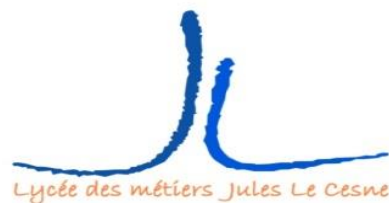


Pour vos réservations 0235219515 (matin 8h -12h )



# LYCÉE DES MÉTIERS UFA et GRETA JULES LE CESNE

PROPOSITIONS  
DE MENUS  
POUR L'ANNÉE  
SCOLAIRE  
**2017/18**

NOUS VOUS ACCUEILLERONS DANS NOS RESTAURANTS AU LYCÉE JULES  
LE CESNE SITUÉS AU 33, RUE DE FLEURUS LE HAVRE

Pour vos réservations 0235219515 (matin 8h -12h )

## **RÉSERVATIONS :**

tous les jours ouvrables, sauf le samedi  
par téléphone au **02.35.21.95.15** ou 0235219514 de 9 h à 12h et 14h - 17 h  
Par mail : [sylvain.lemaitre@ac-rouen.fr](mailto:sylvain.lemaitre@ac-rouen.fr)  
pour les réservations de banquets ou groupes  
☞ Consulter le Chef des Travaux pour des tarifs tout compris

## **PAIEMENTS :**

les paiements doivent être effectués sur place, de préférence par chèque ou carte de crédit  
nous n'acceptons pas les tickets restaurants.

## **HORAIRES :**

**LE MIDI** : du lundi au vendredi, restaurant gastronomique

Accueil de **12 h 00 à 12 h 15 dernier délai**

Fin du repas à 14 h 30 dernier délai

Le café ne sera plus servi après 14 h 30

**SEUL LES VENDREDIS SOIRS LES RESTAURANTS D'APPLICATION SONT OUVERT (sauf veille de vacances )**

**POSSIBILITÉ DE DÉJEUNER RAPIDEMENT À LA DEMANDE  
N'HÉSITEZ PAS À NOUS TÉLÉPHONER**

Accueil de **19 h 00 à 19 h 15 dernier délai**

Fin du repas à 21 h 45

Le vendredi soir, vous pourrez garer votre voiture à l'intérieur du lycée.

**(Une carte des vins des différentes régions vous sera proposée au début du repas ainsi que du vin au verre)**

Pour vos réservations 0235219515 (matin 8h -12h )

**ENTRÉE DES RESTAURANTS :**

33 rue de Fleurus  
Sonner à l'interphone  
Entrer à 20 mètres à gauche

Nous espérons que vous fréquenterez nos restaurants et que vous ferez leur promotion auprès de vos collaborateurs et connaissances.

Vous trouverez en annexe le calendrier des menus servis.

Nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez et de votre collaboration à la formation de nos élèves.

S'agissant d'un restaurant d'application, nous vous saurons gré de bien vouloir nous aider à appliquer le règlement pour le bien de tous.

Le Chef des Travaux,

Mr S. LEMAITRE

Le Proviseur,

Mme C.FLEURET

MESDAMES MESSIEURS,

- Nos fournisseurs ont le souci de la fraîcheur et la qualité des produits.  
cependant si des problèmes liés à la pêche,  
aux changements climatiques, ou à l'acheminement, survenaient  
nous serions amenés à remplacer certains produits.
  - Si des plats venaient à être modifiés  
veuillez nous en excuser  
les élèves et leurs professeurs feront de leur mieux  
pour vous satisfaire.
- Nous prendrons en considération les réservations de « groupe »  
uniquement suite à un rendez-vous avec Mr Lemaitre afin de convenir du Menu et des détails.
  - Pas de repas de groupe le vendredi soir

**Pour vos Réservations 'Restaurants'**

**Tél. : 02.35.21.95.15** (Heures de bureau – Hors vacances scolaires)

Pour vos réservations 0235219515 (matin 8h -12h )

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI Lundi 11 septembre 2017				Mr Michel Ficelles à la picarde Filets de dorade aux épices sautées Julienne de légumes Petites pâtisseries parisienne
MARDI MIDI Mardi 12 septembre			Mme Dechir Gaspacho andalou Entrecôte double grillée beurre maitre d'hôtel Pommes boulangère Tarte amandines aux fraises	
MERCREDI MIDI Mercredi 13 septembre	Mme Lebigot Mr Devaud  Pressé de tomates et rillettes de saumon, Sauce au curry Médaille de veau au lard, crème de livarot Pommes noisettes et carottes glacées Tarte amandine aux fraises		Mr Michel Bavarois d'asperges en gelée d'écrevisses Bar (pavé) en viennoise de légumes Coulis de poivron, riz pilaf Crêpes flambées au Grand Marnier	
JEUDI MIDI Jeudi 14 septembre				
VENDREDI MIDI Vendredi 15 septembre				
VENDREDI SOIR Vendredi 15 septembre	Mme Auger Mme Henry Sole meunière Poulet Vallée d'Auge Trilogie Bretonne			Mr Michel MB Capuccino de pois cassés Bavarois d'asperges au saumon fumé Cote de Bœuf Grillée Béarnaise gratin dauphinois Œuf à la neige coulis de fruits rouges au vin

Pour vos réservations 0235219515 (matin 8h -12h )

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 18 septembre				Mr Michel Œuf poché bayonnaise Fricassée de volaille à l'ancienne Riz pilaf Pudding diplômât
MARDI MIDI 19 septembre			Mme Dechir Assiette scandinave Blanquette de lotte au safran Courgettes glacées Riz créole Crème caramel	Mr Gabriel  Melon au jambon Poulet aux crustacés julienne de carottes poireaux et pommes sautées Tarte aux fraises
MERCREDI MIDI 20 septembre	Mme Lebigot Mr Devaud  Pressé de tomates et rillettes de saumon, Sauce au curry Médailon de veau au lard, crème de livarot Pommes noisette et carottes glacées Tarte amandine aux fraises		Mr Michel Saumon fumé et ses toastes Agneau (filet) en croûte de feuilletage, haricot coco Coulis de persil, jus d'agneau crème d'ail Fraisier individuel, sorbet et jus de fraise	
JEUDI MIDI 21 septembre				
VENDREDI MIDI 22 septembre				
VENDREDI SOIR 22 septembre	Mme Auger Mme Henry Sole meunière Poulet Vallée d'Auge Trilogie Bretonne			

Pour vos réservations 0235219515 (matin 8h -12h )

