



# LYCÉE DES MÉTIERS UFA et GRETA JULES LE CESNE

PROPOSITIONS DE MENUS POUR L'ANNÉE SCOLAIRE  
**2013/2014**

NOUS VOUS ACCUEILLERONS DANS NOS RESTAURANTS AU LYCÉE JULES  
LE CESNE SITUÉS AU 37 RUE DE FLEURUS.

Pour vos réservations 0235219515 (heures de bureau )

## **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

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

**SEULS LES VENDREDIS SOIRS LES RESTAURANTS D'APPLICATION SONT OUVERTS (sauf veille 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 )**

Pour vos réservations 0235219515 (heures de bureau )

**ENTRÉE DES RESTAURANTS :**

37 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.

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

Pour vos réservations 0235219515 (heures de bureau )



**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.**

**Pour vos Réservations Restaurantsø**  
**Tél. : 02.35.21.95.15** (Heures de bureau - Hors vacances scolaires)

Pour vos réservations 0235219515 (heures de bureau )

	SALLE DE RESTAURANT «Le France »	SALLE DE RESTAURANT « Le Normandie »	SALLE DE RESTAURANT « Le Liberté »	SALLE DE RESTAURANT « L'Envol »
Lundi 9 septembre 2013 (midi)				Salade indienne Blanquette de veau à l'ancienne Pommes à l'anglaise Riz pilaf Tartes aux pommes à l'alsacienne
Mardi 10 septembre 2013 (midi)	Œuf poché Bourguignonne Pavé de bœuf au poivre, pommes sautées et tomate étuvée Bavarois poire/caramel		Melon à l'italienne Pavé de saumon grillé, petite ratatouille niçoise Nougat glacé et son coulis de framboise	
Mercredi 11 septembre (midi)			Quiche Lorraine Escalope viennoise P de T sautés à cru Tartelette aux fraises	Bavarois d'asperges au saumon fumé Cabillaud (rouelle) rôti, sauce américaine Petits légumes Biscuit mi-cuit au chocolat et sa sauce
Jeudi 12 septembre (midi)	Rémoulade de céleri et pommes vertes aux crevettes Magret de canard Duroc Eclair au chocolat			
Vendredi 13 septembre (midi)				Grecque de légumes, flan d'asperges Pavé de cabillaud mi-sel sauté Au beurre de haricot blanc Tarte fine aux fraises et mangues
Vendredi (Soir)	Tartare de saumon et concombre à l'aneth Mignon de veau aux pruneaux purée de céleri Assortiment de petits éclairs		Amuse-bouches : Crème de choux fleur aux coquillages Tartare de saumon et concombre à l'aneth Gigolette de pintade poêlée aigre douce, cassolette de céréales et légumes oubliés Crème renversée au carambar, crumble et sauce caramel	

Pour vos réservations 0235219515 (heures de bureau )

	SALLE DE RESTAURANT «Le France »	SALLE DE RESTAURANT « Le Normandie »	SALLE DE RESTAURANT « Le Liberté »	SALLE DE RESTAURANT « L'Envol »
Lundi 16 septembre 2013 (midi)	Carré d'agneau persillé, tomate provençale, flan de courgette et écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive Tarte au citron meringuée			Ficelles à la picarde Filets de dorade aux épices sautées Julienne de légumes Petites pâtisseries parisienne
Mardi 17 septembre 2013 (midi)	Pavé de sandre au beurre moussoux de bière, fricassée de fruits doux Filet mignon de veau farci aux herbes, gratin Bayeldi et pommes cocotte Tarte en bande		Terrine de la mer et sa sauce cocktail Blanquette d'agneau aux petits légumes Crumble aux pommes	
Mercredi 18 septembre 2013 (midi)			Blinis tiède et saumon fumé à l'œuf mollet Epaule d'agneau braisé aux abricots Polenta de petits légumes Cake caramélisé, compotée de griottes au vin rouge	Gaspacho Entrecôte double gratin de PDT sauce bordelaise Tartelette abricot pistache
Jeudi 19 septembre 2013 (midi)				
Vendredi 20 septembre 2013 (midi)				Crêpes de pomme de terre, parfait de saumon Curry de poulet aux pommes gala Riz basmati aux épices Biscuit mi-cuit au chocolat et sa sauce
Vendredi (Soir)	Chartreuse d'asperges vertes rilette de saumon Filet de canard à l'orange Polenta Croque en bouche		Amuse-bouches :Crème de choux fleur aux coquillages Tartare de saumon et concombre à l'aneth Gigollette de pintade poêlée aigre douce, cassolette de céréales et légumes oubliés Crème renversée au carambar, crumble et sauce caramel	

Pour vos réservations 0235219515 (heures de bureau )

	SALLE DE RESTAURANT «Le France »	SALLE DE RESTAURANT « Le Normandie »	SALLE DE RESTAURANT « Le Liberté »	SALLE DE RESTAURANT « L'Envol »
Lundi 23 septembre 2013 (midi)				Œuf poché bayonnaise Fricassée de volaille à l'ancienne Riz pilaf Pudding diplomate
Mardi 24 septembre 2013 (midi)	Feuilleté d'œufs brouillés aux fines herbes Dorade grillée aux olives et basilic, coulis de poivrons Fine ratatouille et risotto Savarin aux fruits		Avocat cocktail Blanquette de lotte aux petits légumes Tarte aux pommes alsaciennes	<i>Gaspacho</i>  <i>Fricassée de volailles à l'ancienne Tarte bourdaloue aux poires</i>
Mercredi 25 septembre 2013 (midi)			Filet de saumon à la piperade glacé Caneton en filet sauté au jus acidulé Gnocchi de semoule, laitues braisées Caramel fondant aux pommes et beurre salé	Œuf farci Chimay Darne de saumon riz pilaf beurre blanc Tartelette vanille
Jeudi 26 septembre 2013 (midi)	Saumon poché Bavette à l'échalote Paris brest		Melon en éventail Emincé de volaille Doria Ecrasée de pomme de terre à l'huile d'olive Nougat glacé, coulis de framboises	
Vendredi 27 septembre 2013 (midi)	Billes de melon Fricassée de volaille aux pleurotes Riz pilaf aux amandes Mousse au chocolat			Bavarois d'asperges au saumon fumé Selle d'agneau rôtie au jus de navarin Légumes printanier Crumble aux amandes, rhubarbe et fraise
Vendredi soir	Menu Impressionnisme		Amuse-bouches : Croquette de chèvre tomate marinée à la coriandre fraîche Rillettes aux deux saumons mesclun au céleri croquant Magret de canard aux poivre vert pommes sautées à cru tomates provençales crème brûlée tuiles aux amandes	

