



PROPOSITIONS DE MENUS POUR L'ANNÉE SCOLAIRE  
**2018/19**

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

**RÉSERVATIONS :**

tous les jours ouvrables, sauf le samedi  
par téléphone au **02.35.21.95.15** ou 02 35 21 95 14 de 9 h à 12h et de 14h à 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

**LE SOIR** : Uniquement le vendredi (sauf veilles de vacances)

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)*

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

**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 Gastronomique et des menus de Brasserie .

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.

D.F.P.T

Le Proviseur,

Mr S. LEMAITRE

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 liés à l'organisation.
- 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 3 septembre 2018				Mr MICHEL Salade niçoise Brochette de volailles tandoori Riz pilaf Aumônière au grand Marnier
VENDREDI MIDI 7 septembre 2018				Mme Lebigot Tartare de saumon et dorade au poivron Poulet en deux cuissons, jus de volaille écrevisses Courgette et pomme Maxim's Tarte fines aux frai

LUNDI MIDI 10 septembre 2018				Mr MICHEL Salade de gésiers confits Blanquette de la mer Julienne de légumes Tarte aux pommes à l'alsacienne Pommes flambées
MERCREDI MIDI 12 septembre 2018	Mme Auger Pressé de tomate et rillettes de maquereau, crème de curry Médailon de veau au lard, crème de livarot et ses légumes glacées Fraisier	Mme Henry <i>Entrée plat OU plat dessert</i> Cocktail florida Cuisse de poulet chasseur, flan de carotte et pommes rissolées Fraisier	Mr Jussot Blinis tiède et <i>saumon fumé</i> à l'œuf mollet Entrecôte double grillée Cerise Jubilé	
VENDREDI MIDI 14 septembre 2018			Mme Dechir Assiette Scandinave Emincé de volaille exotique et son riz à la courgette Traou Mad, Madeleines	Mme Lebigot Risotto aux fruits de mer façon paëlla Filet de limande au cidre et sa crème de poireau Gratin de courgettes Terrine d'agrumes au miel
VENDREDI SOIR 14 septembre 2018				Mme Lebigot Rillettes de maquereau, mesclun au céleri croquant Magret de canard aux fruits rouges et épices douces Petit Nid de pomme de terre et petit pois à la française Tarte fine aux abricots et sa glace au nougat

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 17 septembre 2018			Mme Lebigot Melon au porto Blanquette d'agneau au lait de coco Riz créole Carottes glacées Mousse au chocolat, praliné	Mr MICHEL Rillettes de saumon et sa grecque de légumes Steak au poivre en salle Pommes pont-neuf Fruit condensé
MARDI MIDI 18 septembre 2018				MR GABRIEL <i>-Tarte fine de rougets à la provençale.</i> <i>-Magret de canard aux fruits rouges, galette de pommes de terre et légumes du moment.</i> <i>-Tarte aux fraises</i>
MERCREDI MIDI 19 septembre 2018	Mme Henry Pressé de tomate rilette de maquereau crème de curry Médaille de veau au lard crème de livarot et ses légumes glacées Fraisier	Mme Auger <i>Entrée plat OU plat dessert</i> <i>Cocktail Florida</i> Cuisse de poulet chasseur, flan de carotte et pommes rissolées <i>Fraisier</i>	Mr Jussot Tartare de saumon Magret sauté au jus acidulé Gnocchi de semoule, laitues braisées Ananas flambé	Mr Gabriel Quiche paysanne Escalope de Veau Normande choux à la crème
JEUDI MIDI 20 septembre 2018				Mme Dechir Menu miel de fabrication « Jules Le Cesne » Velouté de poisson & croutons, Sauté de volaille au miel, flan de légume, Pommes allumettes Ile flottante
VENDREDI MIDI 21 septembre 2018			Mme Dechir Assiette Scandinave Emincé de volaille exotique et son riz à la courgette Financiers, Muffin	Mme Lebigot Verrine d'avocat sce cocktail Navarin d'agneau au tandoori Petits légumes glacés Charlotte à la vanille et au chocolat
VENDREDI SOIR 21 septembre 2018	Mme Lebigot Rillettes de maquereau, mesclun au céleri croquant Magret de canard aux fruits rouges et épices douces Petit Nid de pomme de terre et petit pois à la française Tarte fine aux abricots et sa glace au nougat			Mme. Peltier MB Capuccino de pois cassés Bavarois d'asperges au saumon fumé Pavé de boeuf Grillée Béarnaise gratin dauphinois Œuf à la neige coulis de fruits rouges au vin

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 24 septembre 2018			Mme Lebigot Assiette de charcuteries Magret de canard à l'orange Pomme écrasée à l'huile de noix Bavarois exotique mangue	Mr MICHEL Avocats au crabe sauce cocktail Côte de porc charcutière Pommes mousseline Choux Chantilly
MARDI MIDI 25 septembre 2018				MR GABRIEL -Feuilleté de saumon et poireaux et son beurre blanc. -Entrecôte double grillée, sauce béarnaise, gratin dauphinois et tomates provençales. -Tarte aux pommes.
MERCREDI MIDI 26 septembre 2018	Mme Auger Aumônière de Sarrasin aux fruits de mer Sole meunière, poêlée de légumes Dôme cheese-cake breton, glace au lait ribot	Mme Henry Entrée plat OU plat dessert Cocktail de crevettes Entrecôte B.maître d'hôtel, pommes sautées Dôme cheese-cake breton		Mr Gabriel  Quiche Océane Mignon de porc au Pont Evêque Profiterole Vanille sauce chocolat
JEUDI MIDI 27 septembre 2018				Mme Dechir Assiette de cochonnaille Dos de cabillaud Grenobloise Purée de pommes de terre à l'huile d'olive Clafoutis aux fruits de saison
VENDREDI MIDI 28 septembre 2018				Mme Lebigot Filet de saumon à la piperade glacée Caneton en filet sauté au jus acidulé Gnocchi de semoule laitues braisées Caramel fondant aux pommes et beurre salé Pommes flambées

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 1 <sup>er</sup> octobre 2018			Mme Lebigot Ficelle Picarde Sole grenobloise Flan de poireaux pommes à l'anglaise au lard fumé Pruneaux flambés glace vanille	Mr MICHEL AB : Saumon fumé en salle Salade d'andouillette aux haricots Ballottine de julienne et langouste à la crème de rhubarbe Mousse au chocolat, tuiles aux amandes
MARDI MIDI 2 octobre 2018				MR GABRIEL <i>-Déclinaison de tomates : gaspacho, brochettes tomates cerise et mozzarella et tartare de tomates.</i> <i>-Mignon de porc au Camembert, pommes poêlées et pommes de terre farcies à la duxelle de champignons.</i> <i>-Banana Split</i>
MERCREDI MIDI 3 octobre 2018	Mme Henry Aumônière de Sarrasin aux fruits de mer <i>Sole meunière, poêlée de légumes</i> Dôme cheese-cake breton, glace au lait ribot	Mme Auger <i>Entrée plat OU plat dessert</i> <i>Avocat cocktail</i> Entrecôte B.maître d'hôtel, pommes sautées <i>Dôme cheese-cake breton</i>	Mr Jussot Œufs brouillés au coulis de poivron et tapenade Rôti de veau rôti aux gambas, sauce au citron Risotto de mascarpone Pruneau flambé	
JEUDI MIDI 4 octobre 2018				Mme Dechir Œufs cocotte au bacon Fisch and chips revisité sauce Tartare Fruits flambés glace vanille
VENDREDI MIDI 5 octobre 2018				Mme Lebigot Grecque de légumes flan d'asperges Pavé de cabillaud mi sel sauté Au beurre de haricot blanc Salade de fruits frais sorbet
VENDREDI SOIR 5 octobre 2018				Mme. Peltier MB Capuccino de pois cassés Bavaois d'asperges au saumon fumé Pavé de boeuf Grillée Béarnaise gratin dauphinois Œuf à la neige coulis de fruits rouges au vin