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 25 septembre				Mr Michel Tarte à l'oignon Côtes de porc charcutière Pomme purée Crêpes à la normande
MARDI MIDI 26 septembre			Mme Dechir Assiette de charcuterie et fromage de Savoie Magret de canard à l'orange Pomme écrasée à l'huile de noix Bavarois exotique	Mr Gabriel Assiette se fruits de mer Poulet au riesling choux rouges braisé et pommes cocotte Tarte vigneronne
MERCREDI MIDI 27 septembre	Mme Lebigot Mr Devaud « Bretagne » Brochette de St Jacques en rémoulade de céleri Carré d'agneau de pré salé, croûte persillée, coco de Paimpol et flan de carotte aux épices douces Assiette gourmande autour de la fraise		Mr Michel Œuf mollet aux légumes épicés Rouget (filet) rôti au beurre d'anis Confit de fenouil et courgette Coupe de fruits frais et glace vanille	
JEUDI MIDI 28 septembre				
VENDREDI MIDI 29 septembre	Mr Devaud Menu tout miel de « Jules » Pêche flambée au milles fleurs			
VENDREDI SOIR 29 septembre				Mr Michel MB Capuccino de pois cassés Bavarois d'asperges au saumon fumé Cote de Bœuf Grillée Béarnaise gratin dauphinois Œuf à la neige coulis de fruits rouges au vin

Pour vos réservations 0235219515 (matin 8h -12h )

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 2 octobre				Mr Michel Flan Trianon Mousseline de merlans arlequin Pommes à l'anglaise Foret noire
MARDI MIDI 3 octobre			Mme Dechir Ficelle Picarde Sole grenobloise Flan de poireaux pommes à l'anglaise au lard fumé Pruneaux flambés glace vanille	Mr Gabriel  Quiche aux fruits de mer Filet de carrelet a la Dieppoise Riz aux légumes Pêches flambées glace vanille
MERCREDI MIDI 4 octobre	Mme Lebigot Mr Devaud « Bretagne » Brochette de St Jacques en rémoulade de céleri Carré d'agneau de pré salé, croûte persillée, coco de Paimpol et flan de carotte aux épices douces Assiette gourmande autour de la fraise		Mr Michel Verrine cocktail de crevettes Pavé de bœuf sauté béarnaise Avec ses petits légumes Moelleux au chocolat crème anglaise	Mr Gabriel Gaspacho de langoustines huile de poivron rouge Mignon de porc au camembert et aux 2 pommes Crème caramel fleur de sel
JEUDI MIDI 5 octobre				Mme Lebigot  Assiette de charcuterie Ficelle picarde salade d'endives aux noix et lardons Nougat glacé
VENDREDI MIDI 6 octobre	Mr Devaud Assiette de cochonnaille <b>ou</b> Rémoulade de céleri brochette de gambas Dos de cabillaud Grenobloise Purée de pommes de terre à l'huile d'olive Clafoutis aux fruits de saison			
VENDREDI SOIR 6 octobre				



Pour vos réservations 0235219515 (matin 8h -12h )

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 9 octobre				Mr Michel Allumette au fromage Brochette de volaille sauce Tandoori Riz pilaf Tarte aux pommes à la bergère
MARDI MIDI 10 octobre			Mme Dechir Assiette de saumon fumé crème d'aneth Escalope de veau Normande Fagots de haricots verts Pommes cocottes rissolées Riz au lait tartare de fruits exotiques	Mr Gabriel Quiche de saumon fumé et julienne de poireaux Filet de carrelet Dugléré riz pilaf Tulipe de sorbet assortis
MERCREDI MIDI 11 octobre			Mr Michel Charlotte de saumon fumé et sa piperade Pintadeau (filet) farci au roquefort crème mousseuse Fèves étuvées au confit de poivron Crème brûlée	Mr Gabriel Déclinaison de tomates Escalope de veau milanaise Crème brûlée
JEUDI MIDI 12 octobre				Mme Lebigot Terrine de st Jacques sauce cocktail Lasagne de saumon Paris Brest
VENDREDI MIDI 13 octobre	PPMS	PPMS	PPMS	PPMS
VENDREDI SOIR 13 octobre	<b>MENU pour thème</b> « Sur la route du Calvados ».			Mr Michel MB variation sur la tomate Tarte fine de maquereaux aux légumes à la grecque en méli -mélo Filet de lapin à la ficelle Légumes oubliés Brioche perdue pomme flambées au calvados poire pochée a la vanille bourbon sauce caramel au beurre salé

Pour vos réservations 0235219515 (matin 8h -12h )

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 16 octobre				Mr Michel Gnocchi à la parisienne Contrefilet rôti et son jus Jardinière de légumes Tiramisu
MARDI MIDI 17 octobre			Mme Dechir Bavarois d'asperges au saumon fumé Curry de volaille Riz pilaf Coupe de fruits et son sorbet	Mr Gabriel Salade paysanne Magret sauce au foie gras flan de celeri et pommes sautées Paris Brest
MERCREDI MIDI 18 octobre	Mme Lebigot Mr Devaud Normandie Pavé de cabillaud sauté à la Bénédicte Suprême de volaille flambé à la Normande Tatin de boudin de St Romain et sa pomme écrasée Millefeuille Normand		Mr Michel Moules à la cauchoise Civet de sole au vin rouge Risotto au safran Pomme soufflé au praline et sa gelée de caramel	Mr Gabriel Moules à la cauchoise Pave de bœuf au poivre vert et crumble de légumes Ile flottante
JEUDI MIDI 19 octobre				Mme Lebigot Feuilleté de fruits de Mer en jalousie Poulet sauté aux crustacés pomme sautées Coupe Florida sorbet passion
VENDREDI MIDI 20 octobre	Mr Devaud Crumble de coquilles st jacques aux épinards Jambonnette de volaille au riesling Embeurré de chou verts Crème brulée rocher coco			

Pour vos réservations 0235219515 (matin 8h -12h )

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 6 novembre				Mr Michel Raviole d'escargots à l'ail doux Filet de daurade à la paimpolaise Haricots blancs à la bretonne Riz à l'impératrice et son coulis
MARDI MIDI 7 novembre	Mme Henry Mme Auger Verrine fraîcheur Blanquette de veau au lait de coco gambas croustillant et coques marinière Quinoa aux petits légumes Tartelette aux agrumes			Mr Gabriel Salade Fécampoise Entrecôte double Béarnaise pommes allumette et mélimélo de salade Assortiment de choux en trilogie
MERCREDI MIDI 8 novembre				Mr Gabriel Œuf poché vigneronne Entrecôte grillé sauce bordelaise pommes Darphin poêlée forestière Tiramisu
JEUDI MIDI 9 novembre				Mme Lebigot Verrine d'avocat sauce cocktail Escalope de volaille façon Vallée d'Auges riz pilaf Tarte citron meringuée
VENDREDI MIDI 10 novembre			Mme Lebigot Charlotte de saumon fumé et sa piperade Pintadeau (filet) farci au roquefort crème moussueuse Fèves étuvées au confit de poivron Pêches flambées glace vanille	
VENDREDI SOIR 10 novembre	Mme Auger Mme Henry Gambas sautées en ragoût de légumes Entrecôte double grillée, Sauce bordelaise, pommes Sarladaises Pâtisserie de la région		Mr Michel MB variation sur la tomate Tarte fine de maquereaux aux légumes à la grecque en méli -mélo Filet de lapin à la ficelle Légumes oubliés Brioche perdue pomme flambées au calvados poire pochée a la vanille bourbon sauce caramel au beurre salé	