Pour vos réservations 0235219515 (heures de bureau )

	SALLE DE RESTAURANT «Le France »	SALLE DE RESTAURANT « Le Normandie »	SALLE DE RESTAURANT « Le Liberté »	SALLE DE RESTAURANT « L'Envol »
Lundi 30 septembre 2013 (midi)	Magret de canard au miel et citron vert, carottes glacées et artichauts étuvés Assortiment de choux			Tarte à l'oignon Côtes de porc charcutière Pomme purée Crêpes à la normande
Mardi 1 octobre 2013 (midi)	Charlotte de saumon fumé et piperade glacée Carré de veau Bruxelloise Délice chocolat coco		Assiette de charcuteries et ses accompagnements Escalope de volaille à la normande, pommes cocotte Petite Tatin et sa crème fraîche	<i>Avocats au crabe et agrumes</i>  <i>Darnes de saumon grillée béarnaise et riz pilaf</i>  <i>Choux à la crème</i>
Mercredi 2 octobre 2013 (midi)			Bavarois de céleri-rave à la crème mousseuse Saumon en darne, sauté au jus de poulet Garniture grand-mère Crumble aux amandes, rhubarbe et fraises	Feuilleté Poulet sauté chasseur Tartelette d'automne
Jeudi 3 octobre 2013 (midi)				
Vendredi 4 octobre 2013 (midi)				Risotto aux fruits de mer façon paëlla Filet de limande au cidre et crème de poireaux Gratin de courgettes Terrine d'agrumes au miel
Vendredi (Soir)				Amuse-bouches :Croquette de chèvre tomate marinée à la coriandre fraîche Rillettes aux deux saumons mesclun au céleri croquant Magret de canard aux poivre vert pommes sautées à cru tomates provençales crème brûlée tuiles aux amandes



Pour vos réservations 0235219515 (heures de bureau )

	SALLE DE RESTAURANT «Le France »	SALLE DE RESTAURANT « Le Normandie »	SALLE DE RESTAURANT « Le Liberté »	SALLE DE RESTAURANT « L'Envol »
Lundi 7 octobre 2013 (midi)			Potage de potiron et châtaignes caramélisées Médaille de veau au paprika, riz pilaf aux poivrons Opéra	Flan Trianon Mousseline de merlans arlequin Pommes à l'anglaise Foret noire
Mardi 8 octobre 2013 (midi)	Œuf poché Bourguignonne Pavé de bœuf au poivre, pommes sautées et tomate étuvée Bavarois poire/caramel			<i>potage Dubarry</i>  <i>filet de merlu hollandaise riz pilaf</i>  <i>choux chantilly</i>
Mercredi 9 octobre 2013 (midi)	Cocktail Florida Blanquette de dinde au lait de coco Riz pilaf au curry Opéra crème anglaise		Œufs brouillés au coulis de poivron et tapenade Filet de veau rôti aux gambas, sauce au citron Risotto de mascarpone Crêpes épaisses aux pommes, crème orange cannelle	Avocat sauce cocktail Blanquette de veau riz pilaf Tarte soufflée framboise
Jeudi 10 octobre 2013 (midi)				
Vendredi 11 octobre 2013 (midi)				Œuf mollet au confit de courgette et fenouil Pavé de bœuf aux poivrons et jus de bœuf Tarte à la tomate Quatre-quarts breton aux pommes et sauce caramel
Vendredi (Soir)			Amuse-bouches :Noix de st Jacques Marinés aux agrumes Cassolette de moules à la fondue d'endives marinière aux épices Entrecôte double beurre maître d'hôtel Gratin dauphinois fagots haricots verts Nougat Glacé coulis de framboise	

Pour vos réservations 0235219515 (heures de bureau )

	SALLE DE RESTAURANT «Le France»	SALLE DE RESTAURANT « Le Normandie »	SALLE DE RESTAURANT « Le Liberté »	SALLE DE RESTAURANT « L'Envol »
Lundi 14 octobre 2013 (midi)	Carré d'agneau persillé, tomate provençale, flan de courgette et écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive Tarte au citron meringuée		Potage de potiron et châtaignes caramélisées Médaille de veau au paprika, riz pilaf aux poivrons Opéra	Allumette au fromage Brochette de volaille sauce Tandoori Riz pilaf Tarte aux pommes à la bergère
Mardi 15 octobre 2013 (midi)	Pavé de sandre au beurre moussé de bière, fricassée de fruits doux Filet mignon de veau farci aux herbes, gratin Bayaldi et pommes cocotte Tarte en bande		Flamiche picarde Sole Louisiane, flan de courgette pommes à l'anglaise Assiette de fruits frais en sabayon	<i>Assiette nordique</i>  <i>Magret passion</i>  <i>Charlotte poires chocolat</i>
Mercredi 16 octobre (midi)	Terrine de poisson sauce cocktail Escalope de volaille vallée d'auge Jardinière de légumes aux fines herbes Ananas flambé glace noix de coco	Terrine de poisson sauce cocktail Escalope de volaille vallée d'auge Jardinière de légumes aux fines herbes Ananas flambé glace noix de coco	Encornets farcis au riz et petits légumes Sauté de poulet en barbouille Darphin d'artichauts et pleurotes sautées Charlotte à la vanille et chocolat Ou Pêche flambée glace vanille	Potage cultivateur Sole meunière pomme anglaise Tarte aux fruits
Jeudi 17 octobre 2013 (midi)				Assiette de crudités Côtes de porc charcutière - pommes purée Mousse chocolat
Vendredi 18 octobre 2013 (midi)				Bavarois de céleri-rave à la crème moussée Cabillaud en galette de blé noir Pilaf de sarrasin Brioche perdue aux fruits rouges

Pour vos réservations 0235219515 (heures de bureau )