	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 8 octobre 2018			Mme Lebigot Assiette de saumon fumé Crème d'aneth Escalope de veau Normande Fagots de haricots verts Pommes rissolées Riz au lait tartare de fruits exotiques	Mr MICHEL Talmouse en tricorne Mignon de porc fermier flambé en salle Garniture fermière Riz à l'impératrice
MARDI MIDI 9 octobre 2018	Mme Auger Mme Henry Potage de légumes de saison Émincé de volaille sauce curry, Riz pilaf Tartelette aux agrumes et chantilly à la pomme			MR GABRIEL -Œufs pochés à la bourguignonne. -Côte de veau à la « normande », pommes de terre sautées et poêlée d'haricots verts. -Pêche Melba
MERCREDI MIDI 10 octobre 2018	Mme Auger Pot au feu de saumon et St Jacques, beurre d'herbes fraîches Magret de canard à l'orange, pommes de terre écrasées à l'huile de noix Tarte chocolat praliné	Mme Henry Entrée plat OU plat dessert Verrine acidulée Mignon de porc au cidre, pomme et écrasée de pomme de terre Tarte chocolat praliné	Mr Jussot Encornets farcis au riz et petits légumes Escalope de Volaille vallée d'auge Pêche flambée Ou meringue surprise aux mûrs	Brasserie. MR GABRIEL -Quiche paysanne : julienne de légumes, lardons, champignons. -Escalope de veau à la normande, pommes poêlées et pommes de terre sautées. Ou meringue surprise aux mûrs
JEUDI MIDI 11 octobre 2018			Mr Michel Brasserie Tartes aux poireaux, oignons, salade Filet de merlan au court bouillon, crème safranée, pomme duchesse, pulpe de carotte. Salade de fruits	Mme Dechir Crumble de coquilles st jacques aux épinards Jambonnette de volaille au riesling Embeurré de chou verts Crème brûlée rocher coco
VENDREDI MIDI 12 octobre 2018			Mme Dechir Tartare de saumon et gingembre sauce soja pain de campagne toasté Mignon de porc en basse température crémeux de carotte et jus au miel Tarte cerise pistache	Mme Lebigot Œufs brouillés au coulis de poivron et tapenade Filet de veau rôti aux gambas sauce au citron Risotto au mascarpone Crêpes épaisses aux pommes, crème orange caramel

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 15 octobre 2018			Mme Lebigot Bavarois d'asperges au saumon fumé Curry de volaille Riz pilaf Coupe de fruits et son sorbet	Mr MICHEL Œuf poché Bragance Carré d'agneau maréchale Haricot à la bretonne Crêpes chocolat et marron
MARDI MIDI 16 octobre 2018	Mme Auger Mme Henry Salade Rocamadour Jambonnette de volaille sauce normande, Riz pilaf Tarte crumble aux pommes sauce caramel au beurre salé		Terrine de poissons sauce cocktail Escalope de veau à la crème jardinière de légumes Fromage blanc aux fruits rouges et pamplemousse	MR GABRIEL -Gambas sautées et son ragout de petits légumes aux herbes fraîches. -Carré de porc à la bière, choux rouges confits et pommes château. -Ananas flambés et sa glace Rhum-raisins.
MERCREDI MIDI 17 octobre 2018	Mme Henry Pot au feu de saumon et st jacques beurre d'herbes fraîches Magret de canard à l'orange Pommes de terre écrasées à l'huile de noix Tarte chocolat praliné	Mme Auger Entrée plat OU plat dessert Verrine fraîcheur Mignon de porc au cidre, pomme fruit et écrasé de pomme de terre Tarte chocolat praliné		Brasserie. MR GABRIEL -Quiche Océane. -Mignon de porc au Pont l'Evêque, poêlée de légumes (pommes de terre, champignons, lardons). -Profiteroles vanille et sa sauce chocolat. Ou Assortiment de pate a choux
JEUDI MIDI 18 octobre 2018				Mme Dechir Mille-feuille de rougets aux légumes du soleil Entrecôte double grillée sauce béarnaise Pommes sautées à cru au lard Tarte d'automne
VENDREDI MIDI 19 octobre 2018			Mme Dechir Tartare de saumon et gingembre sauce soja pain de campagne toasté Mignon de porc en basse température crémeux de carotte et jus au miel Tarte cerise pistache	Mme Lebigot Charlotte de saumon fumé et sa piperade Pintadeau(filet) farci au roquefort crème mousseuse Fèves étuvées au confit de poivron Tartelette noisette banane

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

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 5 novembre 2018			Mme Lebigot Verrine fraîcheur Paella Royal Mousse au chocolat Crumble de noisette et sauce anglaise mousseuse	Mr MICHEL Rémoulade de céleri aux moules Sole portion d'Antin Flan de courgettes, pommes à l'anglaise Paris Brest
MARDI MIDI 6 novembre 2018	Mme Auger Mme Henry Verrine fraîcheur Blanquette de veau au lait de coco, Quinoa aux petits légumes Tarte au citron meringuée		MR Jussot verrine d'avocat crevettes roses et agrumes sauce cocktail. Aile de raie pochée beurre blanc aux fines herbes Gratin de champignons Pommes vapeur Tarte au citron	MR GABRIEL -Roulé de saumon fumé et avocats, pistou. -Carré d'agneau rôti, jus corsé au thym, cocotte de flageolets et tomates provençales. -Pêches flambées et sa glace vanille.
MERCREDI MIDI 7 novembre 2018	Mme Auger Darne de saumon pochée à la Bénédicte Gigot de volaille farcie aux saveurs d'automne, flan de pomme verte et Tatin de boudin de St Romain Plateau de fromages normands Mille-feuille aux pommes, glace caramel d'Isigny	Mme Henry <i>Entrée plat OU plat dessert</i> <i>Noix de pétoncles flambées</i> Emincé de volaille napolitaine, spaghetti <i>Mille-feuille aux pommes</i>		MR GABRIEL -Verrine d'avocats, pamplemousse et crabe sauce cocktail. -Fricassée de volailles Terre et Mer, pommes château et ses légumes du moment. -Riz au lait et son caramel fleur de sel. Ou entremet chocolat mûrs
JEUDI MIDI 8 novembre 2018			Mr Michel Brasserie <i>Tartes aux poireaux, oignons, salade</i> <i>Filet de merlan au court bouillon, crème safranée, pomme duchesse, pulpe de carotte.</i> <i>Salade de fruits</i>	Mme Dechir Verrine gourmande Choucroute de la mer Nougat glacé aux pignons de pin et amandes coulis de framboises
VENDREDI SOIR 9 novembre 2018		Mme Lebigot Médailillon de lotte poché, câpres et herbes fraîches, Sauce hollandaise Caille farcie sauce au cidre et pomme darphin à la normande Savarin Façon mojito		