Pour vos réservations 0235219515 (matin 8h -12h )

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 13 novembre				Mr Michel Choux farçis aux moules safranées Jambonnette de canard à l'orange Cake de légumes Poirier
MARDI MIDI 14 novembre	Mme Henry Mme Auger Verrine fraîcheur Blanquette de veau au lait de coco gambas croustillant et coques marinière Quinoa aux petits légumes Tartelette aux agrumes		Mr Gabriel Assiette de saumon fumé crème de ciboulette et citron Estouffade de joues de bœuf à la bourguignonne, gratin dauphinois et fagots de haricots verts Paires au vin et pain d'épices	
MERCREDI MIDI 15 novembre				Mr Gabriel Poêlée de st Jacques au chorizo et julienne de légumes Darne de saumon au beurre de cidre et légumes anciens Tarte de crumble pommes poires
JEUDI MIDI 16 novembre			Mme Lebigot Verrine d'avocat et pamplemousse sauce cocktail Magret de canard sauce miel et citron Galette de pomme de terre Tarte tatin et sa crème fraiche de Normandie	
VENDREDI MIDI 17 novembre			Mme Lebigot Charlotte de Saint Jacques Sole aux pommes en croûte de basilic Mousse de fenouil au jus d'écrevisses Ananas frais flambé glace rhum raisins	
VENDREDI SOIR 17 novembre	Mme Auger Mme Henry Gambas sautées en ragoût de légumes Entrecôte double grillée, Sauce bordelaise, pommes Sarladaises Pâtisserie de la région			

Pour vos réservations 0235219515 (matin 8h -12h )

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 20 novembre				Mr Michel Tarte fine de cabillaud à la glace de viande Paupiette de dinde basquaise Riz pilaf Paris Brest
MARDI MIDI 21 novembre	Mme Henry Mme Auger Tartare de saumon Filet mignon de veau cressonnière Tulipes de Jardinière de légume aux fines herbes Tarte chocolat framboise		Mr Gabriel -Assiette de charcuterie -Pavé de sandre à la bourguignonne purée de pommes de terre et carottes glacées -Tarte Tatin servie tiède caramel et crème épaisse	
MERCREDI MIDI 22 novembre			Mr Gabriel -Cassolette de Saint Jacques aux fruits de mer -Darnes de saumon grillée au beurre citronné et brochettes de légumes grillés -Tarte normande aux pommes	
JEUDI MIDI 23 novembre			Mme Lebigot Feuilleté de noix de saint jacques flambé au whisky Escalope de veau viennoise Riz cantonnais Opéra chocolat Café crème Anglaise à la Menthe	
VENDREDI MIDI 24 novembre			Mme Lebigot Encornet farci au riz et sa brunoise de condiments Lapereau en gibelotte aux champignons Galette de pomme de terre Coupe de cerises en jubilé	
VENDREDI SOIR 24 novembre	Mme Auger Mme Henry  Tarte fine au rouget Carré d'agneau aux herbes de Provence, Ratatouille Eclair au citron et romarin		Mr Michel MB raviole de tomate et ricotta Tarte aux moules et crevettes au pistou Encornets farcis sur fondue de poireau et clafoutis de légumes oubliés Entremet cappuccino	

Pour vos réservations 0235219515 (matin 8h -12h )

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 27 novembre				Mr Michel Tagliatelles aux fruits de mer Palette de porc à la diable Gratin de pommes de terre Entremet au rhum
MARDI MIDI 28 novembre				
MERCREDI MIDI 29 novembre				Mr Gabriel Assiette de la mer Couscous de lotte aux langoustines Poires Belle Hélène
JEUDI MIDI 30 novembre				Mme Lebigot Œufs gratinés façon « Chimay » Pave de saumon sur lit de poireaux beurre blanc rif pilaf aux poivrons Cerises jubile
VENDREDI MIDI 1 décembre				Mme Lebigot Saint jacques au lard velouté de potiron Agneau en carré rôti aux fruits secs Crêpes florentine gratinées Pruneaux à l'armagnac glace vanille
VENDREDI SOIR 1 décembre	Mme Auger Mme Henry  Tarte fine au rouget Carré d'agneau aux herbes de Provence, Ratatouille Eclair au citron et romarin			

Pour vos réservations 0235219515 (matin 8h -12h )

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 4 décembre			Mr Michel Feuilleté de moules au safran Fricandeau de porc braisé Florian Laitues braisées, pomme fondante Crêpes chocolat et marron	
MARDI MIDI 5 décembre			Mme Dechir Verrine d'avocat et agrumes Entrecôte double grillée sauce béarnaise Tian de légumes Choux chantilly	Mr Gabriel Menu Alsace Choucroute de la mer Tarte alsacienne aux quetsches
MERCREDI MIDI 6 décembre	Mme Lebigot Mr Devaud Normandie Pavé de cabillaud sauté à la Bénédictine Suprême de volaille flambé à la Normande Tatin de boudin de St Romain et sa pomme écrasée Millefeuille Normand		Mr Michel Saint jacques au lard velouté de potiron Agneau en carré rôti aux fruits secs Crêpes florentine gratinées Pêche Melba	Mr Gabriel Salade de pommes de terre tiède et saumon fumé Pavé de cabillaud sauté au beurre de haricots blancs Pêche Melba
JEUDI MIDI 7 décembre			Mme Lebigot Risotto de gambas et champignons sauce à l'Américaine Carrelet a la Dieppoise Pruneaux flambés glace vanille	
VENDREDI MIDI 8 décembre	Mr Devaud Mille-feuille de rougets aux légumes du soleil Entrecôte double grillée sauce béarnaise Pommes sautés à cru au lard Tarte d'automne		Mme Lebigot Noix de pétoncles flambées au whisky Bar (pavé) en croûte de pomme de terre et champignon Hâtelet de légumes Quatre quart breton et son caramel au beurre salé	
VENDREDI SOIR 8 décembre	Mme Auger Mme Henry Foie Gras, chutney de mirabelles Paupiette rémoise Le Champenois			Mr Michel MB raviole de tomate et ricotta Tarte aux moules et crevettes au pistou Encornets farcis sur fondue de poireau et clafoutis de légumes oubliés Entremet cappuccino

Pour vos réservations 0235219515 (matin 8h -12h )

