



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



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.

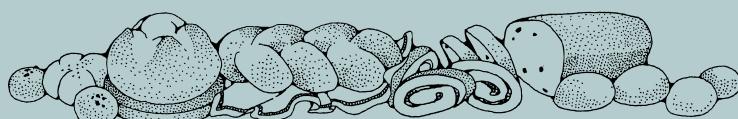
Lien WEB

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

RÉSERVEZ SUR :  novaresa

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 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



'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
CARAMEL

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 CONTEMPORAINNE

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

PETIT SABLÉ, SAVEUR CHOCOLAT
CARAMEL

17,90 €

Restaurant 3

Œuf en meurette

Tournedos de saumon,
génevoise de crustacés
Purée de légumes oubliés

Feuillantine aux fruits et
crème légère à la
pistache.

**DINER
20€**

Ravioles de la mer, coulis de crustacés, crostissant 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**

**DINER
26€**

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

Jeudi 12 Février

13,90 €

Restaurant 1

Œuf cocotte à la normande

Blanquette de veau
à l'ancienne
TagliatellesQuatre 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

Jambonneau 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.

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

17,90 €

Restaurant 1

PRESSÉ DE FOIE GRAS MI-FIGUE MI-RAISIN
DÉSOSSÉ DE PINTADE FERMIÈRE
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 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 poule pochée au vin jaune

Inspiration forêt noire
OU charlotte au cassis

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

DINER
26€

Jeudi 5 Mars

DÉJEUNER

Restaurant 1

- Avocado toasts
- Poularde pochée à l'indienne
- Semoule au poivron
- Tarte au citron meringuée

13,90 €

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 Bavarois rubané, sauce chocolat
- OU Pana Cotta, coulis de mangue, madeleine au citron

Restaurant 3

- Empanadillas
- Paella
- Crème catalane

13,90 €

Vendredi 6 Mars

DÉJEUNER

**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, bienfaisantes mais toutes autant gourmandes !

Restaurant 1

- Planche campagnarde
- Contre filet rôti, gratin dauphinois comme à l'ancienne
- Riz au lait et assortiment de confiture

13,90 €

17,90 €

Restaurant 2

LA NORMANDIE

- Assiette d'huîtres du Cotentin
- OU feuilleté aux lardons & livarot

- Mixed grill et sa farandole de légumes grillés
- Pommes paille

- Cygnes à la crème Chantilly caramel beurre salé et glace au pommeau



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 FERMIÈRE
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 pouarde 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

Vendredi 12 Mars

DÉJEUNER

Restaurant 1

Salade Caesar

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

Carpaccio d'ananas aux épices, glace rhum/raisin

**DINER
29 €**

Un menu 100% local et des recettes on ne peut plus que NORMANDES !
On adore ce menu "locavore" !
Vous aussi ?

Vendredi 13 Mars

DÉJEUNER

Restaurant 1

*La table
de la cigogne*

Flammenküche

Poularde au Riesling & riz au bouillon

Forêt noire

**À L'ATTENTION
DE NOTRE
CLIENTÈLE**

13,90 €

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, Sémoule au poivron
OU Papillote de cabillaud, Pommes de terre au lard et courgette épicee
OU Osso Bucco à la Milanaise, Tagliatelles de légumes

DESSERTS

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

Restaurant 3

Empanadillas

Paella

Crème catalane

13,90 €

13,90 €



NATURE, GOÛT, TERROIR

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

On adore ce menu "locavore" !

Vous aussi ?

Restaurant 1

*La table
de la cigogne*

Flammenküche

Poularde au Riesling & riz au bouillon

Forêt noire

Restaurant 2

Salade gourmande

Darne de saumon grillée,
beurre citron et poivronade

Crêpes Suzette

**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



DÉJEUNER

17,90 €

Restaurant 1

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

DÉJEUNER

17,90 €

Restaurant 1

Pâté lorrain
OU œuf à la bourguignonne

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

Inspiration forêt noire
OU charlotte au cassis

DINER
26 €

GASTRONOMIE

Aumonière 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

Jeudi 19 Mars

DÉJEUNER

13,90 €

Restaurant 1

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 épicee

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

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€

AVEC LA PARTICIPATION
D'UNIVERS BD - CAEN

11 MAI 2026

HEURE D'ARRIVÉE
max 19h30

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

TU VIENS ?