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

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 12 novembre 2018				Mr MICHEL Croustillant au pont l'évêque Côte de bœuf rôti et son jus Jardinière de légumes Tarte soufflée aux framboises
MARDI MIDI 13 novembre 2018				
MERCREDI MIDI 14 novembre 2018	<i>Mme Henry Darne de saumon pochée à la Béarnaise Gigolette de volaille farcie aux saveurs d'automne flan de pomme verte Mille-feuille aux pommes glace au caramel d'Isigny</i>	<i>Mme Auger Entrée plat OU plat dessert Noix de pétoncles flambées Emincé de volaille napolitaine, spaghetti Mille-feuille aux pommes</i>		MR GABRIEL -Verrine fraîcheur : crevettes, poisson blanc poché, dés de granny smith, ciboulette et sauce cocktail. -Fricassée de poulet à la bourguignonne, écrasée de pommes de terre et ciboulette. -Riz au lait et ses pommes caramélisées au Calvados. Ou moelleux chocolat coriandre
JEUDI MIDI 15 novembre 2018				
VENDREDI MIDI 16 novembre 2018				Mme Lebigot Encornet farci au riz et sa brunoise de condiments Lapereau en gibelotte aux champignons Galette de pomme de terre Semoule au cidre à la compotée de fruits d'automne Pomme poire
VENDREDI SOIR 16 novembre 2018		Mme Lebigot Médaille de lotte pochée, câpres et herbes fraîches, Sauce hollandaise Caille farcie sauce au cidre et pomme darphin à la normande Savarin Façon mojito		

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 19 novembre				Mr MICHEL Assiette d'huîtres Fricassée de volaille à la mandarine Riz valencienne Savarin Chantilly
MARDI MIDI 20 novembre 2018				
MERCREDI MIDI 21 novembre 2018	Mme Auger En table de 2 et 4 Terrine de foie gras de canard gelée de poires Noisette d'agneau sauté jus de navarin et légumes d'hiver Buche vanille fruits rouges et fleur d'oranger			<i>Brasserie. MR GABRIEL</i> <i>-Moules à la marinière ou moules à la normande.</i> <i>-Darne de saumon grillée, julienne de légumes, pommes vapeur et son beurre citronné.</i> <i>-Tarte poires-amandes.</i> <i>Ou Crème brûlée</i>
JEUDI MIDI 22 novembre 2018				
VENDREDI MIDI 23 novembre 2018			Mme Dechir Verrine d'avocat et agrumes sauce cocktail Cabillaud façon Fish and chips revisité sauce tartare Nougat glacé coulis de framboise	Mme Lebigot Saint jacques au lard velouté de potiron Agneau en carré rôti aux fruits secs Crêpes florentine gratinées Tartes soufflée à la crème d'amande
VENDREDI SOIR 23 novembre 2018	Mme Lebigot Tourte fermière aux foies de volaille, Jus tomate au romarin Timbale de sole et beurre de coquillage, pomme anglaise Charlotte passion et pamplemousse			

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

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 26 novembre 2018				Mr MICHEL Encornets farcis à la cordobas Darne de saumon à l'unilatérale Fondue de poireau aux lardons Bavarois à l'orange sauce chocolat
MARDI MIDI 27 novembre 2018				MR GABRIEL <i>-Terrine de foie de volailles et sa confiture d'oignons.</i> <i>-Darne de saumon pochée, julienne de légumes, riz pilaf et sa sauce hollandaise.</i> <i>-Soufflés au Pommeau.</i>
MERCREDI MIDI 28 novembre 2018				
JEUDI MIDI 29 novembre 2018				
VENDREDI MIDI 30 novembre 2018			Mme Dechir Verrine d'avocat et agrumes sauce cocktail Cabillaud façon Fish and chips revisité sauce tartare Nougat glacé coulis de framboise	Mme Lebigot Tarte fine de Saint Jacques à la fondue de poireaux Bar (pavé) en croûte de pomme de terre et champignon Hâtelet de légumes Pêche flambée glace vanille
VENDREDI SOIR 30 novembre 2018		Mme Lebigot Tourte fermière aux foies de volaille, Jus tomate au romarin  Timbale de sole et beurre de coquillage, pomme anglaise  Charlotte passion et pamplemousse		