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 11 décembre			Mr Michel Noix de Saint-Jacques à la fondue d'endives Tronçon de turbot crécy Carottes glacées, pommes à l'anglaise Buche de Noël	
MARDI MIDI 12 décembre			Mme Dechir Louisa Assiette scandinave Carré de veau poêlé aux cèpes Dauphinois de topinambour Salambos à la crème	Mr Gabriel <u>Menu de Noel</u> Duo de foie gras Ballotine de volaille a la façon forestière Le chocolat et la passion
MERCREDI MIDI 13 décembre	Mme Lebigot Mr Devaud Noël Terrine de foie gras et ses accompagnements Pavé de biche grand veneur, flan de patate douce Dessert de Noël		Mr Michel Nems de saumon fumé et avocat crème ciboulette Lotte en rouelle sautée au coulis de poivron Mini-ratatouille de légumes Charlotte à la vanille et au chocolat	Mr Gabriel <u>Menu de Noel</u> Nems de saumon fumé et avocat crème ciboulette Pavé de turbot vinaigrette aux petits légumes et pate e l'encre de seiche Assiette de fromages affinés Vacherin vanille framboise
JEUDI MIDI 14 décembre			Mme Lebigot Assiette Scandinave Lotte au lard comme une paella beurre de coquillage au paprika et chorizo Bavarois chocolat Pistache	
VENDREDI MIDI 15 décembre		Mr Devaud Saumon fumé crème d'aneth ou Pressé de haddock au fromage frais mesclun d'automne Cuisse de canard poêlée Bourguignonne Assortiment de tarte	Mme Lebigot Assiette d'huitres Carré de veau poêlé en méchoui, jus de tajine Semoule et brochette de légumes Dôme marron chocolat douceur aux châtaignes	
VENDREDI SOIR 15 décembre		Mme Auger Mme Henry Foie Gras, chutney de mirabelles Paupiette rémoise Le Champenois		



Pour vos réservations 0235219515 (matin 8h -12h )

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 18 décembre				Mr Michel Petit soufflé de saumon aux épinards Steak grillé sauce béarnaise Pommes pont-neuf Tarte Bourdaloue aux poires
MARDI MIDI 19 décembre			Mme Dechir Saumon fumé et huitres Pavé de biche sauce au cassis Endives braisées pomme Darphin Vacherin glacé sauce chocolat	
MERCREDI MIDI 20 décembre	Mme Lebigot Mr Devaud Noël Terrine de foie gras et ses accompagnements Pavé de biche grand veneur, flan de patate douce Dessert de Noël		Mr Michel Verrine fraîcheur d'avocat a l'orange Poulet en fricassée aux coquillages Riz pilaf et courgettes tournées Dôme marron chocolat	
JEUDI MIDI 21 décembre				Mme Lebigot Feuilleté de noix de saint jacques flambé au whisky Calamars à l'Américaine & Clafoutis de légumes Buche glacée
VENDREDI MIDI 22 décembre	Mr Devaux Foie de gras de canard chutney poires pommes Médaillon de veau Chasseur Pomme Darphin fagots d'asperges vertes Tarte au chocolat		Mme Lebigot Saint jacques sur lit d'endive, chanterelle et crosne Magret farci au foie gras sauce aigre douce Rattes rôties <u>Poires belle Hélène</u>	

Pour vos réservations 0235219515 (matin 8h -12h )

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 8 janvier 2018			Mr Michel Œuf poché Bragance Choucroute de la mer Pommes à l'anglaise Tarte soufflée framboise	
MARDI MIDI 9 janvier 2018			Mme Dechir Verrine d'avocat et crabe sauce cocktail Carré d'agneau persillé Tomates provençales flan de légume Ile flottante crème anglaise	Mr Gabriel  <u>Menu d'Examens</u> <u>en table de 2 ou de 4pers</u>
MERCREDI MIDI 10 janvier 2018			Mr Michel Saint jacques sur lit d'endive, chanterelle et crosne Magret farci au foie gras sauce aigre douce Rattes rôties Nougat glacé coulis de fruits rouges	Mr Gabriel  BRUNCH
JEUDI MIDI 11 janvier 2018				Mme Lebigot Assiette Scandinave Poulet grillé a l'Américain jardinière de légumes sauce diable poêlée de de légumes Galette des rois
VENDREDI MIDI 12 janvier 2018	Mr Devaud Terrine de campagne maison confiture d'oignons commande cuisine pain de campagne maison Carré d'agneau crème ail Pomme Darphin jardinière de légumes Tarte en bande aux pommes		Mme Lebigot Œuf mollet au confit de courgettes et fenouil Paleron en carbonade à la flamande Flan d'endives Bananes flambées et glace rhum raisins	
VENDREDI SOIR 12 janvier 2018	Mme Auger Mme Henry Espadon au beurre de passion Colombo de volaille, gratin de cristophine Trilogie exotique			

Pour vos réservations 0235219515 (matin 8h -12h )

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 15 janvier 2018			Mr Michel Encornets farcis à la cordobas Osso Bucco de dinde milanaise Pâtes fraîches Crème brûlée	
MARDI MIDI 16 janvier 2018	Mme Henry Mme Auger Foie gras de canard, chutney pommes poires Médaillon de veau sauté Duroc, trompettes de la mort Flan de carottes pommes cocottes fagots de haricots verts Macaron		Mme Dechir <u>Menu d'Examens</u> <u>en table de 2 ou de 4 pers</u>	Mr Gabriel <u>Menu d'Examens</u> <u>en table de 2 ou de 4 pers</u>
MERCREDI MIDI 17 janvier 2018			Mr Michel Charlotte de Saint Jacques et son jus de viande Cabillaud en pavé au galette de blé noir Pilaf de sarrasin à l'andouille fumé Coupe fraîcheur d'agrumes	Mr Gabriel  BRUNCH
JEUDI MIDI 18 janvier 2018				Mme Lebigot Corolle de maquereaux et Duxelle de champignons beurre au cidre Entrecôte double grillé béarnaise tulipe de légumes panachés Pêches melba
VENDREDI MIDI 19 janvier 2018			Mme Ketty Lebigot Salade acidulée au crabe Cabillaud en pavé au galette de blé noir Pilaf de sarrasin à l'andouille fumé Pancake en compote d'ananas, gelée de caramel	
VENDREDI SOIR 19 janvier 2018	Mme Auger Mme Henry  Espadon au beurre de passion Colombo de volaille, gratin de cristophine Trilogie exotique			Mr Michel MB crémeux d'avocat tomate confites Velouté de moules aux asperges vertes et œuf poché Couscous de lotte et crustacés aux agrumes Légumes variés Pannacotta au Grand Marnier tuile brandy

Pour vos réservations 0235219515 (matin 8h -12h )