ÉVIDEMMENT !
DU VIN POUR INSPIRER,
DES CASES POUR RÉVER
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 CRESON

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

DÉJEUNER

17,90 €



Restaurant 1

Pâté lorrain

OU œuf à la bourguignonne

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

Inspiration forêt noire

OU charlotte au cassis

GASTRONOMIE

Aumonière 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 mignonnette
OU Filet de bar sauté au citron confit, rosace de légumes

Dessert réalisé par nos CS Dessert de Restaurant

Mercredi 25 Mars

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 sarrasin
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

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

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

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 1 Avril

17,90 €

Restaurant 1

Pâté lorrain

OU œuf à la bourguignonne

Sandre fumé, choucroute et beurre de bière
OU pouarde 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

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



Mardi 7 Avril

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

17,90 €

Restaurant 1

Pâté lorrain
OU œuf à la bourguignonne

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

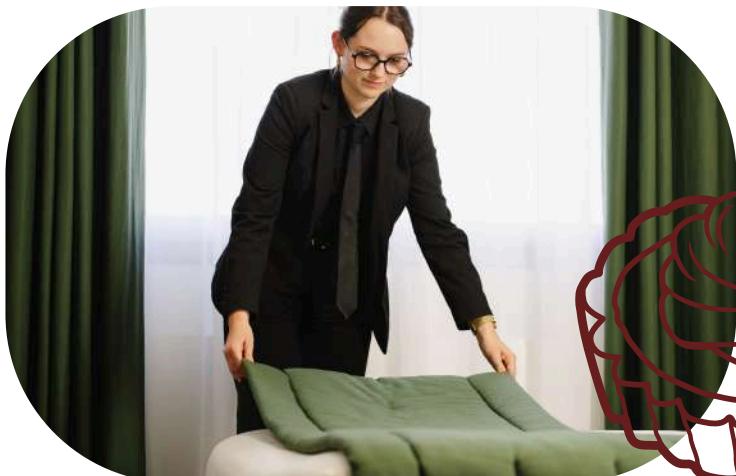
Inspiration forêt noire
OU charlotte au cassis

PRINTEMPS**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*



Jeudi 9 Avril



DÉJEUNER

13,90 €

Restaurant 1

Salade grecque

Poulette pochée à l'indienne,
Sémoule 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

DÉJEUNER

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

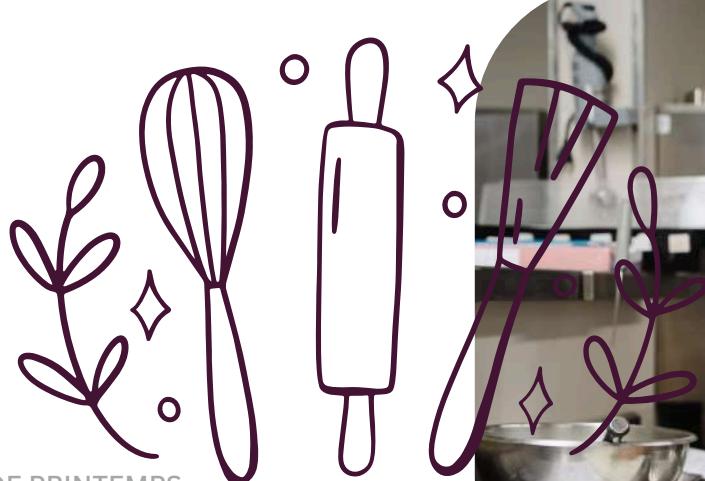
13,90 €

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

DÉJEUNER

17,90 € Restaurant 1

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

Cassolette 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

MENU À CHOIX

DINER
20€

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

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 ! »

20€

SOIRÉE SUD AMÉRICAINE

RÉSERVATION
OBLIGATOIRE

15 AMUSE-BOUCHE
SUCrés SALéS
+1 COCKTAIL
+1 VERRE DE VIN

29 AVRIL 2026

DÈS 19H15

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

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



Jeudi 30 Avril





Lundi 4 Mai

17,90 €

Restaurant 1

SALADE TERRE MER

DÉJEUNER

DOS DE CABILLAUD EN CROÛTE
D'HERBES SAUCE MIKADO

GRATIN DE FRUITS ROUGES,
SABAYON AU GRAND-MARNIER

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

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 régalaient,
sous l'œil du jury ! »

Jeudi 7 Mai

DÉJEUNER

13,90 €

Restaurant 1

Sushi party

Poularde
pochée à
l'indienne,
Semoule au
poivron

Carpaccio de
fruits rouges,
granité basilic-
citron

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

DÉJEUNER

Mardi 12 Mai

13,90 €

Restaurant 1

Verrine de brouillade d'œufs
au foie gras

Filet de bœuf Stroganoff

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

SOUSS LE SOLEIL OU PAS

Gaspacho verte et quenelle
chèvre du maquis

Fish and chip's et sauce tartare

La Mousse chocolat

DÉJEUNER

Mercredi 13 Mai



DÉJEUNER

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 ! »*

17,90 €

Restaurant 2

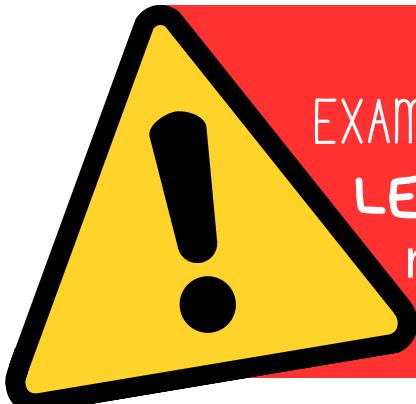
ASPERGES AU BEURRE DE CIBOULETTE
OU ASSIETTE NORMANDE