	SALLE DE RESTAURANT «Le France»	SALLE DE RESTAURANT « Le Normandie »	SALLE DE RESTAURANT « Le Liberté »	SALLE DE RESTAURANT « L'Envol »
Lundi  04 (midi) novembre			Terrine de poisson Poulet sautés chasseur Pommes noisette Pannequets Normands	
Mardi 05 novembre 2013 (midi)				<i>Moules marinières</i>  <i>Canard à l' orange</i>  <i>Ile flottante</i>
Mercredi 06 novembre 2013 (midi)	Avocat sauce cocktail Jambonnette de volaille au porto Pommes darphin et tomates étuvées Tartelette aux agrumes	Assiette de charcuterie (salle) Fricassée de volaille à l'estragon Riz pilaf et carottes glacées Aumônière Normande	Fruits de mer à la fondue de poireaux, façon moulade Filet d'agneau en croûte de feuilletage à la crème d'ail  Haricot coco au coulis de persil <b>Moelleux au chocolat crème anglaise au café</b>	Salade de betterave noix et mâche Poulet sauté chasseur Pomme sautées a cru Choux a la crème
Jeudi 07 novembre 2013 (midi)	Rémoulade de céleri et pommes vertes aux crevettes Filet de canette Duroc Eclairs au chocolat		Terrine de poisson sauce cocktail Tajine d'agneau aux fruits secs Semoule façon taboulé Tarte au citron meringuée	
Vendredi 08 novembre 2013 (midi)	Cocktail de crevettes sauce cocktail Navarin d'agneau au tandoori Petits légumes glacés Crème brulée			Crique de pomme de terre aux langoustines Navarin d'agneau au tandoori Petits légumes glacés Charlotte à la vanille et chocolat
Vendredi 08 (Soir)	Tartare de saumon et concombre à l'aneth Mignon de veau aux pruneaux purée de céleri Assortiment de petits éclairs		Mb .Légumes à l'espagnole, brochette de moules et chorizo Sole sauté façon Sabine, beurre blanc à la ciboule Pave de julienne au curcuma riz pilaf au poivrons chorizo et moules Pain perdu brioché, poire pochée, sauce caramel au beurre salé	

Pour vos réservations 0235219515 (heures de bureau )

	SALLE DE RESTAURANT «Le France »	SALLE DE RESTAURANT « Le Normandie »	SALLE DE RESTAURANT « Le Liberté »	SALLE DE RESTAURANT « L'Envol »
Lundi 11 novembre 2013 (midi)	Féerie			
Mardi 12 novembre 2013 (midi)				<i>Petits pâtés feuilletés</i> <i>Entrecôte double bordelaise gratin</i> <i>Bananes flambées</i>
Mercredi 13 novembre 2013 (midi)	Assiette de charcuterie Fricassée de volaille à l'estragon Riz pilaf et carottes glacées Aumônière Normande Sauce caramel	Avocat sauce cocktail Jambonnette de volaille au porto Pommes darphin et tomates étuvées Tartelette aux agrumes	Tarte fine de Saint Jacques à la fondue de poireaux Lapereau à la ficelle au velouté moutardé Légumes oubliés Biscuit au cœur coulant d'abricot et son caramel	Gnocchi parisienne Poulet rôti et son jus Gratin dauphinois Ananas flambé
Jeudi 14 novembre 2013 (midi)			Cocktail de crevettes sauce cocktail Petite estouffade de veau Bourguignonne Tagliatelles fraîches Ile flottante crème anglaise	Velouté Dubarry Escalopes de veau viennoise -pommes sautées à cru Tarte aux pommes
Vendredi 15 novembre 2013 (midi)			Menu spécial club hôtelier de France Mise en bouche Normande Dos de cabillaud à la dieppoise Tarte Normande ou d'Yport	Menu spécial club hôtelier de France Mise en bouche Normande Dos de cabillaud à la dieppoise Tarte Normande ou d'Yport
Vendredi (Soir)	Chartreuse d'asperges vertes rilette de saumon Filet de canard à l'orange Polenta Croque en bouche		Mb.Légumes à l'espagnole, brochette de moules et chorizo Sole sauté façon Sabine, beurre blanc à la ciboule  Pave de julienne au curcuma riz pilaf au poivrons chorizo et moules  Pain perdu brioché, poire pochée, sauce caramel au beurre salé	

Pour vos réservations 0235219515 (heures de bureau )

	SALLE DE RESTAURANT «Le France »	SALLE DE RESTAURANT « Le Normandie »	SALLE DE RESTAURANT « Le Liberté »	SALLE DE RESTAURANT « L'Envol »
Lundi 18 novembre 2013 (midi)			Terrine de poisson Poulet sautés chasseur Pommes noisette Pannequets Normands	Choux farcis aux moules safranées Jambonnette de canard à l'orange Cake de légumes Poirier
Mardi 19 novembre 2013 (midi)				<i>Salade du Puy saucisses lentilles</i>  <i>Feuilleté de poissons beurre blanc</i>  <i>Pêche melba</i>
Mercredi 20 novembre 2013 (midi)	Capuccino de pois cassés et ses petits croûtons Poulet grillé à l'américaine pommes gaufrettes Fruits frais à la menthe et à la vanille bourbon, petits fours secs	Assiette de saumon fumé ( <i>salle</i> ) Entrecôte double grillée BMH Tomate farcie duxelles et pomme Anna Tarte fine aux fruits frais	Ragoût de mini-légumes, œuf poché, au beurre émulsionné Filet de sole farci aux pommes et curry, au jus d'écrevisses Flan de fenouil et écrevisses Pancake en compote d'ananas, gelée au caramel	Salade de gésiers Sauté de veau Marengo pommes Anglaises  Tarte aux poires Alsacienne
Jeudi 21 novembre 2013 (midi)	Darne de saumon pochée beurre d'herbes fraîches Bavette à l'échalote Purée de vitelotte carottes glacées Paris Brest crème Anglaise		Tarte à la tomate et au chèvre Filet de lieu jaune au cidre crémé de poireaux Pommes à l'anglaise Pruneaux flambés et glace vanille	
Vendredi 22 novembre 2013 (midi)	Assiette de charcuteries Blanquette de lotte safranée Semoule aux épices Tarte pistache framboise			Tarte fine de Saint-Jacques aux betteraves Caneton en deux cuissons aux agrumes  Riz aux épices Brownie aux noix de pécan
Vendredi (Soir)		Menu Dom Tom Tatara de dorade mangue vanille Espadon au beurre de passion Colombo de volaille riz sauvage et purée à la vanille Assortiment de pâtisserie	Amuse-bouches : Soupe de potiron au lard galette de Beaufort Œufs pochés, piperade parfumée au jambon sec, coulis de poivrons et croustillant de sésame Darne de saumon grillée Grand-mère, jus de volaille parfumé. Crêpes farcies aux fruits d'automne, caramel de cidre et pommes flambées	