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 22 janvier 2018			Mr Michel Quiche océane Jambonnette de volaille à la Normande Pommes rôties, céleri glacé, flan d'épinard Charlotte russe à la framboise	
MARDI MIDI 23 janvier 2018	Mr Gabriel <u>Menu d'Examens</u> <u>en table de 2 ou de 4pers</u>		Mme Dechir Tartare de dorade et haddock au parfum de mandarine et de grenade Civet de lapin façon Bourguignonne Tagliatelles au beurre Dessert salle Ananas flambé glace rhum raisin	Mme Henry Mme Auger Thème du cirque Foie gras de canard, chutney pommes Médailon de veau sauté Duroc, trompettes de la mort Flan de carottes pommes cocottes aux herbes fagots de haricots verts Macaron
MERCREDI MIDI 24 janvier 2018	Mme Lebigot Mr Devaud <u>Tables d'examens</u> <u>tables de 4 pers</u>		Mr Michel Assiette nordique Bœuf en carbonade à la flamande Flan d'endives Biscuit roulé à la compotée de fruits,	Mr Gabriel <u>Menu Brasserie</u> Paella Royale Salade de fruits
JEUDI MIDI 25 janvier 2018				Mme Lebigot Petits pates feuilletés Brochette d'agneau aux abricots beurre d'ail Gratin du soleil et polenta Pêches melba split
VENDREDI MIDI 26 janvier 2018		Mr Devaud Œufs pochés « bourguignonne » Sauté de veau aux agrumes et endives meunière Galette des rois		Mme Lebigot Assiette de charcuterie Lapin en blanquette à la moutarde Riz pilaf, choux vert étuvé Saint Honoré aux framboises
VENDREDI SOIR 26 janvier 2018		Mme Auger Mme Henry Assiette scandinave Fish and chips ou Paella royale Trilogie italienne		

Pour vos réservations 0235219515 (matin 8h -12h )

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 29 janvier 2018			Mr Michel Effeillé andouille de vire Steak de thon pané aux épices Pomme de terre frit Gratin de pommes au pommeau	
MARDI MIDI 30 janvier 2018	Mme Henry Mme Auger Crèmeux de chou-fleur aux coquillages Magret de canard au miel, citron vert gingembre pommes sautées a cru Tiramisu, crème anglaise		Mme Dechir Assiette de charcuterie et ses accompagnements Pavé de lieu jaune poché beurre blanc à la ciboulette Pommes de terre château Paris Brest	Mr Gabriel Salade frisée toasts de chèvre et lardons Filet de bar aux crustacés et risotto Steak tartare pommes allumette salade Galette des rois
MERCREDI MIDI 31 janvier 2018	<u>Mme Lebigot Mr Devaud</u>  <u>Examens tables de 4 cvt</u>		Mr Michel Bœuf en carbonade à la flamande Biscuit roulé à la compotée de fruits, sauce anglaise Banane flambées au rhum glace rhum raisin	Mr Gabriel <u>Menu Brasserie</u> Choucroute Royal garnie Coupe fraîcheur
JEUDI MIDI 1 février 2018				Mme Lebigot Verrine fraîcheur acidulé Poulet en cocotte façon grand-mère pommes cocotte Tarte amandine bourdalou aux poires
VENDREDI MIDI 2 février 2018	Mr Devaud Assiette Scandinave Darne de saumon poché jus de volaille et garniture grand-mère Mille-feuille poudré		Mme Lebigot Assiette de saumon fumé et crème d'aneth Bœuf en carbonade à la flamande Biscuit roulé à la compotée de fruits,	
VENDREDI SOIR 2 février 2018	Mme Auger Mme Henry Assiette scandinave Fish and chips ou Paella royal Trilogie italienne			Mr Michel MB crèmeux d'avocat tomate confites Velouté de moules aux asperges vertes et œuf poché Couscous de lotte et crustacés aux agrumes Légumes variés Pannacotta au Grand Marnier tuile brandy

Pour vos réservations 0235219515 (matin 8h -12h )

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 5 février 2018				Mr Michel Beignets de gambas sauce mikado Médaille de porc à la hongroise Chou-fleur glacé, flan d'épinards Feuillantine aux framboises
MARDI MIDI 6 février 2018	Mme Henry Mme Auger Crèmeux de chou-fleur aux coquillages Magret de canard au miel, citron vert gingembre pommes sautées a cru Tiramisu, crème anglaise		Mme Dechir Médaille de lotte sauce Américaine Pavé de bœuf au poivre Gratin de courgettes Fruits flambés sorbet aux fruits	<u>Tables d'examens</u> <u>tables de 2 et 4 personnes</u>
MERCREDI MIDI 7 février 2018			Mr Michel Œuf croustillant en meurette d'escargots Lotte et langoustine en couscous Avec ses petits légumes Ananas Flambé au Rhum glace vanille	Mr Gabriel Tarte tiède au comté Marmite de joue de bœuf à la Bourguignonne Ananas flambé au Rhum glace vanille
JEUDI MIDI 8 février 2018				Mme Lebigot Capuccino de pois cassés Jambonnettes de volailles, sauce moutarde à l'ancienne. Endives braisées, purée de carottes au cumin Pêches flambées
VENDREDI MIDI 9 février 2018	Mr Devaud Potage st Germain aux croutons et st jacques rôties Couscous de lotte à l'orange Semoule aux raisins Mille-feuille glacé		Mme Lebigot Assiette scandinave Couscous de lotte et langoustine A l'orange et épices Tartelette chocolat framboise	
VENDREDI SOIR 9 février 2018	Mme Auger Mme Henry Œuf Bayonnaise Magret de canard sauce périgourdine, galette de pomme de terre Tarte au chocolat et piment d'Espelette		<b>DINERS</b> Au profit de l'Association «Le bidon d'Eléa » Menu Découverte	

Pour vos réservations 0235219515 (matin 8h -12h )

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 12 février 2018				Mr Michel Tarte fine de Saint-Jacques Blanquette d'agneau Petits légumes Marquise à l'orange
MARDI MIDI 13 février 2018	Mme Henry Mme Auger <u>Saint valentin</u> Rémoulade de céleri aux pommes poissons fumés, brochette de crevette panée Osso Bucco façon Bourguignonne Légumes glacés L'entremets Saint Valentin		Mme Dechir Soupe de poissons et ses accompagnements Fricassée de volaille au cidre Poire belle Hélène	Mr Gabriel <u>Saint Valentin</u> Eclair du sud Ouest Pavé de lieu jaune en papillote Soufflé grand Marnier Bavarois pain d'épices framboise
MERCREDI MIDI 14 février 2018	Mme Lebigot Mr Devaud <u>Saint valentin</u> Brochette de Gambas en amoureuse marinées au gingembre Magret de canard aux fruits rouges pomme darphin aux champignons Croustillant de Cœur de neufchâtel et caramel de cidre Macarons de Cupidon		Mr Michel Quiche à l'échalote confite et au chèvres Pintadeau filet) farci aux langoustines Gratin de choux fleur et crème de langoustine Cerises jubilee glace vanille	Mr Gabriel Quiche paysanne Carbonnade Flamande et endives braisées Bananes Flambées
JEUDI MIDI 15 février 2018				Mme Lebigot Capuccino de pois cassées Sauté de poulet chasseur et gratin de Neufchâtel Ananas flambés rhum raisins
VENDREDI MIDI 16 février 2018	Mr Devaud Brunch service 11h00 Gigot d'agneau rôti à la menthe Patatoes, tomates rôties Champignons sautés Pan cake		Mme Lebigot Tarte océane en beurre de coquillages au basilic Blanc de poulet farci aux courgettes Légumes grillés confits Pommes flambées sorbet pomme	
VENDREDI SOIR 16 février 2018	Mme Auger Mme Henry <u>Œuf Bayonnaise</u> Magret de canard sauce périgourdine, galette de pomme de terre Tarte au chocolat et piment d'Espelette			Mr Michel MB beignet de gambas sauce mikado Cassolette de moules à la fondue d'endives aux épices Magret de canard au poivre lasagne de légumes Crème renversé au carambar, crumble sauce caramel