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 3 décembre 2018			Mme Lebigot Verrine d'avocat et agrumes Entrecôte double grillée sauce béarnaise Garniture : Tian de légume Choux chantilly	Mr MICHEL CCF BP RESTAURANT TABLE DE 4 ET DE 2
MARDI MIDI 4 décembre 2018	Mme Auger Mme Henry Verrine fraîcheur Blanquette de veau au lait de coco, Quinoa aux petits légumes Tarte au citron meringuée		Ardoise de charcuteries Blanquette de veau au lait de coco (service plat) Riz sauvage parfumé aux herbes Ile flottante au caramel	MR GABRIEL - <i>Terrine de saumon aux petits légumes, et sa sauce cocktail.</i> - <i>Sole meunière et ses pommes vapeur.</i> - <i>Profiteroles vanille et sa sauce chocolat.</i>
MERCREDI MIDI 5 décembre 2018				
JEUDI MIDI 6 décembre 2018			Mr Michel <i>Fast-food</i> <i>Goujonnette de poisson, salade verte, mayonnaise curry</i> <i>Burger poulet ou bœuf, salade, tomates, oignons, cornichons et mayonnaise.</i> <i>Pommes allumettes</i> <i>Glaces &amp; fruits</i>	Mme Dechir Saumon fumé crème d'aneth ou Pressé de haddock au fromage frais mesclun d'automne Cuisse de canard poêlée Bourguignonne Assortiment de tarte
VENDREDI MIDI 7 décembre 2018			Mme Lebigot Langoustine et crique de pomme de terre au jus Carré de veau poêlé en méchoui, jus de tajine Semoule et brochette de légumes Ananas flambé	
VENDREDI SOIR 7 décembre 2018	Mme Lebigot MENU TELETHON MB : Potage de légumes Verrine Panna cotta chèvre, tomates confites et sauté de crevettes Suprême de pintade cuisiné à la réglisse et lard fumé, gratin de pomme de terre et topinambour Dôme poire Belle Hélène et sauce chocolat		Mme. Peltier MB variation sur la tomate Vol au vent aux maquereaux, béchamel, légumes glacés, velouté de poisson. Filet de lapin à la ficelle légumes oubliés Brioche perdue pommes flambées au calvados poire pochée à 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 10 décembre 2018			Mme Lebigot Assiette scandinave Carré de veau poêlé aux cèpes Dauphinois de topinambour Salambo à la crème	Mr MICHEL Assiette de saumon fumé Osso bucco milanaise Spaghetti à la napolitaine Bûche de Noël
MARDI MIDI 11 décembre	Mme Auger Mme Henry Terrine de foie gras de canard chutney pomme, poire, abricot Médaille de veau sauté sauce aux airelles et flan de patate douce, pommes noisette Bûche de Noël mangue passion et meringue coco		saumon fumé crème acidulée blinis Entrecôte simple grillée beurre maître d'hôtel Tulipe jardinière Pomme de terre noisette Tarte Bourdaloue Manu	Menu de Noël MR GABRIEL
MERCREDI MIDI 12 décembre 2018			Mr Jussot Saint-Jacques rôti, risotto de coques Côte de bœuf Pêche Melba	MR GABRIEL Menu de Noël. (élaboré avec les élèves) Bûche de Noël
JEUDI MIDI 13 décembre				Mme Dechir Menu de Noël Foie de gras de canard chutney poires pommes Médaille de veau Duroc Pomme Darphin Fagots d'asperges vertes Tarte au chocolat
VENDREDI MIDI 14 décembre 2018				Mme Lebigot Saint jacques sur lit d'endive, chanterelle et crosne Magret farci au foie gras sauce aigre douce Rattes rôties Pêche flambée
VENDREDI SOIR 14 décembre 2018	Mme Lebigot MENU GRAIN DE SEL (Mr AUVRAY) Gravlax de saumon et blinis, espuma à l'aneth. Côte de bœuf parfumé au sel de M. Auvray sauce bordelaise Moelleux aux champignons et pomme surprise Éclair chocolat praliné sauce caramel au beurre salé		Mme. Peltier MB variation sur la tomate Vol au vent aux maquereaux, béchamel, légumes glacés, velouté de poisson. Filet de lapin à la ficelle Légumes oubliés Brioche perdue pommes flambées au calvados poire pochée à 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 17 décembre 2018			Mme Lebigot Menu de Noël Assiette de saumon fumé Pavé de biche flambé sauce aux cassis Endives braisées pomme Darphin Vacherin glacé sauce chocolat	Mr MICHEL Omelette plate à l'espagnole Mixed grill Pomme paille, tomates grillées Crème brûlée cerises flambées
MARDI MIDI 18 décembre 2018	Mme Auger Mme Henry Terrine de foie gras de canard chutney pomme, poire, abricot Médailon de veau sauté sauce aux aïelles et flan de patate douce, pommes noisette Buche de Noël mangue passion et meringue coco		Mise en bouche : roulade d'huître et saumon beurre de pommeau Foie gras pain chutney ananas aux épices Magret de canard façon Normande Pommes noisettes flan de pomme verte carottes glacées Bûches de Noël	
MERCREDI MIDI 19 décembre 2018			Mr Jussot Gratin de queues d'écrevisses au fenouil Steak de biche flambé  Banana split	
JEUDI MIDI 20 décembre 2018			Mr Michel <i>Fast-food</i> <i>Goujonnette de poisson, salade verte,</i> <i>mayonnaise curry</i> <i>Burger poulet ou bœuf, salade, tomates,</i> <i>oignons, cornichons et mayonnaise.</i> <i>Pommes allumettes</i> <i>Glaces &amp; fruits</i>	Mme Dechir Terrine de campagne maison confiture d'oignons commande cuisine pain de campagne maison Carré d'agneau crème ail Pomme Darphin jardinière de légumes Tartes en bande aux pommes
VENDREDI MIDI 21 décembre 2018			Mme Dechir Assiette Chinoise (Soupe Chinoise,Sushi avocat crevette, rouleau de printemps) Fricassée de volaille au curry, Quinoa abricot tomates confites Tartelettes chocolat de Noël	Mme Lebigot Œuf mollet au confit de courgettes et fenouil Paleron en carbonate à la flamande Flan d'endives Pruneaux flambés

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

Lundi Midi 7 Janvier 2019			Mme Lebigot Verrine d'avocat et crabe sauce cocktail Carré d'agneau persillé Tomates provençales flan de légume Ile flottante crème anglaise	Mr MICHEL Flan Trianon Choucroute de la mer Pommes à l'anglaise Crêpes flambées
mardi 8 janvier 2019 Midi	Mme Auger Mme Henry Crèmeux de chou-fleur aux coquillages Magret de canard aux fruits rouges, pomme Darphin aux champignons Entremets chocolat pistache, crème anglaise			
Mercredi 9 janvier Midi	Mme Henry En table de 2 et 4 Terrine de foie gras de canard gelée de poires Noisette d'agneau sauté jus de navarin et légumes d'hiver Buche vanille fruits rouges et fleur d'oranger		Mr Jussot Œuf mollet au confit de courgette et fenouil Carré d'agneau.... Flan d'endives Ananas gondole	MR GABRIEL <i>-Poêlée de St Jacques au cidre et Calvados. -Magret de canard au miel et aux épices, galette de pommes de terre et poire rôtie. -Galette des rois.</i>
jeudi 10 janvier 2019 Midi				
Vendredi midi 11 janvier 2019			Mme Dechir Assiette Chinoise (Soupe Chinoise, Sushi avocat crevette, rouleau de printemps) Fricassée de volaille au curry, Quinoa abricot tomates confites Tartelettes chocolat de Noël	Mme Lebigot Charlotte de Saint Jacques et son jus de viande 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 11 janvier 2019		Mme Lebigot Assiette scandinave Carré de veau cuisiné au Madère polenta au parmesan et petites courgettes farcies Crêpe fourrée aux fruits de saison, petite crème brûlée aux pommes et caramel de cidre		

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 14 janvier 2018			Mme Lebigot 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 MICHEL Effeillé de raie aux poivrons Noix de veau Orloff Pommes boulangères Entremet au rhum et ses bananes flambées
MARDI MIDI 15 janvier 2019	Mme Auger Mme Henry Crèmeux de chou-fleur aux coquillages Magret de canard aux fruits rouges, pomme Darphin aux champignons Entremets chocolat pistache, crème anglaise		Menu brasserie Potage minestrone Magret de canard au miel et citron vert (service plat) Pomme de terre Arly Salade de fruits frais	
MERCREDI MIDI 16 janvier 2019	Examens Restaurant Uniquement des tables de 4 Couverts			MR GABRIEL <i>-Saint Jacques au lard, jus de volailles corsé et poêlée de champignons forestiers. -Carré d'agneau au thym, Brochette de légumes grillés. -Bananes flambées et sa glace Rhum-raisins. Ou Mille-feuille Glacé Vanille</i>
JEUDI MIDI 17 janvier 2019				
VENDREDI MIDI 18 janvier 2019			Mme Lebigot Gambas sautée, ragoût de légumes œuf coulant Lapin en blanquette à la moutarde Riz pilaf, choux vert étuvé Ananas carpaccio	
VENDREDI SOIR 18 janvier 2019	Tables d'examen tables de 4 personnes et de 2 personnes	Mme Lebigot Nid artichaut à la piperade et œuf poché, sauce gribiche Carré de veau cuisiné au Madère polenta au parmesan et petites courgettes farcies Crêpe fourrée aux fruits de saison, petite crème brûlée aux pommes et caramel de cidre		