Pour vos réservations 0235219515 (heures de bureau )

	SALLE DE RESTAURANT «Le France»	SALLE DE RESTAURANT « Le Normandie »	SALLE DE RESTAURANT « Le Liberté »	SALLE DE RESTAURANT « L'Envol »
Lundi 25 novembre 2013 (midi)			Quiche Lorraine filets de limande au cidre crémée de poireaux pommes à l'anglaise Pêches flambées glace vanille coulis de fruits rouges	Tarte fine de cabillaud à la glace de viande Paupiette de dinde basquaise Riz pilaf Paris Brest
Mardi 26 novembre 2013 (midi)				<i>Quiche poireaux saumon</i>  <i>Poulet rôti</i>  <i>Riz au lait</i>
Mercredi 27 novembre 2013 (midi)	Assiette de saumon fumé Entrecôte double grillée BMH Tomate farcie duxelles et pomme Anna Tarte fine aux fruits frais	Capuccino de pois cassés et ses petits croûtons Poulet grillé à l'américaine pommes gaufrettes Fruits frais à la menthe et à la vanille bourbon, petits fours secs (	Œuf mollet croquant au jus de queue de bœuf Carré de veau poêlé en méchoui, jus de tachine  Semoule et brochette de légumes Parfait glacé aux poires et crumble croquant	Potage Dubarry Carré d'agneau rôti Mini ratatouille Tarte feuilletée en bande aux fruits
Jeudi 28 novembre 2013 (midi)			Verrine d'avocat au crabe Entrecôte double BMH Pommes sautées à cru - Salade verte Crème caramel & sa tuile aux amandes	Terrine de poissons cocktail Poulet cocotte grand-mère Fromages Choux chantilly
Vendredi 29 novembre 2013 (midi)	Concassée d'avocat et saumon fumé au pamplemousse Côte de bœuf pour 2 grillée sauce béarnaise Pomme de terre à la braise, crème ciboulette Crème catalane			Terrine de volaille au potiron Civet de sole au vin rouge  Risotto au safran Crêpes épaisses aux pommes, crème orange cannelle
Vendredi (Soir)	Velouté de laitue et cresson aux palourdes et tartare de poisson Pigeon en deux cuissons Flan de céleri et carottes au cumin marrons glacés Montage géométrique		Amuse-bouches : Soupe de potiron au lard galette de Beaufort Entrée : Œufs pochés , piperade parfumée au jambon sec, coulis de poivrons et croustillant de sésame  Darne de saumon grillée Grand-mère, jus de volaille parfumé. Crêpes farcies aux fruits d'automne, caramel de cidre et pommes flambées	

Pour vos réservations 0235219515 (heures de bureau )

	SALLE DE RESTAURANT «Le France »	SALLE DE RESTAURANT « Le Normandie »	SALLE DE RESTAURANT « Le Liberté »	SALLE DE RESTAURANT « L'Envol »
Lundi 2 décembre 2013 (midi)			Quiche Lorraine filets de limande au cidre crémée de poireaux pommes à l'anglaise Pêches flambées glace vanille coulis de fruits rouges	Tagliatelles aux fruits de mer Palette de porc à la diable Gratin de pommes de terre Entremet au rhum
Mardi 3 décembre 2013 (midi)	Rillettes de saumon fumé et sa salade Filet de sole riz pilaf Crêpes flambées façon Suzette		Quiche océane Filet mignon de porc à la moutarde de Meaux, pommes de terre sautées à cru fricassée de champignons Pêches flambées	
Mercredi 4 décembre 2013 (midi)			Gnocchi parisienne Carrée d'agneau rôti Pommes de terre .sautées Mousse au chocolat	Gambas sautées en ragout de légumes Filet de lapin farcis aux courgettes Polenta aux herbes jus safrané St Honoré aux framboises
Jeudi 5 décembre 2013 (midi)	Menu de Noel		Soupe de poisson en bol et ses accompagnements Darne de saumon grillée, sauce béarnaise Garniture cocotte grand-mère Ananas frais flambé glace noix de coco	
Vendredi 6 décembre 2013 (midi)	Capuccino de pois cassé au chorizo Jambonnette de caneton au cidre Gratin dauphinois et tomates provençales Bananes flambées et glace rhum raisin			Tartelettes aux asperges Souris d'agneau braisée Fèves au poivron et gnocchi Crème brûlée pistache et ganache
Vendredi (Soir)	Crème de moules au safran bohémienne de légume Pavé de cabillaud sauté au curry haricots coco et chou vert beurre blanc Montage géométrique		Gougère Gorgonzola Minestrone de Langoustines aux courgettes. Curry d'agneau ratatouille quinoa Tiramisu aux fruits rouges et chocolats blanc	

Pour vos réservations 0235219515 (heures de bureau )