Pour vos réservations 0235219515 (matin 8h -12h )

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 19 février 2018				Mr Michel Côtelette d'œuf sauce tomate Filet de barbue en écaille, sauce au fenouil Tomate étuvée, navet glacé Riz maltais
MARDI MIDI 20 février 2018	Mme Henry Mme Auger Rémoulade de céleri aux pommes poissons fumés, brochette de crevette pannée Osso Bucco façon Bourguignonne Service au guéridon Légumes glacés L'entremets Saint Valentin		Mme Dechir Salade façon Lyonnaise Filet de sole et carrelet bonne femme Riz pilaf au safran Nougat glace PAI coulis de fruits rouges	Mr Gabriel Darnes de saumon beurre blanc Œufs farcis Chimay Carré de d'agneau jus de thym poêlée de légumes Aumônières de crêpes é la normande
MERCREDI MIDI 21 février 2018	Mme Lebigot Mr Devaud <b>Saint valentin</b> Brochette de Gambas en amoureuse marinées au gingembre Magret de canard aux fruits rouges pomme Darphin aux champignons Croustillant de Cœur de neufchâtel et caramel de cidre Macarons de Cupidon		Mr Michel Rizotto aux fruits de mer façon Paëlla Agneau (épaule) braisée au romarin Pomme farcie au cèpe, gratin de macaronis Profiteroles glace vanille	Mr Gabriel Salade paysanne Steak tartare Frites maison Ou Pavé de bœuf gorgonzola frites maison Profiteroles glace vanille
JEUDI MIDI 22 février 2018	Mr Devaud Avocat cocktail Salade façon Alsacienne Filet de sole et carrelet Dugléré Riz pilaf à l'encre de seiche Eclair au chocolat		Mme Lebigot Quiche océane Fricasse de volaille carottes glacées flan de brocolis Ananas flambés noix de coco	
VENDREDI MIDI 23 février 2018	Avocat cocktail Filet de sole et carrelet Dugléré Riz pilaf à l'encre de seiche Eclair au chocolat		Mme Ketty Lebigot Avocat cocktail Pavé de bœuf au poivron et jus de bœuf Tarte à la tomate Quatre-quarts breton aux pommes et cannelle	



Pour vos réservations 0235219515 (matin 8h -12h )

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 12 mars 2018			Mr Michel Brioche aux fruits de mer Côte de veau Pojarski, sauce Matignon Tagliatelles fraîches Petit entremet normand	
MARDI MIDI 13 mars 2018	Mme Henry Mme Auger Cocotte de coquillage (moules palourdes) au chorizo et lait de coco Pastilla d'agneau aux épices de tagines Boulgour au safran Eclair au chocolat		Mr Gabriel Salade niçoise Saucisse de Morteau lentilles Blanquette de veau a l'ancienne légumes glacés Tarte en bande aux poires	
MERCREDI MIDI 14 mars 2018	Mme Lebigot Mr Devaud « Sud Ouest » Salade de rocamadour Carré de veau aux cèpes Dauphinois de topinambour, piperade basque Tartelette chocolat et caramel aux noix			Mr Gabriel Gambas de terre et mer Steak tataré frites maison Ou pavé de bœuf au pont l'Evêque frites maison et salade en méli mélo Religieuse chocolat
JEUDI MIDI 15 mars 2018				
VENDREDI MIDI 16 mars 2018			Mme Lebigot Verrine Fraicheur Filet de sole au muscat et orange Fondue de poireaux aux moules Riz au lait exotique au coulis de poireaux	
VENDREDI SOIR 16 mars 2018	Mme Auger Mme Henry Soupe de poissons Cassoulet de Castelnaudary Tartelette aux abricots et sa glace au nougat			Mr Michel MB beignet de gambas sauce mikado Cassolette de moules à la fondue d'endives aux épices Magret de canard au poivre lasagne de légumes Crème renversé au carambar, crumble sauce caramel

Pour vos réservations 0235219515 (matin 8h -12h )

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 19 mars 2018				Mr Michel Flan d'escargot à la crème de persil Lapin pané au pain d'épices Carottes et raves étuvées Crêpe soufflée à l'orange
MARDI MIDI 20 mars 2018	Mme Henry Mme Auger Cocotte de coquillage au chorizo et lait de coco Pastilla d'agneau aux épices de tagines Boulgour au safran Eclair au chocolat			Mr Gabriel Poêlée de pétoncles au pommeau Carré de porc rôti légumes a la provençale Mille feuilles de framboise
MERCREDI MIDI 21 mars 2018	Mme Lebigot Mr Devaud Sud Ouest Salade de rocamadour Carré de veau aux cèpes Dauphinois de topinambour, piperade basque Tartelette chocolat et caramel aux noix			Mr Gabriel Gambas flambées au Whisky et verrine d'aioli Poulet rôti et tomates provençales poêlée de légumes Champignons julienne de carottes Mille feuilles de pommes caramel
JEUDI MIDI 22 mars 2018				
VENDREDI MIDI 23 mars 2018				Mme Lebigot Fruits de mer façon mouclade charentaise Pintadeau farci aux langoustines et sa crème Gratin de choux fleur Banana split
VENDREDI SOIR 23 mars 2018				

Pour vos réservations 0235219515 (matin 8h -12h )

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 26 mars 2018				Mr Michel Fondue brillât savarin Paupiette de sole et saumon au Noilly Galette de polenta et concombre glacé Nid de Pâques
MARDI MIDI 27 mars 2018	Mme Henry Mme Auger Tarte fine de langoustines et gambas petite salade de jeunes pousse vinaigrette de nems tiède Entrecôte double grillée beurre maître d'hôtel Pomme de terre Arly Paris Brest			
MERCREDI MIDI 28 mars 2018	Pressée de tomates chèvre et poivrons Râble de lapin farci, petit artichaut poivrade et pommes grenailles aux herbes et ail Charlotte au citron de menton			Mr Gabriel Pétoncles poêlées au pommeau (flambage salle) -Pintadeau rôti au cidre flan de champignons et pommes poêlées - Mille feuilles aux fraises
JEUDI MIDI 29 mars 2018				
VENDREDI MIDI 30 mars 2018				Mme Lebigot Terrine de poisson sauce cocktail Caneton (cuisse) laqué aux agrumes Purée de fèves et dauphine d'artichauts Tarte soufflée aux framboises
VENDREDI SOIR 30 mars 2018			Mr Michel MB ravioli aux champignons crème de champignons et d'ail Darne de saumon cocotte grand-mère Poulet aux écrevisses et courgettes Pomme Maxim's Fondant de chocolat au cœur coulant sauce Pepper menthe & sorbet ananas au rhum (maison)	

