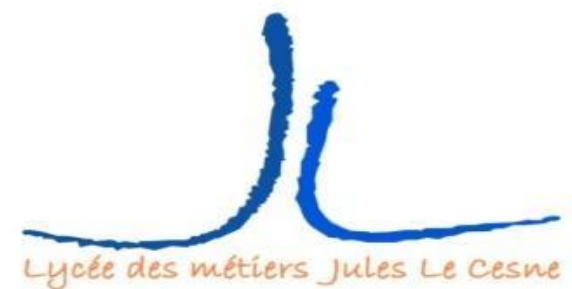


Pour vos réservations 0235219515 (matin 8h -12h)



PROPOSITIONS DE MENUS POUR L'ANNÉE SCOL
2018/19

NOUS VOUS ACCUEILLERONS DANS NOS RESTAURANTS AU LYCÉE

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

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 14

Par mail : 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 c
(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

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

ENTRÉE DES RESTAURANTS :

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

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

Vous trouverez en annexe le calendrier des menus Gastronomiques et des menus de Noël.

Nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez et de votre collaboration à l'avenir.

S'agissant d'un restaurant d'application, nous vous saurons gré de bien vouloir nous aider à appliquer les mesures de sécurité.

D.F.P.T

Le Proviseur,

Mr S. LEMAITRE

Mme C.FLEURET

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

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 «groupes» uniquement suite à un rendez-vous avec Mr Lemaitre afin de convenir du Menu et des desserts.**
- **Pas de repas de groupe le vendredi soir**

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

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTÉ
LUNDI MIDI 3 septembre 2018			
VENDREDI MIDI 7 septembre 2018			

LUNDI MIDI 10 septembre 2018			
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'orange Entrecôte double grillée Cerise Jubilé
VENDREDI MIDI 14 septembre 2018			Mme Dechir Assiette Scandinave

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

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTÉ
LUNDI MIDI 17 septembre 2018			Mme Lebigot Melon au porto Blanquette d'agneau au lait c Riz créole Carottes glacé Mousse au chocolat, pra
MARDI MIDI 18 septembre 2018			
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 acid Gnocchi de semoule, laitues b Ananas flambé
JEUDI MIDI 20 septembre 2018			

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

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTÉ
LUNDI MIDI 24 septembre 2018			Mme Lebigot Assiette de charcuterie Magret de canard à l'orange Pomme écrasée à l'huile de Bavarois exotique mangé
MARDI MIDI 25 septembre 2018			
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 <i>Entrée plat OU plat dessert</i> Cocktail de crevettes Entrecôte B.maître d'hôtel, pommes sautées Dôme cheese-cake breton	
JEUDI MIDI 27 septembre 2018			
VENDREDI MIDI 28 septembre 2018			

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

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTÉ
LUNDI MIDI 1 ^{er} octobre 2018			Mme Lebigot Ficelle Picarde Sole grenobloise Flan de poireaux pommes à l'ar lard fumé Pruneaux flambés glace va
MARDI MIDI 2 octobre 2018			
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 Avocat cocktail</i> Entrecôte B.maître d'hôtel, pommes sautées <i>Dôme cheese-cake breton</i>	Mr Jussot Œufs brouillés au coulis de po tapenade Rôti de veau rôti aux gambas, citron Risotto de mascarpone Pruneau flambé
JEUDI MIDI 4 octobre 2018			

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

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE
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
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		
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 <i>Entrée plat OU plat dessert</i> 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 Escalope de Volaille vallée d'Auge flambée <i>Ou meringue surprise aux fruits</i>
JEUDI MIDI 11 octobre 2018			Mr Michel Brasserie <i>Tartes aux poireaux, oignons,</i> <i>Filet de merlan au court bouillon</i> <i>safranée, pomme duchesse, p</i> <i>carotte.</i> <i>Salade de fruits</i>

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

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTÉ
LUNDI MIDI 15 octobre 2018			Mme Lebigot Bavarois d'asperges au saumon Curry de volaille Riz pilaf Coupe de fruits et son sorbet
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 crème Escalope de veau à la crème jardinière de légumes Fromage blanc aux fruits rouges pamplemousse
MERCREDI MIDI 17 octobre 2018	Mme Henry Pot au feu de saumon et st jacques beurre d'herbes fraîches <i>Magret de canard à l'orange</i> Pommes de terre écrasées à l'huile de noix Tarte chocolat praliné	Mme Auger <i>Entrée plat OU plat dessert</i> <i>Verrine fraîcheur</i> Mignon de porc au cidre, pomme fruit et écrasé de pomme de terre <i>Tarte chocolat praliné</i>	
JEUDI MIDI 18 octobre 2018			

