
glace vanille)

17,90 €

### Restaurant 2

OEUF POCHÉ À LA BOURGUIGNONNE

ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE

PARIS BREST

17,90 €

### Restaurant 3

#### BOUCHON LYONNAIS

Truite fumée et sa garniture

Pavé de bœuf sauce poivre vert

Gratin dauphinois

Trio de petits choux craquelin au  
praliné

DINER  
20€

Velours d'artichauts et crevettes marinées à la Provençale

Grenadin et Ris de veau jus court, croûte de noisette,  
pomme Darphin, purée de carotte au cumin, grelot glacé

Dessert réalisé par nos CS Dessert de Restaurant

Mercredi 1 Avril

DÉJEUNER

17,90 €

### Restaurant 1

Pâté lorrain  
OU œuf à la bourguignonne

Sandre fumé, choucroute et beurre de bière  
OU poularde pochée au vin jaune

Inspiration forêt noire  
OU charlotte au cassis

## PRINTEMPS

Brochettes Yakitori

Salade de saumon, sarrasin et avocat  
OU salade César

DINER  
26 €

Mignon de porc fendu au chorizo,  
polenta, tomates confites

OU Dos de cabillaud fumé, crémeux de  
carottes à l'orange

Dessert réalisé par nos CS Dessert de  
Restaurant

*Jeudi 2 Avril*



DÉJEUNER

13,90 €

### Restaurant 1

Salade au fromage de chèvre, pignon de pin et magret fumé

Osso Bucco à la Milanaise, tagliatelles de légumes

Coupe caramel

13,90 €

### Restaurant 2

#### LES DROM-COM

Ti punch, féroce d'avocat et ses acras

Colombo

Glace coco et son coulis

*Vendredi 3 Avril*

13,90 €

### Restaurant 1

#### Prémices du printemps en Bretagne

Ravioles aux queues de langoustines, tuile de sarrazin

Filet de bar sauté beurre blanc aux algues

Sommités de chou-fleur en gratin Tombée d'épinard

Far breton aux pruneaux glace au cidre

13,90 €

### Restaurant 2

Salade de printemps

Pavé de cabillaud en habit vert  
sauce hollandais

Petit riz pilaf au épices

Beignet pomme cannelle



Mardi 7 Avril

DÉJEUNER

13,90 €

### Restaurant 1

#### LE BISTROT DE RABELAIS

Hareng pomme à l'huile  
Saucisse lentilles  
Crêpe Suzette

17,90 €

### Restaurant 2

ŒUF POCHÉ À LA BOURGUIGNONNE  
ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE  
PARIS BREST

17,90 €

### Restaurant 3

#### LA MER, LE SOLEIL, LE MISTRAL...

Bisque de crustacés, œuf neige à la  
fleur d'oranger, caramel au Martini

Couscous de lotte, légumes confits

Tarte au citron de Menton

Velours d'artichauts et crevettes marinées à la Provençale

DINER  
20€

Grenadin et Ris de veau jus court, croûte de noisette,  
pomme Darphin, purée de carotte au cumin, grelot glacé