Pour vos réservations 0235219515 (matin 8h -12h )

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI Férié				
MARDI MIDI 3 avril 2018				
MERCREDI MIDI 4 avril 2018	Pressée de tomates chèvre et poivrons Râble de lapin farci, petit artichaut poivrade et pommes grenailles aux herbes et ail Charlotte au citron de menton			Mr Gabriel Crème renversés de champignons et velouté de champignons Pavé de carrelet au pistou et légumes à la provençale Riz au lait et tatar de frais
JEUDI MIDI 5 avril 2018				Mme Lebigot Verrine fraîcheur acidulé Pavé de Sandre en écaille de courgette, beurre Nantais Bavaois de riz au lait et caramel au beurre salé
VENDREDI MIDI 6 avril 2018			Mme Lebigot Encornets farcis aux fruits secs, coulis de poivrons Saumon en pavé au croustillant de brick Pommes rissolées, jus de poulet aux oignons Ananas frais flambé glace rhum raisins	
VENDREDI SOIR 6 avril 2018				

Pour vos réservations 0235219515 (matin 8h -12h )

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 9 avril 2018				Mr Michel Noix de Saint-Jacques sur feuillet de pommes Petit tournedos de volaille farci Brick de pommes de terre Tarte au riz à la normande
MARDI MIDI 10 avril 2018	Mme Henry Mme Auger Pressé de tomates chèvre frais et poivron vinaigrette tiède Carré d'agneau rôti croûte persillé Petite ratatouille, gratin dauphinois Service au guéridon Eclair vanille romarin		Mme Dechir Aumônière océane Jambonnette de volaille bourguignonne Garniture du moment Pommes flambées sorbet	Mr Gabriel <u>Menu d'Examens</u> <u>en table de 2 ou de 4pers</u>
MERCREDI MIDI 11 avril 2018	Mme Lebigot Mr Devaud Mousseline d'asperges au saumon fumé Entrecôte double grillée sauce béarnaise Pommes château et jardinière de carotte Biscuit coco aux fruits exotiques et chantilly mascarpone		Mr Michel Salade tiède de choux vert à l'œuf poché Pintadeau farci aux herbes Risotto aux herbes, lait de coco au curry Mousse au chocolat et tuiles aux amandes	Mr Gabriel Flan de Pont l'Eveque aux pommes caramel de cidre Papillote de carrelet aux petits légumes Mousse au chocolat et tuiles aux amandes
JEUDI MIDI 12 avril 2018			Mme Lebigot Melon à l'italienne Darne de saumon pochée, beurre au vinaigre de cidre, flan de carotte, polenta et tomates confites. Bavarois de riz au lait et caramel au beurre salé	
VENDREDI MIDI 13 avril 2018	Mr Devaud Brunch Anglais Curry d'agneau riz Madras Hamburger Frites		Mme Lebigot Ravioli tomate et ricotta Bœuf sauté à la béarnaise Pomme de terre grillée Coupe de fraises et son sorbet	
VENDREDI SOIR 13 avril 2018	Mme Auger Mme Henry Soupe de poissons Cassoulet de Castelnaudary Tartelette aux abricots et sa glace au nougat		Mr Michel MB ravioli aux champignons crème de champignons et d'ail Darne de saumon cocotte grand-mère Poulet aux écrevisses et courgettes Pomme Maxim's Fondant de chocolat au cœur coulant sauce Pepper menthe & sorbet ananas au rhum (maison)	

Pour vos réservations 0235219515 (matin 8h -12h )

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 16 avril 2018				Mr Michel Croustillant de calamar Selle d'agneau farcie aux courgettes Pomme Darphin tomate provençale Gratin de pommes au pommeau
MARDI MIDI 17 avril 2018	Mme Henry Mme Auger Pressé de tomates chèvre frais et poivron vinaigrette tiède Carré d'agneau rôti croûte persillé Petite ratatouille, gratin dauphinois Service au guéridon Eclair vanille romarin		Mme Dechir Louisa Feuilletée d'asperges et st jacques Beurre de ciboulette Poulet sauté bagatelle Carottes glacées fagots d'asperges Coupe de fruits frais et son sorbet	Mr Gabriel <u>Menu d'Examens</u> <u>en table de 2 ou de 4pers</u>
MERCREDI MIDI 18 avril 2018	Mme Lebigot Mr Devaud Mousseline d'asperges au saumon fumé Entrecôte double grillée sauce béarnaise Pommes château et jardinière de carotte Biscuit coco aux fruits exotiques et chantilly mascarpone		Mr Michel Saumon fumé, piperade glacée, vinaigrette de coques Veau en côtes doubles poêlées en méchoui Jus de tagine, semoule et brochettes de légumes -Tarte aux fraises	Mr Gabriel -Avocats au crabe sauce cocktail et dés de pomme verte (fait par la salle) -Fricassée de volailles aux crustacés et asperges vertes, pommes cocotte. -Tarte aux fraises
JEUDI MIDI 19 avril 2018				Mme Lebigot Moules a la bretonne Véritable osso-bucco de veau milanaise Poire belle hélène
VENDREDI MIDI 20 avril 2018	Mr Devaud Melon surprise Feuilletée d'asperges et st jacques Beurre de ciboulette Poulet sauté Bourguignonne Tagliatelle au beurre Religieuse		Mme Lebigot Verrine d'avocat aux crevettes Pintadeau (filet) farci aux herbes Risotto aux herbes, lait de coco au curry Pain perdu à l'ananas et son blanc-manger curry	

Pour vos réservations 0235219515 (matin 8h -12h )

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 7 mai 2018				Mr Michel Papillote de rouget Paupiette de carrelet et saumon à l'anis Tomate étuvée, fenouil braise, épinard sauté Tarte kiwi et noix coco
MARDI MIDI Féié				
MERCREDI MIDI 9 mai 2018	JOURNEE DE L'EUROPE	JOURNEE DE L'EUROPE	JOURNEE DE L'EUROPE Mr Michel Saumon fumé crème de ciboulette et toasts Filet de sole au muscat et orange Fondue de poireau aux moules Riz au lait exotique au coulis d'abricot	Mr Gabriel JOURNEE DE L'EUROPE Saumon fumé crème de ciboulette et toasts Fricassée de volailles au Riesling chou rouge braisé et pommes sautées. Tourte aux abricots
JEUDI MIDI Féié				
VENDREDI MIDI 11 mai 2018				Mme Lebigot $\frac{1}{2}$ Melon au porto Lotte en tournedos au lard fumé Risotto façon Paëlla, bouillon mousseux Cake caramélisé, compotée de griottes au vin rouge
VENDREDI SOIR 11 mai 2018				