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

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTÉ
LUNDI MIDI 5 novembre 2018			Mme Lebigot Verrine fraîcheur Paella Royal Mousse au chocolat Crumble de noisette et sauce mousseuse
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 agr cocktail. Aile de raie pochée beurre blanc aux Gratin de champignons Pommes vapeur Tarte au citron
MERCREDI MIDI 7 novembre 2018	Mme Auger Darne de saumon pochée à la Bénédictine Giglette 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>	
JEUDI MIDI 8 novembre 2018			Mr Michel Brasserie <i>Tartes aux poireaux, oignons,</i> <i>Filet de merlan au court bouillon</i> <i>safranée, pomme duchesse, p</i>

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

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTÉ
LUNDI MIDI 12 novembre 2018			
MARDI MIDI 13 novembre 2018			
MERCREDI MIDI 14 novembre 2018	<p><i>Mme Henry</i> <i>Darne de saumon pochée à la Béarnaise</i> <i>Gigolette de volaille farcie aux saveurs d'automne flan de pomme verte</i> <i>Mille feuille aux pommes glace au caramel d'Isigny</i></p>	<p><i>Mme Auger</i> <i>Entrée plat OU plat dessert</i> <i>Noix de pétoncles flambées</i> Emincé de volaille napolitaine, spaghetti <i>Mille-feuille aux pommes</i></p>	
JEUDI MIDI 15 novembre 2018			
VENDREDI MIDI 16 novembre 2018			

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

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTÉ
LUNDI MIDI 19 novembre			
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		
JEUDI MIDI 22 novembre 2018			
VENDREDI MIDI 23 novembre 2018			Mme Dechir Verrine d'avocat et agrumes cocktail Cabillaud façon Fish and chips sauce tartare Nougat glacé coulis de fram

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

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTÉ
LUNDI MIDI 26 novembre 2018			
MARDI MIDI 27 novembre 2018			
MERCREDI MIDI 28 novembre 2018			
JEUDI MIDI 29 novembre 2018			
VENDREDI MIDI 30 novembre 2018			Mme Dechir Verrine d'avocat et agrumes cocktail Cabillaud façon Fish and chips sauce tartare

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

--	--	--	--

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTÉ
LUNDI MIDI 3 décembre 2018			Mme Lebigot Verrine d'avocat et agrumes Entrecôte double grillée sauce Garniture : Tian de légumes Choux chantilly
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 (s) Riz sauvage parfumé aux herbes Ile flottante au caramel
MERCREDI MIDI 5 décembre 2018			
JEUDI MIDI 6 décembre 2018			Mr Michel Fast-food Goujonnette de poisson, salade mayonnaise curry Burger poulet ou bœuf, salade, oignons, cornichons et mayo Pommes allumettes Glaces & fruits
VENDREDI MIDI 7 décembre 2018			Langoustin

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

	Dôme poire Belle Hélène et sauce chocolat	
--	---	--

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTÉ
LUNDI MIDI 10 décembre 2018			Mme Lebigot Assiette scandinave Carré de veau poêlé aux c Dauphinois de topinamb Salambos à la crème
MARDI MIDI 11 décembre	Mme Auger Mme Henry Terrine de foie gras de canard chutney pomme, poire, abricot Médailon 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 b Entrecôte simple grillée beurre maîtr Tulipe jardinière Pomme de terre noisette Tarte Bourdaloue Manu
MERCREDI MIDI 12 décembre 2018			Mr Jussot Saint-Jacques rôti, risotto de Côte de bœuf Pêche Melba
JEUDI MIDI 13 décembre			
VENDREDI MIDI 14 décembre 2018			

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

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTÉ
LUNDI MIDI 17 décembre 2018			Mme Lebigot Menu de Noël Assiette de saumon fumé Pavé de biche flambé sauce au Endives braisées pomme Dard Vacherin glacé sauce choco
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'huitre et saumon pommeau Foie gras pain chutney ananas aux Magret de canard façon Norman Pommes noisettes flan de pomme verte car Bûches de Noël
MERCREDI MIDI 19 décembre 2018			Mr Jussot Gratin de queues d'écrevisses a Steak de biche flambé Banana split
JEUDI MIDI 20 décembre 2018			Mr Michel Fast-food Goujonnette de poisson, salade mayonnaise curry Burger poulet ou bœuf, salade, oignons, cornichons et mayo Pommes allumettes Glaces & fruits
VENDREDI MIDI			Mr D...i