Dessert réalisé par nos CS Dessert de Restaurant

Mercredi 8 Avril

DÉJEUNER

17,90 €

### Restaurant 1

Pâté lorrain  
OU œuf à la bourguignonne

Sandre fumé, choucroute et beurre de bière  
OU poularde pochée au vin jaune

Inspiration forêt noire  
OU charlotte au cassis

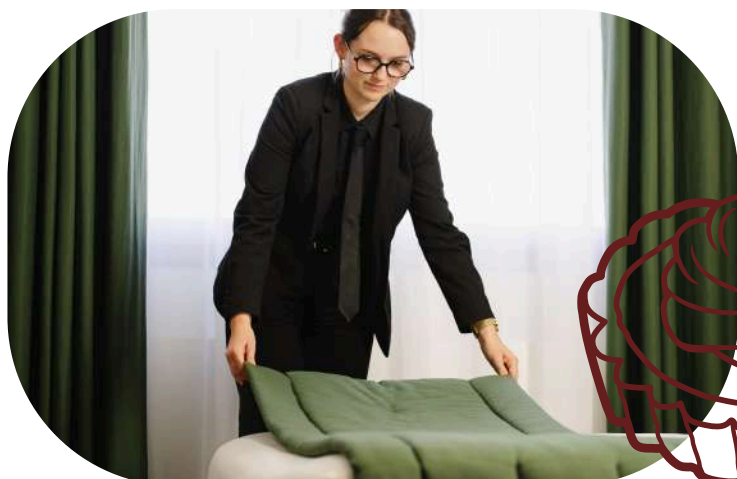
## PRINTEMPS

DINER  
26 €

Brochettes Yakitori  
Salade de saumon, sarrasin et avocat  
OU salade César

Mignon de porc fendu au chorizo,  
polenta, tomates confites  
OU Dos de cabillaud fumé, crémeux  
de carottes à l'orange

Dessert réalisé par nos CS Dessert de  
Restaurant





*Vendredi 9 Avril*



DÉJEUNER

13,90 €

### Restaurant 1

Salade grecque

Poularde pochée à l'indienne,  
Semoule au poivron

Crumble fraise/rhubarbe

13,90 €

### Restaurant 2

#### LES DROM-COM

Ti punch, féroce d'avocat et ses acras  
Colombo  
Glace coco et son coulis



**DINER**  
**29 €**

### DATE À RETENIR POUR... UN DINER DANS LE NOIR !

Pour clôturer cette année, venez participer à une expérience originale qui éveille les sens.  
Un événement mis en œuvre par les BTS deuxième année !  
A ne surtout pas rater !

*Vendredi 10 Avril*

13,90 €

### Restaurant 1

Salade de chèvre chaud, roquette & pesto

Souris d'agneau braisée au thym citron  
Tian provençal – Fenouil rôti au miel

Tarte tropézienne

DÉJEUNER

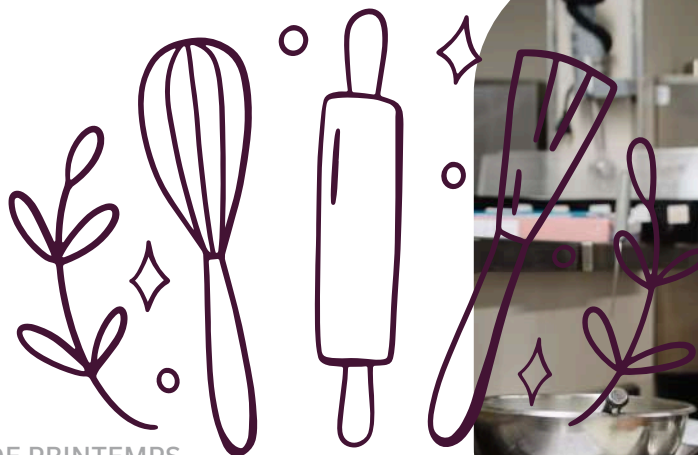
13,90 €

### Restaurant 2

Terrine de poisson sauce cocktail

Lotte à l'armoricaine, pomme vapeur  
et jeune poireaux

Petit verrine de mousse au chocolat

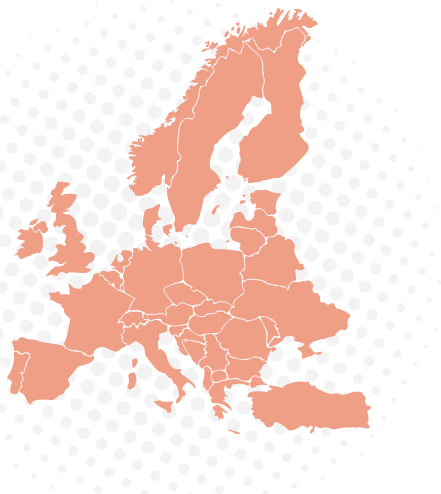


VACANCES DE PRINTEMPS

Nous vous retrouverons avec plaisir  
dès le lundi 27 avril 2026.