	SALLE DE RESTAURANT «Le France »	SALLE DE RESTAURANT « Le Normandie »	SALLE DE RESTAURANT « Le Liberté »	SALLE DE RESTAURANT « L'Envol »
Lundi 9 décembre 2013 (midi)	Magret de canard au miel et citron vert, carottes glacées et artichauts étuvés Assortiment de choux		Bisques de langoustines Blanquette de veau à l'ancienne Riz pilaf Bananes flambées glace rhum raisin	Feuilleté de moules au safran Fricandeau de porc braisé Florian Laitues braisées, pomme fondante Crêpes chocolat et marron
Mardi 10 décembre 2013 (midi)	Charlotte de saumon fumé et piperade glacée Carré de veau Bruxelloise Délice chocolat coco			
Mercredi 11 décembre 2013 (midi)			Menu Examens Table de 2 a 4 personnes (X 7)	St jacques rôtie risotto de coques Pintadeau farci au roquefort Fèves aux poivrons crème mousses au paprika Tartelette amandines framboise Crème brûlée pistache
Jeudi 12 décembre 2013 (midi)			Saumon fumé et sa crème d'aneth Magret de canard aux fruits rouges Pommes darphin - flan d'épinards Tarte tatin	<i>Tarte à l'oignon</i> <i>Blanquette de veau à l'ancienne</i> <i>riz pilaf</i> <i>Fromages</i> <i>Ananas frais</i>
Vendredi 13 décembre 2013 (midi)	Terrine de poisson sauce cocktail Cuisse de lapin poêlée au porto Pommes miettes - endives meunières Crêpes flambées			Raviolis au champignons et crème d'ail Pavé de bar en crumble d'épices Ragoût de légumes au beurre de coquillage Miroir cassis
Vendredi (Soir)	Pavé de sandre poché à l'ail et au safran Entrecôte double grillée Mirabeau Méli-mélo de légumes grillés Tarte au chocolat		Gougère Gorgonzola Minestrone de Langoustines aux courgettes. Curry d'agneau ratatouille quinoa Tiramisu aux fruits rouges et chocolats blanc	



Pour vos réservations 0235219515 (heures de bureau )

	SALLE DE RESTAURANT «Le France »	SALLE DE RESTAURANT « Le Normandie »	SALLE DE RESTAURANT « Le Liberté »	SALLE DE RESTAURANT « L'Envol »
Lundi 16 décembre 2013 (midi)			Bisques de langoustines  Blanquette de veau à l'ancienne Riz pilaf Bananes flambés glace rhum raisin	Noix de Saint-Jacques à la fondue d'endives Tronçon de turbot crécy Carottes glacées, pommes à l'anglaise Buche de Noël
Mardi 17 décembre 2013 (midi)	Feuilleté d'œufs brouillés aux fines herbes Dorade grillée aux olives et basilic, coulis de poivrons Fine ratatouille et risotto Savarin aux fruits			<i>Menu de Noël</i>
Mercredi 18 décembre (midi)			Gratin de queues d'écrevisses au fenouil Pavé de bar en viennoise de légumes Coulis de poivron, riz pilaf Ile flottante passion	
Jeudi 19 décembre 2013 (midi)	Brunch			
Vendredi 20 décembre 2013 (midi)	Menu de Noël MB : St jacques en brochette au romarin Assiette scandinave et sa garniture Dos de lièvre sauce poivrade Poêlée de légumes oubliés - purée de panais vanillée, crosne, fricassée de topinambours Assiette de fromages Bûche façon vacherin			Saint-Jacques rôties et son beurre de coquillage au pistou Magret farci au foie gras, sauce aigre douce Rattes rôties Tartelette au chocolat blanc

Pour vos réservations 0235219515 (heures de bureau )

	SALLE DE RESTAURANT «Le France »	SALLE DE RESTAURANT « Le Normandie »	SALLE DE RESTAURANT « Le Liberté »	SALLE DE RESTAURANT « L'Envol »
Lundi 6 janvier 2014 (midi)			Croustade d'œufs brouillés portugaise Magrets de canard à l'orange Bûche	
Mardi 7 janvier 2014 (midi)	Tartelette au fromage de chèvre et andouille Fricassée de lapin, pommes Darphin Dessert surprise		Terrine de poissons sauce cocktail Fricassée de lapin Cachoise, flan de brocolis, pommes cocotte Ananas rôti au marasquin et glace rhum/raisins	<i>Saumon fumé</i>  <i>Lapereaux à la moutarde</i>  <i>Galette des rois</i>
Mercredi 8 janvier 2014 (midi)	Terrine de campagne et ses condiments ( <i>salle</i> ) Pintade rôtie sur canapé Jus aux abricots secs Fromages Galette des rois	Darne de saumon grillée beurre blanc à l'aneth Sauté d'agneau au tandoori riz madras Fromages Pêches flambées & sa glace à la vanille	Œuf mollet au confit de courgette et fenouil Paleron en carbonate à la flamande Flan d'endives Crème renversée au caramel, meringue blonde Ou au choix Banane flambée glace rhum raisin	Terrine de foie de volaille Magret de canard a la passion Bavarois choco pistache
Jeudi 9 janvier 2014 (midi)				Moules marinière Poulet rôti - pommes darphin Fromages Ile flottante
Vendredi 10 janvier 2014 (midi)				
Vendredi (Soir)	Velouté de laitue et cresson aux palourdes et tartare de poisson Pigeon en deux cuissons Flan de céleri et carotte au cumin marron glaces Montage géométrique		Amuse-bouches : Crème de moules au safran et bohémienne de légumes Éclair aux noix de st Jacques et fondue d'endives Côte de bœuf grillée, émulsion de vin rouge au poivre, galette de pommes de terre aux champignons Entremet léger chocolat praliné, sauce noisette	

Pour vos réservations 0235219515 (heures de bureau )