GRILLADE DU BOUCHER SAUCE BÉARNAISE
OU PAPILLOTE MARINE

BUFFET DE DESSERTS

EXAMENS 2026

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



Lundi 18 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 Style »

17,90 €

Restaurant 2

Salade normande

Truites pochées

Opéra allégé en verrine

Mardi 19 Mai

13,90 €

Restaurant 1Asperges sauce
MousselineLonge 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
& MESCLUNFRICASSÉE DE POULET AU
RIESLING SAUCE ARCHIDUC DE
L'AN 1762 AU MUNSTER

POMME MACAIRE

CERISES FLAMBÉE AU KIRSCH

Mercredi 20 Mai

17,90 €

Restaurant 1**LE PANIER PRINTANIER**

- Bavarois 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 2ASPERGES AU BEURRE DE CIBOULETTE
OU ASSIETTE NORMANDEGRILLADE DU BOUCHER SAUCE BÉARNAISE
OU PAPILLOTE MARINE

BUFFET DE DESSERTS

**Restaurant 1**Maki de
concombre au
saumon fuméOsso Bucco
à la Milanaise,
Tagliatelles
de légumesVerrine
fraîcheur aux
fruits rouges

13,90 €

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 Bavarois 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



DÉJEUNER

13,90 €

Restaurant 1

Salade Caesar

Gnocchi au jambon gratiné
au vieux comté

Caramel Liégeois

17,90 €

Restaurant 2

Feuilleté d'asperge sauce mouseline

Épaule d'agneau aux petits légumes
de saison

Fraises Melba

Mercredi 27 Mai

DÉJEUNER

17,90 €

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 PAPILLOTE MARINE

BUFFET DE DESSERTS

Jeudi 28 Mai

DÉJEUNER

13,90 €

Restaurant 1

Tomate Burrata
Basilic

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

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 épicee
OU Osso Bucco à la Milanaise, tagliatelles de légumes

DESSERTS

- Savarin chantilly, sorbet fruits rouges
OU Bavarois 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

DÉJEUNER

17,90 €

Restaurant 1

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

Restaurant 1

13,90 €

BURGER PARTY

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

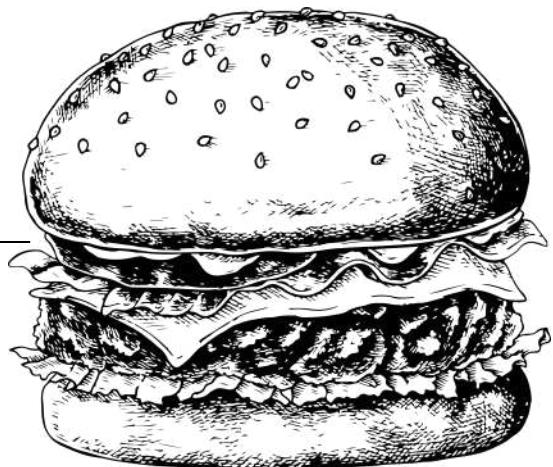
DÉJEUNER

Mercredi 3 Juin

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

13,90 €

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

17,90 €

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

Mardi 2 Juin

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 €

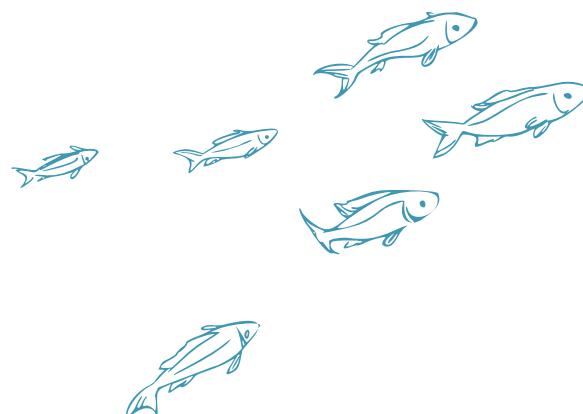
Restaurant 1

QUICHE LORRAINE

DARNE DE SAUMON À L'OSEILLE

RIZ PILAF

TRUFFLE 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'AMÉRICAINE

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

DÉJEUNER

Vendredi 19 Juin

17,90 €

Restaurant 1

BRASSERIE DU MARCHÉ

ASPERGES SAUCE MOUSSELLINE

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