Lundi 27 Avril



17,90 €

Restaurant 1

DÉJEUNER

### EUROPE

Keftedes de veau et de bœuf à la menthe et à la cannelle,  
sauce yaourt-citron

Parpadelles, gorgonzola, petit-pois et bacon,

Gaufres à la Liégeoise, choix de saveurs

Mardi 28 Avril

DÉJEUNER

13,90 €

### Restaurant 1

Assiette de fruits de mer

Cassiolette de moules au  
safran

Bananes flambées

17,90 €

### Restaurant 2

#### CHEF D'ŒUVRE

Gaspaccio de cœur de bœuf,  
espuma de mozzarella  
et cristaline de basilic

Filet de veau en 2 cuissons  
Garniture méridionale et mousse  
légère de poivron. Jus corsé aux  
épices

Tarte fine au citron,  
marbré de basilic et sorbet vert

17,90 €

### Restaurant 3

#### J'IRAI REVOIR MA NORMANDIE

Verrine pomme, andouille  
& Camembert

Poulet chasseur et jus court au thym  
Pommes croquettes

Tartelette fine aux pommes, glace  
vanille & caramel beurre salé

DINER  
20€

### MENU À CHOIX

Poissons fumés OU coquillages de la Mer  
Dorade juste température OU pavé de cabillaud en croûte,  
bohémienne de légumes et riz safrané, coulis poivron et tomate  
Savarin Belle fruitière OU Profiteroles



Mercredi 29 Avril

17,90 €

### Restaurant 1

« Laissez-vous surprendre  
par les créations de nos élèves  
qui, en cuisine comme en salle,  
passent leur examen...  
et vous régaleront, sous l'œil du jury ! »

DÉJEUNER

20€

15 AMUSE-BOUCHE  
SUCRÉS SALÉS  
+ 1 COCKTAIL  
+ 1 VERRE DE VIN

# SOIRÉE SUD AMÉRICAINE

RÉSERVATION  
OBLIGATOIRE

DÈS 19H15

29 AVRIL 2026

EN COLLABORATION AVEC L'ASSOCIATION FLEURY-SUR-ORNE ARGENTINA

*Jeudi 30 Avril*

DÉJEUNER

13,90 €

## Restaurant 1

Gaspacho andalou

Pintade rôtie à la  
normande, pommes  
fondantes

Fraises Melba

13,90 €

## Restaurant 2

Quiche lorraine

Pièce de boeuf à la bordelaise  
Haricots vert au cèpes pommes croquettes

Nougat glacé et son coulis





Lundi 4 Mai

17,90 €

Restaurant 1

SALADE TERRE MER

DOS DE CABILLAUD EN CROÛTE  
D'HERBES SAUCE MIKADO

GRATIN DE FRUITS ROUGES,  
SABAYON AU GRAND-MARNIER

DÉJEUNER

Mardi 5 Mai

13,90 €

Restaurant 1

Tartare au deux saumons

Dos de cabillaud vapeur  
et carottes Arlequin  
croquantes

Ananas rôti au miel  
et jus d'orange

DÉJEUNER

17,90 €

Restaurant 2

CHEF D'ŒUVRE

Céviche de daurade royale,  
émulsion de citron vert  
et gingembre  
Huile verte