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 21 janvier 2019			Mme Lebigot Tartare de dorade et haddock au parfum de mandarine et de grenade Civet de lapin façon Bourguignonne Tagliatelles au beurre Ananas flambé glace rhum raisin	Mr MICHEL Beignets de gambas sauce mikado Escalope de veau viennoise Pommes sautées à cru Petit entremet normand et ses pommes flambées
MARDI MIDI 22 janvier 2019	Mme Auger Mme Henry Pressé de tomates et rillettes de saumon sauce curry Entrecôte double grillée, beurre maître d'hôtel Pommes château et flan de légumes Éclairs au chocolat praliné, caramel croquant aux pistaches		Menu brasserie Assiette de fruits de mer Bavette à l'échalote Crèmeux de vitelotte carottes glacées au cumin Pana cotta fruits rouges	MR GABRIEL <i>-Quiche aux fruits de mer et son mesclun.</i> <i>-Poulet cocotte grand-mère.</i> <i>-Paris-Brest.</i>
MERCREDI MIDI 23 janvier 2019	Examens Restaurant Uniquement des tables de 4 Couverts		Mr Jussot Crème renversée de champignons Rouelle de lotte sautée, coulis de poivron rouge Mini ratatouille de légumes Ananas Flambé	<i>Brasserie à thème « le Sud-Ouest »</i> MR GABRIEL <i>-Escalope de foie gras poêlé et poires caramélisées.</i> <i>-Parmentier de canard, jus corsé et son mesclun.</i> <i>-Gâteau basque.</i> <i>Ou Mille feuille caramélisé praliné</i>
JEUDI MIDI 24 janvier 2019				Mme Dechir Assiette Scandinave ou Croustade d'œufs mollets florentine Darne de saumon poché jus de volaille et garniture grand-mère Mille-feuille poudré
VENDREDI MIDI 25 janvier 2019			Mme Lebigot Parfait de saumon fumé et sa crique de pomme de terre Bœuf en carbonade à la flamande Flan d'endives Poire belle hélène	
VENDREDI SOIR 25 jan	Mme Lebigot Poêlée de noix de Saint Jacques panée au sésame et velouté de potiron. Médaille de veau cuit en basse température, crèmeux de carotte et pomme noisette Tartelette sablé mascarpone vanille et clémentine caramel d'orange			Mme. Peltier MB raviole de tomate et ricotta Tarte aux moules et crevettes au pistou Jambonnette de volaille aux champignons rôtie, clafoutis de légumes, pomme duchesse Entremet cappuccino

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 28 janvier 2019			Mme Lebigot Verrine d'avocat acidulé au crabe Pavé de lieu jaune poché beurre blanc à la ciboulette Pommes de terre château Paris Brest	Mr MICHEL Salade de lapereau tiède aux noisettes Entrecôte double sauce béarnaise Flan de légumes Amandines poires flambées
Mardi MIDI 29 janvier 2019	Mme Auger Mme Henry Pressé de tomates et rillettes de saumon sauce curry Entrecôte double grillée, beurre maître d'hôtel Pommes château et flan de légumes Éclairs au chocolat praliné, caramel croquant aux pistaches		Tartare de saumon Escalope de veau panée Pommes Macaire à l'estragon Crêpes flambées	MR GABRIEL -Quiche à l'oignon et son mesclun. -Pintade rôtie au cidre, pommes rôties et poêlée de champignons forestiers. -Galette des rois.
Mercredi MIDI 30 janvier 2019			Mr Jussot Tourte de sardines au caviar d'aubergines Filet de porc en croûte de chorizo Jus de paëlla, ragoût de fèves Poire belle Hélène Ou vérine chocolat et sa crème glacée	Brasserie à thème « la Normandie » MR GABRIEL -Assiette de fruits de mer : bulots, crevettes roses, langoustines, mayonnaise. -Filets de soles à la dieppoise et son riz pilaf. -Tarte aux pommes et Calvados. Ou vérine chocolat et sa creme glacée
Jeudi midi 31 janvier 2019			Mr Michel Tartare de saumon Blanquette de volaille au curry, Quinoa à l'ananas Panacotta passion	Mme Dechir Potage st Germain aux croutons et st jacques rôties aux herbes Couscous de lotte à l'orange Semoule aux raisins Mille-feuille glacé
Vendredi Midi 1 <sup>er</sup> Février 2019			Mme Dechir Assiette de saumon fumé crème ciboulette Blanquette d'agneau à la coriandre, semoule aux fruits secs Millefeuille vanille, crème légère	Mme Lebigot Œuf croustillant en meurette Couscous de lotte et langoustine A l'orange et épices Banana split
Vendredi Soir 1 <sup>er</sup> février 2019	Mme. Peltier MB raviole de tomate et ricotta Tarte aux moules et crevettes au pistou Jambonnette de volaille aux champignons rôtie, clafoutis de légumes, pomme duchesse Entremet cappuccino		<b>Soiree « Le Bidon d'ELEA » La totalité des bénéfices seront versés a l'Association</b> MB ;Potage de légumes Verrine Panna Cotta Chevre Tomate confites et sauté de crevettes Supreme de pintade cuisiné a la réglisse et lard fumé gratin de pomme de terre et topinambour Dôme poire Belle Hélène et sauce chocolat	

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 4 février 2019			Mme Lebigot Médaille de lotte sauce Américaine Pavé de bœuf flambé au poivre Gratin de courgettes Pêches melba	Mr MICHEL Salade de langoustines au fenouil confit Selle d'agneau en salle aux courgettes Pomme paillason, tomates confites Fondant de pomme morvandelle pommes flambées
Mardi Midi 5 Février 2019	Mme Auger Mme Henry Pressé de haddock et fromage frais Pavé de cabillaud rôti sauce porto, riz noir et piperade de poivrons Pannequet aux poires sauce chocolat		Pressé de haddock au céleri Suprême de volaille grillée sauce bordelaise Flan de légume pommes de terre rissolées Ananas flambées	Brasserie MR GABRIEL <i>-Choucroute de mer et son beurre blanc. -Vacherin vanille-framboises et son coulis de fruits rouges</i>
Mercredi Midi 6 Février 2019				
JEUDI MIDI 7 février 2019				Mme Dechir Tartare de poisson Gigot d'agneau rôti à la menthe, Patatoes, tomates rôties, Champignons sautés Pancake
VENDREDI MIDI 8 février 2019			Mme Dechir Assiette de saumon fumé crème ciboulette Blanquette d'agneau à la coriandre, semoule aux fruits secs Dessert Tarte bande aux pommes, sauce caramel	Mme Lebigot Tarte océane en beurre de coquillages au basilic Blanc de poulet farci aux courgettes Légumes grillés confits Fondant au caramel pommes façon Tatin Pommes flambées

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 25 février 2019			Mme Lebigot Soupe de poissons et ses accompagnements Fricassée de volaille au cidre Poire belle Hélène	Mr MICHEL Tarte fine de cabillaud à la glace de viande Steak au poivre Et ses garnitures de saison Beignets de pommes
MARDI MIDI 26 février 2019	Mme Auger Mme Henry Cocotte de coquillage au chorizo et lait de coco Fricassée de volaille à l'estragon, flan de carotte et pommes rissolées Verrine bavaroise vanille et fruits rouges			Brasserie MR GABRIEL -Paella royale - Verrine fraîcheur au Pommeau.
MERCREDI MIDI 27 Février 2019	Mme Auger Choucroute de la rivière, beurre de pinot noir Fricassée de volaille au Riesling, Spatzles au beurre Charlotte aux mirabelles	Mme Henry <i>Entrée plat OU plat dessert</i> Gambas flambées Navarin provençal, flageolet au romarin Charlotte aux mirabelles		
JEUDI MIDI 28 Février 2019			Mr Michel <i>Tartare de saumon</i> <i>Blanquette de volaille au curry, Quinoa à l'ananas</i> <i>Panacotta passion</i>	Mme Dechir Avocat cocktail Salade façon Alsacienne Filet de sole et carrelet Dugléré Riz pilaf à l'encre de seiche Eclair au chocolat
VENDREDI MIDI 1 <sup>er</sup> Mars 2019			Mme Dechir Bavarois d'asperge au saumon fumé, crème d'aneth à la vodka Pave de bœuf au poivre jus de bœuf tarte de tomate Choux à la crème diplomate	
VENDREDI SOIR 1 <sup>er</sup> mars 2019		Mme Lebigot Poêlée de noix de Saint Jacques panée au sésame et velouté de potiron. Médaillon de veau cuit en basse température, crémeux de carotte et pomme noisette Tartelette sablé mascarpone vanille et clémentine caramel d'orange	Mme. Peltier MB crémeux d'avocat tomate confites Velouté de moules aux asperges vertes et œuf poché Couscous de lotte et crustacés aux agrumes Légumes variés Panacotta au Grand Marnier tuile dentelle	