	SALLE DE RESTAURANT «Le France »	SALLE DE RESTAURANT « Le Normandie »	SALLE DE RESTAURANT « Le Liberté »	SALLE DE RESTAURANT « L'Envol »
Lundi 13 janvier 2014 (midi)			Croustade d'œufs brouillés portugaise Magrets de canard à l'orange Bûche	Œuf poché Bragance Choucroute de la mer Pommes à l'anglaise Tarte soufflée framboise
Mardi 14 janvier 2014 (midi)	12 Tables pour Menus d'exams (De 4 personnes )		Œufs pochés « bourguignonne » Sauté de veau aux agrumes endives meunières Coupe glacée et ses pêches flambées	<i>Œufs farcis Chimay</i>  <i>Lotte à l'américaine</i>  <i>Salade de fruits exotiques</i>
Mercredi 15 janvier 2014 (midi)	Darne de saumon grillée beurre blanc à l'aneth Sauté d'agneau au tandoori riz madras Fromages Pêches flambées & sa glace à la vanille	Terrine de campagne et ses condiments <i>(salle)</i> Pintade rôtie sur canapé Jus aux abricots secs Fromages Galette des rois	Potage Dubarry Côte de bœuf Pomme Darphin sauce Béarnaise Galette des rois	Cannelloni de poisson, bohémienne de légumes Filet de canard en croûte de pommes de terre Caramel d'épices, gratin Bayaldi Dôme marron-chocolat, douceur aux châtaignes
Jeudi 16 janvier 2014 (midi)	Menu de fête Nouvelle Année		Assiette d'huîtres Carré de porc Flamande Choux de Bruxelles endives et pommes château Opéra crème à la menthe	
Vendredi 17 janvier 2014 (midi)	Assiette d'huîtres Carré de veau poêlé Judic Galette			Charlotte de Saint-Jacques et son jus de viande Pavé de cabillaud au bouillon d'herbes Risotto vert Mille feuilles vanille et crème pralinée
Vendredi (Soir)	Crème de moules au safran bohémienne de légume Pavé de cabillaud sauté au curry haricots coco et chou vert beurre blanc Montage géométrique		Amuse-bouches : Crème de moules au safran et bohémienne de légumes  Éclair aux noix de st Jacques et fondue d'endives Côte de bœuf grillée, émulsion de vin rouge au poivre, galette de pommes de terre aux champignons Entremet léger chocolat praliné, sauce noisette	

Pour vos réservations 0235219515 (heures de bureau )

	SALLE DE RESTAURANT «Le France »	SALLE DE RESTAURANT « Le Normandie »	SALLE DE RESTAURANT « Le Liberté »	SALLE DE RESTAURANT « L'Envol »
Lundi 20 janvier 2014 (midi)	Médaille de porc à la moutarde de Meaux, jardinière de légumes Pana cotta, ananas caramélisé		Moules à la marinière Osso buco de veau à la milanaise Spaghetti au parmesan Ananas flambés Glace vanille	Encornets farcis à la cordobas Osso Bucco de dinde milanaise Pâtes fraîches Crème brûlée
Mardi 21 janvier 2014 (midi)	12 Tables pour Menus d'examens (De 4 personnes)		Papillote de rouget aux légumes du soleil Entrecôte double sauce béarnaise pommes sautés au lard Cerises flambées	Menu examens Table de 8x4 personnes
Mercredi 22 janvier 2014 (midi)	Jambon cru chutney aux fruits d'hiver Panaché de la mer (carrelet et lotte à l'orange et aux épices) Flan d'épinards et quinoa au beurre Fromages Café gourmand	Corolle croustillante d'œuf poché Bourguignonne Sole Meunière Cocotte de légumes Fromages Cerises flambées glace vanille	Crème renversée de champignons Rouelle de lotte sautée, coulis de poivron rouge Mini ratatouille de légumes Tartelette soufflée à la crème d'amande, et ses fruits Ou Ananas flambée glace coco	Avocat aux agrumes et crabe Entrecôte double et sauce Béarnaise Légumes du marché Tarte Bourdaloue aux poires sauce chocolat
Jeudi 23 janvier 2014 (midi)			Feuilleté de Noix de pétoncles flambées au whisky Carré d'agneau persillé Cassolette de flageolets paysanne, tomate provençale Trilogie de crème brûlée	Avocat cocktail Pavé de lieu jaune - beurre blanc - riz pilaf Fromages Bananes flambées
Vendredi 24 janvier 2014 (midi)	Moules à la bretonne Osso bucco de veau milanaise Tarte fine aux poires			Tarte océane en beurre de coquillages au basilic Blanc de poulet farci aux courgettes Légumes grillés confits Fondant au caramel pommes façon tatin
Vendredi (Soir)	Pavé de sandre poché à l'ail et au safran Entrecôte double Mirabeau Méli-mélo de légumes grillés Pommes confites Tarte chocolat		Soirée Normande	

Pour vos réservations 0235219515 (heures de bureau )

	SALLE DE RESTAURANT «Le France »	SALLE DE RESTAURANT « Le Normandie »	SALLE DE RESTAURANT « Le Liberté »	SALLE DE RESTAURANT « L'Envol »
Lundi 27 janvier 2014 (midi)			Moules à la marinière Osso bucco de veau à la milanaise Spaghetti au parmesan Ananas flambées glace vanille	Quiche océane Jambonnette de volaille à la Normande Pommes rôties, céleri glacé, flan d'épinard Charlotte russe à la framboise
Mardi 28 janvier 2014 (midi)	banalisé pas de clientèle	banalisé pas de clientèle	Bisque de langoustine Côte de bœuf grillée sauce Choron gratin dauphinois tomates provençales Pommes flambées	<i>œufs pochés bourguignonne</i>  <i>Blanquette de veau</i>  <i>fromages</i>  <i>Crème caramel</i>
Mercredi 29 janvier 2014 (midi)	IRQUA banalisé pas de clientèle	IRQUA banalisé pas de clientèle	IRQUA banalisé pas de clientèle	IRQUA banalisé pas de clientèle
Jeudi 30 janvier 2014 (midi)	L'Asie		Feuilleté d'œufs brouillés (F.H ou portugaise) Poulet cocotte grand-mère Miroir de fruits rouges	
Vendredi 31 janvier 2014 (midi)	Assiette de charcuteries Pintadeau rôti sur canapé garniture Armenonville Tarte Yport			Encornet farci au riz et brunoise de condiments Daurades aux olives et câpres en marinière de coques et légumes sautés Charlotte au chocolat, nougatine aux amandes
Vendredi (Soir)	Cuisine du Monde :L'inde		Soirée Normande	

Pour vos réservations 0235219515 (heures de bureau )