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

Lundi Midi 7 Janvier 2019			Mme Lebigot Verrine d'avocat et crabe sauce Carré d'agneau persille Tomates provençales flan de Ile flottante crème anglaise
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 courge fenouil Carré d'agneau.... Flan d'endives Ananas gondole
jeudi 10 janvier 2019 Midi			
Vendredi midi 11 janvier 2019			Mme Dechir Assiette Chinoise (Soupe Chinoise, Sushi avocat c rouleau de printemps) Fricassée de volaille au curry, abricot tomates confite Tartelettes chocolat de N
Vendredi soir 11 janvier 2019		Mme Lebigot	

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

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTÉ
LUNDI MIDI 14 janvier 2018			Mme Lebigot Feuilletée d'asperges et st ja Beurre de ciboulette Poulet sauté bagatelle Carottes glacées fagots d'asp Coupe de fruits frais et son s
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 Pomme de terre Arly Salade de fruits frais
MERCREDI MIDI 16 janvier 2019	Examens Restaurant Uniquement des tables de 4 Couverts		
JEUDI MIDI 17 janvier 2019			
VENDREDI MIDI 18 janvier 2019			Gambas sa Lapin

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

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTÉ
LUNDI MIDI 21 janvier 2019			Mme Lebigot Tartare de dorade et haddock a de mandarine et de gren Civet de lapin façon Bourguig Tagliatelles au beurre Ananas flambé glace rhum
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 Pana cotta fruits rouges
MERCREDI MIDI 23 janvier 2019	Examens Restaurant Uniquement des tables de 4 Couverts		Mr Jussot Crème renversée de champi Rouelle de lotte sautée, coulis c rouge Mini ratatouille de légum Ananas Flambé
JEUDI MIDI 24 janvier 2019			
VENDREDI MIDI 25 janvier 2019			

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

--	--	--

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE
LUNDI MIDI 28 janvier 2019			Mme Lebigot Verrine d'avocat acidulé au cr Pavé de lieu jaune poché beurre b ciboulette Pommes de terre château Paris Brest
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
Mercredi MIDI 30 janvier 2019			Mr Jussot Tourte de sardines au caviar d'au Filet de porc en croûte de cho Jus de paëlla, ragoût de fèv Poire belle Hélène <i>Ou vérine chocolat et sa crème</i>
Jeudi midi 31 janvier 2019			Mr Michel <i>Tartare de saumon</i> <i>Blanquette de volaille au curry, Q</i> <i>l'ananas</i> <i>Panacotta passion</i>
Vendredi Midi			Mme Desbir

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

	Entremet cappuccino	Dôme po
--	---------------------	---------

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE
LUNDI MIDI 4 février 2019			Mme Lebigot Médailon de lotte sauce Amér Pavé de bœuf flambé au poi Gratin de courgettes Pêches melba
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 bor Flan de légume pommes de terre riss Ananas flambées
Mercredi Midi 6 Février 2019			
JEUDI MIDI 7 février 2019			
VENDREDI MIDI 8 février 2019			Mme Dechir Assiette de saumon fumé cr

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

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTÉ
LUNDI MIDI 25 février 2019			Mme Lebigot Soupe de poissons et ses accompagnements Fricassée de volaille au ci Poire belle Hélène
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		
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,</i> <i>l'ananas</i> <i>Panacotta passion</i>
VENDREDI MIDI 1 ^{er} Mars 2019			Mme Dechir Bavarois d'asperge au saumo crème d'aneth à la vodl Pave de bœuf au poivre jus d

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

		et clémentine caramel d'orange	
	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTÉ
LUNDI MIDI 4 mars 2019			Mme Lebigot Salade façon Lyonnais Filet de sole et carrelet bonne Riz pilaf au safran Carpaccio d'ananas glace noix
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 c Médailon de veau Duroc, pomme de terre noisette Crème caramel petits fours
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 genevo Haricot nantais et huile de c Pêches flambées glace vani Parfait Glacé
JEUDI MIDI 7 mars 2019			
VENDREDI MIDI 8 mars 2019			Mme Dechir Bavarois d'asperge au saumo crème d'aneth à la vodl Pave de bœuf au poivre jus c

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

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTÉ
LUNDI MIDI 11 mars 2019			Mme Lebigot Aumônière océane Jambonnette de volaille bourguignonne Garniture du moment Ananas flambé glace rhubarbe
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 crèmeux de céleri Paris-brest		Assiette de fruits de mer Dos de cabillaud sauce dieppoise, échalote légumes et choucroute Crumble pommes rhubarbe
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 crème Gratin de chou-fleur Banane flambée <i>Ou soufflé</i>
JEUDI MIDI 14 mars 2019			
VENDREDI MIDI 15 mars 2019			Fruits de mer