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 4 mars 2019			Mme Lebigot Salade façon Lyonnaise Filet de sole et carrelet bonne femme Riz pilaf au safran Carpaccio d'ananas glace noix de coco	Mr MICHEL Œuf poché à la bayonnaise Daurade flambée à l'anis paimpolaise Haricots blancs sauce tomate Tarte renversée poires et bananes flambées
MARDI MIDI 5 mars 2019	Mme Auger Mme Henry Cocotte de coquillage au chorizo et lait de coco Fricassée de volaille à l'estragon, flan de carotte et pommes rissolées Verrine bavaroise vanille et fruits rouges		Cocotte de moules et palourdes au lait de coco et chorizo Médailon de veau Duroc, pomme de terre noisette Crème caramel <b>petits fours</b>	MR GABRIEL <i>Examens Table de 4 personnes ou 2 personnes</i>
MERCREDI MIDI 6 mars 2019	Mme Henry Choucroute de la rivière beurre de pinot noir <i>Fricassée de volaille au riesling</i> Spatzles au beurre Charlotte aux mirabelles	Mme Auger <i>Entrée plat OU plat dessert</i> <i>Noix de pétoncles flambées</i> Navarin provençal, flageolet au romarin <i>Charlotte aux mirabelles</i>	Mr Jussot Tartare de bœuf Filet de rouget en genevoise Haricot nantais et huile de chorizo Pêches flambées glace vanille Ou Parfait Glacé	MR GABRIEL <i>-Corolle de maquereau à la duxelle de champignons et son beurre blanc.</i> <i>-Soles meunière et ses pommes vapeur.</i> <i>-Crêpes flambées.</i> Ou Parfait Glacé
JEUDI MIDI 7 mars 2019				Mme Dechir Brunch Anglais Curry d'agneau riz Madras Hamburger Frites
VENDREDI MIDI 8 mars 2019			Mme Dechir Bavarois d'asperge au saumon fumé, crème d'aneth à la vodka Pave de bœuf au poivre jus de bœuf tarte de tomate Choux à la crème diplomate	Mme Lebigot Grecque de légumes au coulis de crustacés Sole entière (filet) au muscat et orange Fondue de poireaux aux moules Cerise en Jubilé
Vendredi Soir 8 mars 2019	Mme Lebigot Ravioles de langoustines à l'américaine Entrecôte grillée marinade aux herbes, sauce béarnaise. Pomme fondante et bouquet de brocoli. Verrine riz au lait de coco meringué et dentelle à l'ananas		Mme. Peltier MB crémeux d'avocat tomate confites Velouté de moules aux asperges vertes et œuf poché Couscous de lotte et crustacés aux agrumes Légumes variés Panacotta au Grand Marnier tuile dentelle	



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

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 11 mars 2019			Mme Lebigot Aumônière océane Jambonnette de volaille bourguignonne Garniture du moment Ananas flambé glace rhum	Mr MICHEL Rillettes aux deux saumons Jambonnette de volaille farcie Monté Carlo Riz à l'égyptienne Bavarois à l'ananas et ananas flambé
MARDI MIDI 12 mars 2019	Mme Auger Mme Henry Moelleux façon Cheese cake au saumon fumé Pavé de lieu jaune curry-ciboulette, haricots coco et crémeux de céleri Paris-brest		Assiette de fruits de mer Dos de cabillaud sauce dieppoise, et ses petits légumes et choucroute Crumble pommes rhubarbes	MR GABRIEL <i>Examens Table de 4 personnes ou 2 personnes</i>
MERCREDI MIDI 13 mars 2019	Mme Auger Waterzooï de poissons Pavé de bœuf au Maroilles, flan d'endive et petits légumes Bavarois spéculos, sorbet à la bière et crème anglaise à la chicorée	Mme Henry <i>Entrée plat OU plat dessert</i> Noix de pétoncles flambées Cuisse de poulet rôtie au citron, semoule et tomate rôtie Bavarois spéculoos	Mr Jussot Croque-monsieur Pintadeau farci aux langoustines et sa crème Gratin de chou-fleur Banane flambée <i>Ou soufflé glacé</i>	MR GABRIEL <i>-Filet de carrelot aux crustacés. -Darne de saumon pochée au cidre et sa julienne de légumes. -Pommes flambées au Calvados et son sorbet citron Ou soufflé glacé</i>
JEUDI MIDI 14 mars 2019				Mme Dechir Melon surprise Poulet sauté Bourguignonne Tagliatelle au beurre Religieuse
VENDREDI MIDI 15 mars 2019			Mme Lebigot Fruits de mer façon mouclade charentaise Pintadeau farci aux langoustines et sa crème Gratin de choux fleur Pommes soufflées pralinées, gelée de caramel	
VENDREDI SOIR 15 mars 2019				

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

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 18 mars 2019			Mme Lebigot EXAMENS RESTAURANT TABLE DE 2 COUVERTS	Mr MICHEL CCF BP RESTAURANT TABLE DE 4 ET DE 2
MARDI MIDI 19 mars 2019	Mme Auger Mme Henry Moelleux façon Cheese cake au saumon fumé Pavé de lieu jaune curry-ciboulette, haricots coco et crémeux de céleri Paris-brest		Tartare de saumon Brochette de lotte et saumon Duglérée Pommes de terre écrasée Opéra	
MERCREDI MIDI 20 mars 2019	Mme Henry Waterzooï de poisson Carbonade de bœuf à la flamande Flan d'endive, petits légumes Bavarois spéculoos, sorbet à la bière, crème anglaise chicorée	Mme Auger <i>Entrée plat OU plat dessert</i> <i>Avocat cocktail</i> Cuisse de poulet rôtie au citron, semoule et tomate rôtie <i>Bavarois spéculos</i>	Mr Jussot Raviolis aux champignons et sa crème Tournedos de veau à la vanille bourbon Pêches melba Cocotte de glace en nougatine	<i>Brasserie à thème « tout au buffet »</i> MR GABRIEL <i>-Buffet de salades composées.</i> <i>-Filet de bœuf rôti et mignon de porc rôti et ses garnitures (salade verte, gratin, brochettes, poêlée).</i> <i>-Buffet de desserts : salade de fruits, tartelettes, île flottante et mousse au chocolat.</i> Cocotte de glace en nougatine
JEUDI MIDI 21 mars 2019			Mr Michel Cuisine Bistronomique <i>Saumon fumé</i> <i>Jambonnette basse température farcie mousseline provençale, Ecume de champignon, crème de poireau, mini légumes glacés.</i> <i>Cerises flambées</i>	
VENDREDI MIDI 22 mars 2019			Mme Lebigot Crème renversée de champignon, et sa sauce Caneton (cuisse) laqué aux agrumes Purée de fèves et dauphine d'artichauts Tarte soufflée aux framboises	
VENDREDI SOIR 22 mars 2019				