Côtelette d'agneau,  
purée de carotte au cumin  
et chips de vitelotte

Entremet abricot / romarin

17,90 €

Restaurant 3

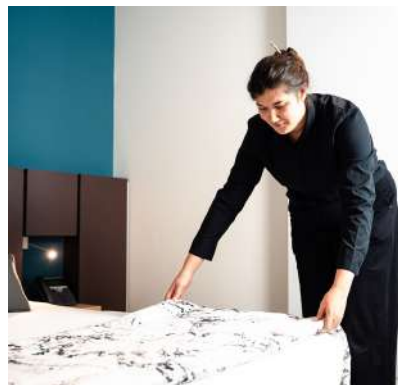
**SOUS LE SOLEIL  
DES TROPIQUES**

Accras de poisson,  
beignet de crevettes sauce vierge

Curry d'agneau aux épices  
Timbale de petits légumes de saison

Ananas flambé & glace coco

Mercredi 6 Mai



DÉJEUNER

17,90 €

Restaurant 1

« Laissez-vous surprendre par les créations de nos élèves  
qui, en cuisine comme en salle, passent leur examen...  
et vous régalent,  
sous l'œil du jury ! »

Jeudi 7 Mai

13,90 €

Restaurant 1

Sushi party

Poularde  
pochée à  
l'indienne,  
Semoule au  
poivron

Carpaccio de  
fruits rouges,  
granité basilic-  
citron

DÉJEUNER

17,90 €

Restaurant 2

**SAVEURS PRINTANIÈRES**

**ENTRÉES**

Soufflé de saumon, Coulis de tomates  
OU Rognons à la Beaugé, Pommes croustillantes

**PLATS**

Poularde pochée à l'indienne, Semoule au poivron  
OU Papillote de cabillaud, pommes de terre au lard et  
courgette épicée

**DESSERTS**

Savarin chantilly, Sorbet fruits rouges  
OU Pana Cotta, coulis de mangue, madeleine au citron

13,90 €

Restaurant 3

Quiche lorraine

Pièce de boeuf à la  
bordelaise  
Haricots vert au cèpes  
pommes croquettes

Nougat glacé et son coulis

Lundi 11 Mai

13,90 €

### Restaurant 1

#### MENU PLEIN LA VUE !

- Autour du Guacamole et du Saumon Fumé
- Blanquette de dinde au curry,
- bâtonnets de légumes de saison
- Petit Suisse « Trop Stylé »

17,90 €

### Restaurant 2

BOUCHÉE À LA REINE

ENTRECÔTE DOUBLE  
GRILLÉE SAUCE  
BÉARNAISE

POIRE BELLE-HÉLÈNE

# SOIRÉE VIN & BD

cf. affiche

Mardi 12 Mai

13,90 €

### Restaurant 1

Verrine de brouillade d'œufs  
au foie gras

Filet de bœuf Strogonoff

Café Gourmand

17,90 €

### Restaurant 2

#### CHEF D'ŒUVRE

Méli-mélo d'asperges, gravadlax de truite  
et yogourt façon satsuki

Suprême de volaille  
label rouge au tanin d'Anjou rouge  
Légumes colorés

Poire belle "HANSI"

17,90 €

### Restaurant 3

#### SOUS LE SOLEIL OU PAS

Gaspacho verde et quenelle  
chèvre du maquis

Fish and chip's et sauce tartare

La Mousse chocolat

Mercredi 13 Mai

17,90 €

### Restaurant 1

*« Laissez-vous surprendre  
par les créations de nos élèves  
qui, en cuisine comme en salle,  
passent leur examen...  
et vous régaleront,  
sous l'œil du jury ! »*

17,90 €

### Restaurant 2

ASPERGES AU BEURRE DE CIBOULETTE  
OU ASSIETTE NORMANDE

GRILLADE DU BOUCHER SAUCE BÉARNAISE  
OU PAPILLOTE MARINE

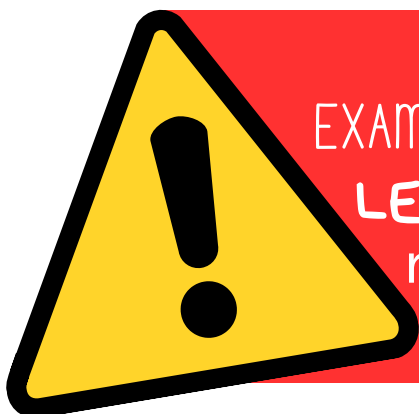
BUFFET DE DESSERTS



DÉJEUNER

## EXAMENS 2026

# LES RESTAURANTS SUIVANTS CE BANDEAU risquent d'être annulés ou modifiés !





Lundi 18 Mai

DÉJEUNER

13,90 €

### Restaurant 1

#### MENU PLEIN LA VUE !

- Autour du Guacamole et du Saumon Fumé
- Blanquette de dinde au curry,
- bâtonnets de légumes de saison
- Petit Suisse « Trop Stylé »