Pour vos réservations 0235219515 (matin 8h -12h )

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 14 mai 2018				Mr Michel Quenelles de merlan frangipane Steak grillé béarnaise Pomme croquette Couronne de pommes caramélisées
MARDI MIDI 15 mai 2018			Mme Dechir Louisa <u>Menu d'Examens</u> <u>table de 2 ou de 4pers</u>	Mr Gabriel  <u>Menu d'Examens</u> <u>table de 2 ou de 4pers</u>
MERCREDI MIDI 16 mai 2018			Mr Michel Assiette Italienne Lapereau (baron) farci au lard fumé Jus de grecque safran, asperges et pomme cocotte Pomme sauté au calvados et son caramel beurre salé	Mr Gabriel Menu Theme l'Italie Assiette italienne -Osso bucco de veau à l'italienne et tagliatelles -Tiramisu
JEUDI MIDI 17 mai 2018				Mme Lebigot Rillettes de maquereau et mesclun au vinaigre balsamique Tajine d'agneau aux abricots Coupe de fruits frais et son sorbet
VENDREDI MIDI 18 mai 2018	Mr Devaud Terrine de st jacques et sauce cocktail ou Aumônière reine grand-mère Entrecôte double grillée sauce Bordelaise Pomme de terre Anna Tomate provençales Bavaroise de fraises		Mme Lebigot Melon à l'italienne Veau en côtes doubles poêlées en méchoui Jus de tagine, semoule et brochettes de légumes Œuf (blanc) léger poché fruit rouge et caramel	
VENDREDI SOIR 18 mai 2018	Tables d'examen tables de 2 et 4 personnes		Mr Michel MB huitre chaude aux asperges Saint jacques au jus de viande, purée de topinambour Choucroute de la mer beurre à l'aneth Mousse au chocolat, crumble noisette et anglaise mousseuse	



Pour vos réservations 0235219515 (matin 8h -12h )

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI Féié				
MARDI MIDI 22 mai 2018				Mr Gabriel <u>Menu d'Examens</u> <u>en table de 2 ou de 4pers</u>
MERCREDI MIDI 23 mai 2018			Mr Michel Mille feuilles d'escargots au consommé de trompettes Agneau (côte) au beurre de macis, aubergines à l'orange Taboulé aux fruits secs Tarte Tropézienne	Mr Gabriel Menu Brasserie PACA Pissaladière Souris d'Agneau a la crème d'ail et flageolets Tarte Tropézienne
JEUDI MIDI 24 mai 2018				Mme Lebigot Pressée de chèvre frais et poivrons confits Jambonnettes de caneton à l'orange, pommes paille Crêpes flambées
VENDREDI MIDI 25 mai 2018				Mme Lebigot Carpaccio de melon et magret fumé Pigeon en deux cuissons à la sauce royale Gratin dauphinois Riz au lait exotique meringué
VENDREDI SOIR 25 mai 2018	<u>Tables d'examen tables de 4 personnes et de 2 personnes</u>			

Pour vos réservations 0235219515 (matin 8h -12h )

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 28 mai 2018				Mr Michel Aumônière d'escargots Escalope de cabillaud à l'aigre douce Poireau à la vapeur et tomate confite Tarte antillaise
MARDI MIDI 29 mai 2018				Feuilleté d'asperges sabayon au champagne. Le « Mixed grill » pommes frites, tomates grillées cote d'agneau chipolatas pavé de bœuf poitrine grillée Sablés fraises-pistache
MERCREDI MIDI 30 mai 2018			Mr Michel Melon a l'Italienne Saint pierre au kumquat Jus de veau tranché, fenouil glacé Crumble aux amandes rhubarbe et fraise	Mr Gabriel <u>BRUNCH dès 11h</u>
JEUDI MIDI 31 mai 2018				Mme Lebigot Melon surprise Carré d'agneau persillé rôti mini ratatouille niçoise Pain perdu caramel au beurre salé glace vanille
VENDREDI MIDI 1 juin 2018				Mme Lebigot Quiche à l'échalote confite et aux choux Roulade de sole au lard fumé Pomme de terre confite au jus Ananas en gondole
VENDREDI SOIR 1 juin 2018	<u>Tables d'examen tables de 4 personnes et de 2 personnes</u>			Mr Michel MB huitre chaude aux asperges Saint jacques au jus de viande, purée de topinambour Choucroute de la mer beurre a laneth Mousse au chocolat, crumble noisette et anglaise mousseuse

Pour vos réservations 0235219515 (matin 8h -12h )

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 4 juin 2018				Mr Michel Feuilleté de fruits de mer Poulet sauté « Armenonville » Quartier d'artichaut, Pommes cocotte Dessert « l'Acapulco »
MARDI MIDI 5 juin 2018				Paella Royale Vacherin vanille framboise coulis de fruits rouges
MERCREDI MIDI 6 juin 2018	Mme Lebigot Mr Devaud « Alsace Lorraine » Quiche lorraine au lard fermier et son beurre moussoux au Sylvaner Coq au Riesling Embeurrée de chou rouge et Spätzles au beurre Crèmeux mirabelles et framboises		Mr Michel Salade acidulée kiwi et crabe Pigeon en deux cuisson à la sauce royale Gratin dauphinois Riz au lait exotique meringué	Mr Gabriel <u>BRUNCH dès 11h</u>
JEUDI MIDI 7 juin 2018				
VENDREDI MIDI 8 juin 2018			Mme Lebigot $\frac{1}{2}$ Melon au porto Caneton (filet) sauté au jus de canard Crêpes de chou-fleur, poire glacée blonde Tiramisu anglaise aux grains de café	
VENDREDI SOIR 8 juin 2018				

Pour vos réservations 0235219515 (matin 8h -12h )

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 11 juin 2018				Mr Michel Rillettes aux deux saumons et sa grecque Suprême de volaille Agnès Sorel Gratin d'épinard, tomate étuvée Tarte au citron meringuée
MERCREDI MIDI 13 juin 2018	Mme Lebigot Mr Devaud « Alsace Lorraine » Quiche lorraine au lard fermier et son beurre moussieux au Sylvaner Coq au Riesling Embeurrée de chou rouge et Spätzles au beurre Crèmeux mirabelles et framboises			
VENDREDI MIDI 15 juin 2018			Mme Lebigot Bavarois de céleri-rave à la crème moussieuse Veau (filet) en tagine aux épices Gratin Bayaldi, pomme Maxim's Coupe de fruits frais	

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 18 juin 2018			Mr Michel Rémoulade de céleri aux moules Filet de bar et sa galette à l'andouille Julienne de céleri, blinis d'andouille Savarin belle fruitière et sa crème mousseline	
VENDREDI MIDI 22 juin 2018			Mme Lebigot Crevettes au curry à l'indienne, riz basmati Saint pierre au kumpat Jus de veau tranché, fenouil glacé Coupe de fraises et son sorbet	