	SALLE DE RESTAURANT «Le France »	SALLE DE RESTAURANT « Le Normandie »	SALLE DE RESTAURANT « Le Liberté »	SALLE DE RESTAURANT « L'Envol »
Lundi 3 février 2014 (midi)	Entrecôte double grillée, beurre maître d'hôtel, pommes allumette Fondant au chocolat, coulis à l'orange		Assiette de charcuterie Côte de bœuf Beurre maître d'hôtel Pommes Pont neuf Tarte chocolat	Effeillé andouille de vire Steak de thon pané aux épices Pomme de terre frit Gratin de pommes au pommeau
Mardi 4 février 2014 (midi)	Brochette de St Jacques au fenouil, beurre moussoux Côte de bœuf grillée sauce béarnaise, pommes Anna et tomate farcie Duxelles Café gourmand		Verrine d'œufs brouillés, tomates épinard Carré de porc poêlé au porto Purée de fève au chorizo pommes noisette Bananes flambées	Menu examens Table de 8x4 personnes
Mercredi 5 février 2014 (midi)	<u>Menu Normand</u> AB : Mousseline de hareng Fécampoise Coquille saint jacques surprise au beurre de pommeau Filet mignon de porc au cidre gratin de pomme de terre au Neufchâtel A la découverte de Nos fromages locaux Tulipe normande gourmande à la Normandie	<u>Menu Normand</u> AB : Mousseline de hareng Fécampoise Coquille saint jacques surprise au beurre de pommeau Filet mignon de porc au cidre gratin de pomme de terre au Neufchâtel A la découverte de Nos fromages locaux Tulipe normande gourmande à la Normandie	Ravioli à la tomate, ricotta aux herbes Poulet en ballottine au jus riche Pommes croquette au chavignol Tiramisu anglaise aux grains de café	Œufs farcis Chimay Steak au poivre Pommes miette Crêpes flambées
Jeudi 6 février 2014 (midi)			Concassée d'avocat au saumon fumé et pamplemousse Poulet grillé américaine Assiette de petits choux	
Vendredi 7 février 2014 (midi)	Cocktail de crevettes en rose et vert Magret de canard au poivre vert Pommes gaufrettes - Artichauts Lucullus Paris Brest crème anglaise praliné			Brochettes de Saint-Jacques grillées Epaule d'agneau braisée Gratin de macaroni, pomme braisée aux épices Vacherin aux fruits rouges
Vendredi (Soir)	Roulade d'huîtres et rouget Beurre de pommeau Julienne de carottes en 3 couleurs Carbonnade de bœuf à la flamande Flan d'endive trompettes de la mort petits oignons Entremet du moment		Amuse-bouches : Bisque de langoustine, caramel de martini Feuilletée d'œuf brouillés portugaise Filet de limande au vert, pilaf de fruits de mer et petits légumes glacés. Parfait Pinacolada au coco grillé, brochette d'ananas caramélisé.	

Pour vos réservations 0235219515 (heures de bureau )

	SALLE DE RESTAURANT «Le France »	SALLE DE RESTAURANT « Le Normandie »	SALLE DE RESTAURANT « Le Liberté »	SALLE DE RESTAURANT « L'Envol »
Lundi 10 février 2014 (midi)				Beignets de gambas sauce mikado Médailon de porc à la hongroise Chou-fleur glacé, flan d'épinards Feuillantine aux framboises
Mardi 11 février 2014 (midi)			Tourte de rouget au caviar d'aubergine et poivron confit Râble de lapin farci purée de pomme de terre et céleri Pêches flambées	<i>Salade de gésiers</i>  <i>Côte de veau à la crème</i>  <i>Fromages</i>  <i>Beignets aux pommes</i>
Mercredi 12 février 2014 (midi)	<u>Menu Saint Valentin</u>  Brochette de Gambas en amoureuse marinées au gingembre Filet mignon de veau au pain d'épices Croustillant de Cœur de neufchâtel et caramel de cidre Macarons à la rose au cœur de mousseline citron, framboises fraîches		<u>Menu saint Valentin</u>  Assiette nordique Magret de canard sauce passion Fagot de H.Vert P de T farcie Dôme de st Valentin	Saint-Jacques au lard, velouté de potiron Saumon aux deux cuissons, genevoise de langoustines  Et Julienne de légumes aux épices Charlotte au chocolat, nougatine aux amandes et cacao
Jeudi 13 février 2014 (midi)	Verrine cocktail Râble de lapin farcie au miel et noisettes Quenelles de Lentilles au jus Entremet du moment au fromage blanc		Salade acidulée de kiwi au crabe Choucroute de la mer Profiteroles glace vanille sauce chocolat	
Vendredi 14 février 2014 (midi)	Profiteroles d'escargots au roquefort Couscous de lotte et de langoustines à l'orange et aux épices Cœur coulant chaud crème anglaise à la menthe			Œuf croustillant en meurette Couscous de lotte et langoustines A l'orange et épices Tartelette chocolat framboise
Vendredi (Soir)	Coquilles st jacques en croute de café Tatin d'endives Jambonnette de volaille farcie aux écrevisses Courgettes glacées La forêt noire revisitée		Amuse-bouches : Bisque de langoustine, caramel de martini Feuilletée d'œuf brouillés portugaise Filet de limande au vert, pilaf de fruits de mer et petits légumes glacés. Parfait Pinacolada au coco grillé, brochette d'ananas caramélisé.	

Pour vos réservations 0235219515 (heures de bureau )

	SALLE DE RESTAURANT «Le France »	SALLE DE RESTAURANT « Le Normandie »	SALLE DE RESTAURANT « Le Liberté »	SALLE DE RESTAURANT « L'Envol »
Lundi 17 février 2014 (midi)	Entrecôte double grillée, beurre maître d'hôtel, pommes allumette Fondant au chocolat, coulis à l'orange			Tarte fine de Saint-Jacques Blanquette d'agneau Petits légumes pochés Marque à l'orange
Mardi 18 février 2014 (midi)	Brochette de st jacques au fenouil beurre moussoux Côte de bœuf grillé sauce béarnaise pomme Anna et tomate farcie duxelles Café Gourmand		Cannellonis de saumon pesto de roquette Steak au poivre, pommes croquette Salade d'orange	<i>Moules marinières</i>  <i>Steak au poivre</i>  <i>Fromages</i>  <i>Bavarois chocolat pistache</i>
Mercredi 19 février 2014 (midi)	Corolle d'œuf poché Bourguignonne Sole Meunière Cocotte de légumes Fromages Cerises flambées glace vanille	Jambon cru chutney aux fruits d'hiver Panaché de la mer (carrelet et lotte à l'orange et aux épices) Flan d'épinards et quinoa au beurre Fromages Café gourmand	Tartelettes d'escargots aux courgettes et champignons Agneau en croûte de pomme de terre et son jus Mille feuilles de pomme de terre et salade roquette Vacherin aux fruits rouges OU Cerise flambée	Moules marinière Bar flambé a l'anis Fenouil braisé Crème caramel tuiles aux amandes
Jeudi 20 février 2014 (midi)			Mouclade des boucheleurs Pavé de bœuf sauce poivre, pommes allumettes Moelleux au chocolat	
Vendredi 21 février 2014 (midi)	Moules à la Provençale Mignons de porc Duroc pommes noisettes et fonds d'artichauts Panna-cotta au grand-Marnier			Crème renversé de champignons au caramel de porto  Sauté de poulet en barbouille Darphin d'artichauts et pleurotes sautées Entremet chocolat café