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

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTÉ
LUNDI MIDI 18 mars 2019			Mme Lebigot EXAMENS RESTAURAN TABLE DE 2 COUVERTS
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 Du 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 s Tournedos de veau à la vanille Pêches melba Cocotte de glace en nouga
JEUDI MIDI 21 mars 2019			Mr Michel Cuisine Bistronomique <i>Saumon fumé</i> <i>Jambonnette basse température</i> <i>mousseline provençale, Ecu</i>

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

--	--

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTÉ
LUNDI MIDI 25 mars 2019			
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, cons trompettes Filet de sole au muscadet et Fondue de poireaux aux m Poires belle Hélène Riz craquant Francois Dau

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

--	--	--	--

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTÉ
LUNDI MIDI 1 ^{er} avril 2019			Mme Lebigot Velouté de poisson, flan de p sacristain Cuisse de volaille rôtie, Pomme jus de rôti. Cerises en jubilé
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
Mercredi MIDI 3 avril 2019	Mme Henry Tartare de thon, chipiron au piment d'Espelette Carré de veau aux cèpes 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

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

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTÉ
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		
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			Terrin Mag
VENDREDI MIDI			

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

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT
LUNDI MIDI 29 avril 2019			
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 Pintade ou cuisse de en cocotte citron sou niç Ananas condensé co
MERCREDI MIDI 1 ^{er} mai 2019 Férié			
JEUDI MIDI 2 mai 2019			
VENDREDI MIDI 3 mai 2019			

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

--	--	--	--

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBER
LUNDI MIDI 6 mai 2019			
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 Féié			
Jeudi midi 9 mai 2019			
Vendredi Midi 10 mai 2019			Mme Dechir Melon à l'Italienne Risotto de gambas, sauce à l'Am champignons et artichauts Tarte fine aux pommes, sauc beurre salé

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

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBER
LUNDI MIDI 13 mai 2019			
Mardi MIDI 14 mai 2019			Menu brasserie Verrine de crabe sauce cocktail pomme suprêmes de pamplemouss Choucroute de la Mer Blanc manger coulis de fran
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		
Jeudi midi 16 mai 2019			
Vendredi Midi 17 mai 2019			Mme Dechir Melon à l'Italienne Risotto de gambas, sauce à l'Am champignons et artichauts Tarte fine aux pommes, sauc beurre salé

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

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTE
LUNDI MIDI 20 mai 2019			M Steaks s Po Tarte
Mardi MIDI 21 mai 2019			-M <i>-Médailon de volailles farci</i> -As
Mercredi MIDI 22 mai 2019			- <i>-Filet de bœuf grillé, ju</i>
Vendredi Midi 24 mai 2019			
LUNDI MIDI 27 mai 2019			Bavarois Darne de c Ra Pudding diplomate à la
Mardi MIDI 28 mai 2019			To

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

Férié			
Vendredi Midi 31 mai 2019 Férié			

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTÉ
LUNDI MIDI 3 juin 2019			Terrine C Po T
Mardi MIDI 4 juin 2019			
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	M 7 O
Vendredi Midi 7 juin 2019			Saumon (file Canet

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

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTÉ
LUNDI MIDI 10 juin 2019 Férié			
Mardi MIDI 11 juin 2019	<p>Mme Auger Mme Henry</p> <p>Bohémienne de légume, œuf poché et bouillon de volaille</p> <p>Filet mignon basse température, crémeux de carottes, sauce aigre douce au cidre</p> <p>Crémeux abricot, fruits rouges</p>		
Mercredi MIDI 12 juin 2019	<p>Mme Henry</p> <p>Verrine de ratatouille, œuf poché</p> <p>Espuma de piquillos</p> <p>Noisette d'agneau jus au romarin</p> <p>Gratin au Banon tomates provençales</p> <p>Charlotte citron coulis d'abricots</p>	<p>Mme Auger</p> <p><i>Entrée plat OU plat dessert</i></p> <p><i>Melon rafraichi</i></p> <p>Côtes d'agneau grillées, beurre maître d'hôtel, riz pilaf et jeunes carottes</p> <p><i>Charlotte citron, coulis d'abricot</i></p>	
Vendredi Midi 14 juin 2019			<p>Bavarois c</p> <p>filet</p> <p>Gra</p> <p>Mousse au</p>

	RESTAURANT LE FRANCE	RESTAURANT LE NORMANDIE	RESTAURANT LE LIBERTÉ
LUNDI MIDI			

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

				Julien F
--	--	--	--	-------------