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 25 mars 2019				Mr MICHEL Mousse d'avocat aux crevettes et coulis de tomate Tronçon de Turbot au Noilly Mousse de courgette, croûte de champignons Charlottes aux framboises et son coulis
MARDI MIDI 26 mars 2019	Mme Auger Mme Henry Verrine œuf poché, ratatouille espuma de piquillos Carré d'agneau rôti, flan d'asperge et pommes grenaille à l'ail Tarte fine aux pommes, glace caramel au beurre salé		Menu brasserie Assiette de tapas. Cassoulet toulousain Crème brûlée	
MERCREDI MIDI 27 mars 2019	Mme Auger Tartare de thon, chipiron au piment d'Espelette Carré de veau aux cèpes, dauphinois de topinambour et piperade basque Mille- feuille du sud ouest	Mme Henry <i>Entrée plat OU plat dessert</i> Verrine fraîcheur Risotto de gambas et st jacques Mille-feuille du sud-ouest	Mr Jussot Mille feuilles d'escargots, consommé de trompettes Filet de sole au muscadet et orange Fondue de poireaux aux moules Poires belle Hélène Riz craquant Francois Daubinet	<i>Brasserie à thème « tout au buffet »</i> MR GABRIEL <i>-Buffet de fruits de mer : bulots, crevettes, langoustines, pinces de crabe, huîtres et ses condiments.</i> <i>-Buffet de poissons : brandade de morue et sa salade verte, dos de saumon rôti à la provençale.</i> <i>-Buffet de desserts : Salade de fruits, tartelettes, crème brûlée, fondant au chocolat avec sa crème anglaise.</i> <i>-Melon au jambon.</i> <i>-Entrecôte double grillée sauce béarnaise, tomates provençales et poêlée de légumes</i> <i>-Tartelettes aux fraises.</i> Riz craquant Francois Daubinet
JEUDI MIDI 28 mars 2019				
VENDREDI MIDI 29 mars 2019			Mme Lebigot Encornets farcis aux fruits secs, coulis de poivrons Saumon en darne au croustillant de brick Pommes rissolées, jus de poulet aux oignons Mousse au fromage blanc et son coulis de fruits rouges	

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 1 <sup>er</sup> avril 2019			Mme Lebigot Velouté de poisson, flan de poireau, sacristain Cuisse de volaille rôtie, Pomme darphin, jus de rôti. Cerises en jubilés	Mr MICHEL Salade de raies tiède Poulet Fermier de Normandie rôti jus au cidre Pomme fruit sautée et pomme paillason Riz maltais
Mardi MIDI 2 avril 2019	Mme Auger Mme Henry Verrine œuf poché, ratatouille espuma de piquillos Carré d'agneau rôti, flan d'asperge et pommes grenaille à l'ail Tarte fine aux pommes, glace caramel au beurre salé		Menu brasserie Assiette de poissons fumés Osso Bucco Milanaise Gratin de penne Charlotte poire chocolat	MR GABRIEL <i>Examens Table de 4 personne sou 2 personnes</i>
Mercredi MIDI 3 avril 2019	Mme Henry Tartare de thon, chipiron au piment d'Espelette <i>Carré de veau aux cèpes</i> Dauphinois de topinambour Piperade basque Mille-feuille du sud-ouest	Mme Auger <i>Entrée plat OU plat dessert</i> <i>Verrine fraîcheur</i> Risotto aux gambas et St Jacques <i>Mille- feuille du sud ouest</i>		
Jeudi midi 4 avril 2019			Mr Michel Cuisine Bistronomique <i>Saumon fumé</i> <i>Jambonnette basse température farcie</i> <i>mousseline provençale, Ecume de</i> <i>champignon, crème de poireau, mini</i> <i>légumes glacés.</i> <i>Cerises flambées</i>	
Vendredi Midi 5 avril 2019			Mme Lebigot Ravioli tomate et ricotta Bœuf (pavé) sauté à la béarnaise au vin rouge Pomme de terre grillée Ile flottante passion	

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 22 avril 2019 Férié				
Mardi Midi 23 avril 2019	Mme Auger Mme Henry Verrine œuf poché, ratatouille espuma de piquillos Carré d'agneau rôti, flan d'asperge et pommes grenaille à l'ail Tarte fine aux pommes, glace caramel au beurre salé			MR GABRIEL <i>Examens Table de 4 personnes ou 2 personnes</i>
MERCREDI MIDI 24 avril 2019	Mme Auger Asperges sauce tartare et saumon fumé Pavé de saumon à l'oseille, riz pilaf à l'encre de seiche Ile flottante	Mme Auger Asperges sauce tartare et saumon fumé Pavé de lieu jaune à l'oseille, asperges vertes et tomate grappe Ile flottante		
JEUDI MIDI 25 avril 2019			Mme Dechir Terrine de st jacques et sauce cocktail Magret de canard sauce Bordelaise Pomme de terre Anna Tomates provençales Bavaroise de fraises	
VENDREDI MIDI 26 avril 2019				
VENDREDI SOIR 26 avril 2019	Mme Lebigot Ravioles de langoustines à l'américaine Entrecôte grillée marinade aux herbes, sauce béarnaise. Pomme fondante et bouquet de brocoli. Verrine riz au lait de coco meringué et dentelle à l'ananas			

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 29 avril 2019				Mr MICHEL Ravioles d'escargots à l'ail doux Blanquette d'agneau Aux petits légumes Tarte au citron meringuée et salade d'agrumes
MARDI MIDI 30 avril 2019	Mme Auger Mme Henry Verrine œuf poché, ratatouille espuma de piquillos Carré d'agneau rôti, flan d'asperge et pommes grenaille à l'ail Tarte fine aux pommes, glace caramel au beurre salé		Melon au jambon Pintade ou cuisse de pintade farcie rôtie en cocotte citron sous la peau Ratatouille niçoise Ananas condé coulis de framboise	
MERCREDI MIDI 1 <sup>er</sup> mai 2019 Férié				
JEUDI MIDI 2 mai 2019				Mme Dechir Assiette scandinave Blanquette de lotte au safran Courgettes glacées Riz créole Crème caramel
VENDREDI MIDI 3 mai 2019				Mme Lebigot Saumon fumé tiède aux pommes ratte Lotte en tournedos au lard fumé Risotto façon paëlla, bouillon mousseux Cerise jubilé
VENDREDI SOIR 3 mai 2019	VENDREDI SOIR Mme Lebigot Nid artichaut à la piperade et œuf poché, sauce gribiche Risotto de gambas et champignons Éclair chocolat praliné sauce caramel au beurre salé			Mme. Peltier MB beignet de gambas sauce mikado Cassolette de moules à la fondue d'endives aux épices Magret de canard au poivre flan de légume, céréales façon pilaf Crème renversé au carambar, crumble sauce caramel