17,90 €

### Restaurant 2

Salade normande  
Truites pochées  
Opéra allégé en verrine

Mardi 19 Mai

DÉJEUNER

13,90 €

### Restaurant 1

Asperges sauce  
Mousseline

Longe de veau aux Morilles  
cuite à basse température

Soupe de Fraises

17,90 €

### Restaurant 2

#### CHEF D'ŒUVRE

Roses et fleurs

Carpaccio de bœuf mariné  
au provolone doux,  
Cristaline de légumes  
et pommes pont neuf

Fraisier

17,90 €

### Restaurant 3

#### ALSACE LORRAINE

FLAMMEKUECHE ALSACIENNE  
& MESCLUN

FRICASSÉE DE POULET AU  
RIESLING SAUCE ARCHIDUC DE  
L'AN 1762 AU MUNSTER

POMME MACAIRE  
CERISES FLAMBÉE AU KIRSCH

Mercredi 20 Mai

DÉJEUNER

17,90 €

### Restaurant 1

#### LE PANIER PRINTANIER

- Bavaois d'asperges vertes
- Filet de dorade au fenouil
- Variation autour de la fraise : en fraisier  
et en soupe à l'infusion de basilic

17,90 €

### Restaurant 2

ASPERGES AU BEURRE DE CIBOULETTE  
OU ASSIETTE NORMANDE

GRILLADE DU BOUCHER SAUCE BÉARNAISE  
OU PAPILOTE MARINE

BUFFET DE DESSERTS



Jeudi 21 Mai

DÉJEUNER

13,90 €

### Restaurant 1

Maki de  
concombre au  
saumon fumé

Osso Bucco  
à la Milanaisée,  
Tagliatelles  
de légumes

Verrine  
fraîcheur aux  
fruits rouges

17,90 €

### Restaurant 2

#### SAVEURS PRINTANIÈRES

##### ENTRÉES

Croustillant d'omelette aux légumes et Emmental  
OU Soufflé de saumon, coulis de tomates  
OU Rognons à la Beaugé, Pommes croustillantes

##### PLATS

Poularde pochée à l'indienne, Semoule au poivron  
OU Papillote de cabillaud, Pommes de terre au lard  
et courgette épicée  
OU Osso Bucco à la Milanaisée, tagliatelles de légumes

##### DESSERTS

Savarin chantilly, Sorbet fruits rouges  
OU Bavaois rubané, Sauce chocolat  
OU Pana Cotta, coulis de mangue, madeleine au citron

13,90 €

### Restaurant 3

#### Les Buffets

Légumes à la grecque

Brochette de poisson  
grillée beurre fondu  
Riz arlequin

Assortiments de choux

Mardi 26 Mai

13,90 €

DÉJEUNER

### Restaurant 1

Salade Caesar

Gnocchi au jambon gratiné  
au vieux comté

Caramel Liégeois

17,90 €

### Restaurant 2

Feuilleté d'asperge sauce mousseline

Épaule d'agneau aux petits légumes  
de saison

Fraises Melba

Mercredi 27 Mai

17,90 €

DÉJEUNER

### Restaurant 1

#### BARBECUE PARTY

- Brochette de la mer
- Satay de poulet légumes grillés  
et épi de maïs
- Cheesecake

17,90 €

### Restaurant 2

ASPERGES AU BEURRE DE CIBOULETTE  
OU ASSIETTE NORMANDE

GRILLADE DU BOUCHER SAUCE BÉARNAISE  
OU PAPILOTE MARINE

BUFFET DE DESSERTS

Jeudi 28 Mai

13,90 €

DÉJEUNER

### Restaurant 1

Tomate Burrata  
Basilic

Papillote de  
cabillaud, Pommes  
de terre au lard et  
courgette épicée

Café ou chocolat  
liégeois

17,90 €

### Restaurant 2

#### SAVEURS PRINTANIÈRES

##### ENTRÉES

Croustillant d'omelette aux légumes et Emmental  
OU Soufflé de saumon, coulis de tomates  
OU Rognons à la Beaugé, pommes croustillantes

##### PLATS

Poularde pochée à l'indienne, semoule au poivron  
OU Papillote de cabillaud, Pommes de terre au lard et  
courgette épicée  
OU Osso Bucco à la Milanaise, tagliatelles de légumes

##### DESSERTS

Savarin chantilly, sorbet fruits rouges  
OU Bavaois rubané, Sauce chocolat  
OU Pana Cotta, coulis de mangue, madeleine au citron

13,90 €

### Restaurant 3

#### Au bouchon

Assiette de charcuterie

Brandade salade

Tarte au citron meringuée

Vendredi 29 Mai

17,90 €

DÉJEUNER

### LES USA

SALADE CÉSAR CARDINI  
HAMBURGER, « UN VRAI FAIT MAISON »  
POMMES GRENAILLES EN POMMES POTATOES  
CAFÉ GOURMAND (BROWNIE AUX NOIX DE  
PÉCAN, CHEESE CAKE, GLACE)

13,90 €

### Restaurant 2

Melon à l'italienne

Navarin aux pommes

Crème brûlée



Lundi 1 Juin

DÉJEUNER

Restaurant 1

17,90 €

ASSIETTE DE FRUITS DE MER  
ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE  
ŒUFS À LA NEIGE

Mardi 2 Juin

Restaurant 1

13,90 €

BURGER PARTY

Salade de chou blanc et de carottes râpées  
Open burger made in Normandy  
Sunday au caramel beurre salé

DÉJEUNER

Mercredi 3 Juin

DÉJEUNER

17,90 €

Restaurant 1

Œuf poché bravache  
Steak au poivre, Gratin de pommes de terre  
Choux chantilly, pommes tapées, sorbet pomme

Jeudi 4 Juin

DÉJEUNER

13,90 €

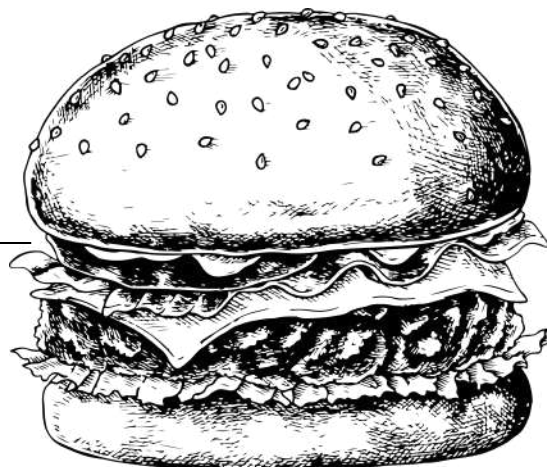
Restaurant 1

Melon au porto  
Salade Caesar  
Moelleux au chocolat

13,90 €

Restaurant 2

**Au bouchon**  
Assiette de charcuterie  
Brandade salade  
Tarte au citron meringuée



Vendredi 5 Juin

13,90 €

Restaurant 1

SALADE  
CARRÉ D'AGNEAU,  
POMME DARPHIN  
CRÈME AUX ŒUFS

17,90 €

Restaurant 2

**BRASSERIE CONTEMPORAINE**  
SALADE VALLÉE D'AUGE  
SAUTÉ DE VEAU MARENGO OU FRICASSÉE DE  
VOLAILLE À L'ANCIENNE TAGLIATELLES MAISON  
TARTELETTE AUX FRAISES À LA PISTACHE  
COMME CHRISTOPHE MICHALAK