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 6 mai 2019				Mr MICHEL CCF BP RESTAURANT TABLE DE 4 ET DE 2
Mardi MIDI 7 mai 2019	Mme Auger Mme Henry Tartare de daurade et mangue, tuile de parmesan Sole meunière, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et billes de légumes Fraisier		Avocat aux crevettes Selle d'agneau rôtie Tomate provençale Gratin dauphinois Bavarois aux fraises	
Mercredi MIDI 8 mai 2019 Férié				
Jeudi midi 9 mai 2019				
Vendredi Midi 10 mai 2019			Mme Dechir Melon à l'Italienne Risotto de gambas, sauce à l'Américaine aux champignons et artichauts sautés Tarte fine aux pommes, sauce caramel beurre salé	Mme Lebigot Gelée de langoustine et mousse de choux fleur 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 10 mai 2019	Mme Lebigot Examens de RESTAURANT en table de 2 ou 4 personnes			

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

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 13 mai 2019				Mr MICHEL Cornet de saumon au poivre vert Escalope de veau milanaise Spaghetti à la napolitaine Chiboust de fruits rouges et cerises flambées
Mardi MIDI 14 mai 2019			Menu brasserie Verrine de crabe sauce cocktail pommes acidulées et suprêmes de pamplemousse Choucroute de la Mer Blanc manger coulis de framboise	MR GABRIEL <i>Menu à thème «La Provence » à conception et réalisation avec les apprentis.</i>
Mercredi MIDI 15 mai 2019	Mme Henry En table de 4 et 2 Filet de bar au champagne Paupiette rémoise, gratin de blette au chaource, raisins glacés Le Champenois			Melon au jambon Entrecôte double grillée sauce Béarnaise Tomate provençale et poêle de légumes du moment Tartelette aux fraises ou assiette gourmande « Panier fraise »
Jeudi midi 16 mai 2019				
Vendredi Midi 17 mai 2019			Mme Dechir Melon à l'Italienne Risotto de gambas, sauce à l'Américaine aux champignons et artichauts sautés Tarte fine aux pommes, sauce caramel beurre salé	Mme Lebigot Tartare de saumon et daurade aux poivrons Pigeon en deux cuisson à la sauce royale Gratin dauphinois Salade de fruits frai
Vendredi soir 17 mai 2019		Mme Lebigot Examens de RESTAURANT en table de 2 ou 4 personnes	Mme. Peltier MB beignet de gambas sauce mikado Cassolette de moules à la fondue d'endives aux épices Magret de canard au poivre flan de légume, céréales façon pilaf Crème renversé au carambar, crumble sauce caramel	



	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 20 mai 2019			Mr MICHEL Melon au porto Steaks sautés flambé en salle Pommes croquette Tarte au riz à la normande	
Mardi MIDI 21 mai 2019			MR GABRIEL -Melon au jambon. -Médailon de volailles farci aux champignons, et ses légumes primeur. -Assiette gourmande	
Mercredi MIDI 22 mai 2019			MR GABRIEL -Salade niçoise. -Filet de bœuf grillé, jus corsé et pommes de terre grenaille. -Fraises Melba	
Vendredi Midi 24 mai 2019				Menu d'examens En Table de 4 de 2 personnes
LUNDI MIDI 27 mai 2019			Mr MICHEL Bavarois de saumon mousseline Darne de cabillaud à la provençale Ratatouille niçoise Pudding diplomate à la crème anglaise et pêches flambées	
Mardi MIDI 28 mai 2019			Tomate Mozarella Mixed grill Pomme frites et salade Sablé aux fraises et pistache	
Mercredi MIDI 29 mai 2019	Mme Henry Asperges sauce tartare et saumon fumé Pavé de saumon à l'oseille Riz pilaf encre de seiche Ile Flottante	Mme Auger Entrée plat OU plat dessert Melon à l'italienne Pavé de lieu jaune au beurre blanc, asperges vertes et tomate grappe Ile flottante	Brasserie. MR GABRIEL -Tomates mozzarella et son pistou. -Mixed-grill, frites et salade. -tarte en bande aux fraises. Ou Tarte « Yan Bris »	
Jeudi midi 30 mai 2019 Férié				
Vendredi Midi 31 mai 2019 Férié				

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 3 juin 2019			Mr MICHEL Terrine aux deux saumons sauce cocktail Coquelet grillé à l'américaine Pomme paille, tomates grillées Tatin de fraises du Périgord	
Mardi MIDI 4 juin 2019				MR GABRIEL <i>Verrine d'avocats et crabe.</i> <i>Pavé de bar au chorizo et son risotto.</i> <i>-Mille-feuille fraises et pistache.</i>
Mercredi MIDI 5 juin 2019	Mme Auger Verrine de ratatouille et œuf poché, Espuma de piquillos Noisette d'agneau, jus de romarin, gratin au Banon et tomates provençales Charlotte citron, coulis d'abricot	<i>Entrée plat OU plat dessert</i> Melon à l'italienne Côte d'agneau grillée BMH, riz pilaf et jeune carottes Charlotte citron coulis d'abricots	MR GABRIEL menu brasserie <i>Choucroute de la mer.</i> <i>Tarte en bande aux pêches.</i> Ou petit « croquembouche »	
Vendredi Midi 7 juin 2019			Mme Lebigot Saumon (filet) mariné cru aux épices et gingembre Caneton (filet) sauté au jus de canard Crêpes de chou-fleur, poire glacée blonde Tiramisu anglaise aux grains de café	

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 10 juin 2019 Férié				
Mardi MIDI 11 juin 2019	Mme Auger Mme Henry Bohémienne de légume, œuf poché et bouillon de volaille Filet mignon basse température, crémeux de carottes, sauce aigre douce au cidre Crèmeux abricot, fruits rouges			
Mercredi MIDI 12 juin 2019	Mme Henry Verrine de ratatouille, œuf poché Espuma de piquillos Noisette d'agneau jus au romarin Gratin au Banon tomates provençales Charlotte citron coulis d'abricots	Mme Auger <i>Entrée plat OU plat dessert</i> <i>Melon rafraichi</i> Côtes d'agneau grillées, beurre maître d'hôtel, riz pilaf et jeunes carottes <i>Charlotte citron, coulis d'abricot</i>		
Vendredi Midi 14 juin 2019			Mme Lebigot Bavarois de céleri-rave à la crème moussueuse filet de Veau en tagine aux épices Gratin Bayaldi, pomme Maxim's Mousse au chocolat et son croustillant praliné	

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE	RESTAURANT L' ENVOL
LUNDI MIDI 17 juin 2019				Mr MICHEL Côtelettes d'œufs sauce tomate Fricandeu de veau braisé Florian Laitues braisées, pomme fondantes Fraisier
Vendredi MIDI 21 juin 2019				Mme Lebigot Crevettes au curry à l'indienne, riz basmati Saint pierre au kumquat Jus de veau tranché, fenouil glacé Crumble aux amandes rhubarbe et fraise
Lundi Midi 25 juin 2019			Mr MICHEL Maraîchère de légumes à la grecque Bouillabaisse marseillaise Julienne de légumes, pommes vapeur Feuillantine aux framboises	