Lundi 8 Juin

17,90 €

DÉJEUNER

Restaurant 1

ŒUFS FARCI  
CHIMAY  
POULET VALLÉE  
D'AUGE,  
TAGLIATELLES  
BANANE FLAMBÉE,  
BROWNIE

Mardi 9 Juin

DÉJEUNER

13,90 €

Restaurant 1

**LE BOUILLON CHARTIER**  
Cèleri rémoulade Maison  
Andouillette grillée sauce moutarde à  
l'ancienne  
Pruneaux au vin glace vanille

17,90 €

Restaurant 2

Tartare de poissons  
au citron vert  
Lotte à l'Américaine  
Tarte fine aux  
abricots et romarin

Mercredi 10 Juin

DÉJEUNER

17,90 €



Restaurant 1

Mini bouchées gourmandes base Asie  
Raviole veggie et légumes croquants bouillon de légumes  
Crème glacée au yaourt et à la fraise, financier coco

Vendredi 12 Juin

DÉJEUNER

17,90 €



Restaurant 1

**SAVEURS PRINTANIÈRES**  
MELON & JAMBON SEC DE PAYS  
FILET DE DORADE AU BEURRE D'ALGUES & ÉCHALOTE  
FLAN DE LÉGUMES & POMME COCOTTE  
PAVLOVA À LA MODE DE PLOUGASTEL & FRAISES  
FLAMBÉES



Lundi 15 Juin

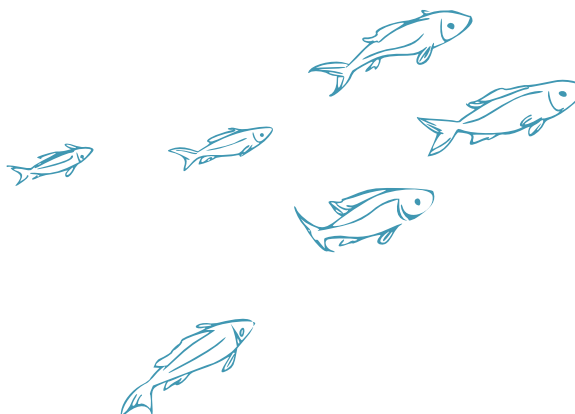
DÉJEUNER

17,90 €



Restaurant 1

QUICHE LORRAINE  
DARNE DE SAUMON À L'OSEILLE  
RIZ PILAF  
TRIFLE AUX FRUITS DE SAISON



Mardi 16 Juin

DÉJEUNER

13,90 €



Restaurant 1

**BRUNCH**

Charcuteries, Œufs Mayonnaise, crudités,  
céréales, viennoiseries  
Saumon en belle vue,  
Chaud-froid de suprême de volaille  
Fromages, yaourts fruits, salade de fruits,  
pâtisseries

17,90 €



Restaurant 2

GRAVLAX DE SAUMON  
POULET GRILLÉ À L'AMÉRICAIN  
POTATOES MAISON AU PAPRIKA  
TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES

Mercredi 17 Juin

DÉJEUNER

17,90 €



Restaurant 1

ŒUF POCHÉ BRAVACHE  
STEAK AU POIVRE GRATIN DE  
POMMES DE TERRE  
CHOUX CHANTILLY POMMES  
TAPÉES SORBET POMME

Vendredi 19 Juin

DÉJEUNER

17,90 €



Restaurant 1

**BRASSERIE DU MARCHÉ**

ASPERGES SAUCE MOUSSELINE  
STEAK DE BŒUF SAUCE AU POIVRE  
POMME PONT NEUF & TOMATE PROVENÇALE  
SABAYON DE FRUITS FRAIS AU GRAND-  
MARNIER





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



**Paiements**  
carte bancaire  
chèque  
espèces

AU PLAISIR DE VOUS RETROUVER  
**AU RESTAURANT D'APPLICATION**