Pour vos réservations 0235219515 (heures de bureau )

	SALLE DE RESTAURANT «Le France »	SALLE DE RESTAURANT « Le Normandie »	SALLE DE RESTAURANT « Le Liberté »	SALLE DE RESTAURANT « L'Envol »
Lundi 10 mars 2014 (midi)	Darne de saumon pochée sauce hollandaise, pommes à l'anglaise Tarte Yport		Assiette de charcuterie  Côte de bœuf beurre maître d'hôtel Pommes Pont neuf Tarte chocolat	
Mardi 11 mars 2014 (midi)	Filet de sole Havraise Pintade rôtie forestière, flan de légumes et pommes cocotte Tuile de riz au lait, caramel de banane au rhum, crème glacée à la vanille Bourbon			<i>Salade niçoise</i>  <i>Aiguillette de bœuf braisée</i>  <i>Fromages</i>  <i>Ananas frais</i>
Mercredi 12 mars 2014 (midi)	Moules à la Bretonne Pavé de Bar sauté au sésame jus de veau au cidre sur fondue de poireaux Fromages Coupe Antillaise ( <i>ananas flambé glace rhum raisins</i> )	Gâteau de saint jacques au coquillage Carré de porc au miel citron vert et gingembre purée de fève et chorizo Fromages Pruneaux flambés glace vanille	Crique de pomme de terre aux escargots et jus de viande  Filet de rouget en genevoise Haricot nantais et huile de chorizo Mousse au fromage blanc, coulis de fruits rouges	Buffet Salade de crudités Barbu Dugléré Riz pilaf aux petits légumes Beignets aux fruits
Jeudi 13 mars 2014 (midi)			Saint Jacques au café Blanquette d'agneau aux petits légumes Tarte amandine aux agrumes	
Vendredi 14 mars 2014 (midi)	Salade acidulée de kiwi au crabe Blanquette de lapin à la moutarde à l'ancienne Chou vert étuvé - riz aux amandes Cheese cake			
Vendredi (Soir)			Amuse-bouches : Beignets de gambas sauce tartare Entrée : rouleau de printemps Tournedos de truite de mer, sauce bordelaise, julienne de légumes et pomme écrasée de Vitelotte. Moelleux chocolat et tartare de fraise menthe basilic	

Pour vos réservations 0235219515 (heures de bureau )

	SALLE DE RESTAURANT «Le France »	SALLE DE RESTAURANT « Le Normandie »	SALLE DE RESTAURANT « Le Liberté »	SALLE DE RESTAURANT « L'Envol »
Lundi 17 mars 2014 (midi)			Tartare de saumon Sole grillée beurre d'anchois Riz pilaf aux amandes et tian de légumes Nougat glacé coulis de framboise	Brioche aux fruits de mer Côte de veau Pojarski, sauce Matignon Tagliatelles fraîches Petit entremet normand
Mardi 18 mars 2013 (midi)	Crème renversée de champignons au caramel de Porto et velouté de champignons Coq au Riesling, pâtes fraîches Mille feuilles aux fraises			<i>Salade piémontaise</i>  <i>Veau marengo</i>  <i>Fromages</i>  <i>Ananas flambée</i>
Mercredi 19 mars 2014 (midi)	Gâteau de saint jacques au coquillage Carré de porc au miel citron vert et gingembre purée de fève et chorizo Fromages Pruneaux flambés glace vanille	Moules à la Bretonne Pavé de Bar sauté au sésame jus de veau au cidre sur fondue de poireaux Fromages Coupe Antillaise ( <i>ananas flambé glace rhum raisins</i> )	Encornet farci aux fruits secs, coulis de poivrons, aubergines Joues de bœuf en parmentière de pommes de terre Fond de braisage aux champignons Riz au lait exotique meringué, coulis d'abricot et mangue	Assiette nordiques Lotte à l'Américaine riz créole Charlotte poire chocolat crème anglaise
Jeudi 20 mars 2013 (midi)			Salade printanière et œuf poché Sole meunière Pommes anglaise - tomates farcie duxelles Bananes flambées glace rhum raisins	Œufs farcis Chimay Curry d'agneau - riz madras Fromages Salade de fruits
Vendredi 21 mars 2014 (midi)	Tartelette à la brousse et ses légumes à la grecque Sole Grenobloise Petit gratin de choux fleur Ananas frais flambé glace noix de coco			Quiche à l'échalote confite et aux choux Roulade de sole au lard fumé Pomme de terre confite au jus Banane caramélisée à la mousse de chocolat blanc
Vendredi (Soir)			Amuse-bouches : Beignets de gambas sauce tartare rouleau de printemps Tournedos de truite de mer, sauce bordelaise, julienne de légumes et pomme écrasée de Vitelotte.  Moelleux chocolat et tartare de fraise menthe basilic	

Pour vos réservations 0235219515 (heures de bureau )

	SALLE DE RESTAURANT «Le France »	SALLE DE RESTAURANT « Le Normandie »	SALLE DE RESTAURANT « Le Liberté »	SALLE DE RESTAURANT « L'Envol »
Lundi 24 mars 2014 (midi)	Poulet grillé à l'américaine, sauce diable, pommes gaufrettes, tomate et champignon grillés Tarte amandine aux fraises		Tartare de saumon Sole grillée beurre d'anchois Riz pilaf aux amandes et tian de légumes Nougat glacé coulis de framboise	Flan d'escargot à la crème de persil Lapin pané au pain d'épices Carottes et raves étuvées Crêpe soufflée à l'orange
Mardi 25 mars 2014 (midi)	Gaspacho Suprême de pintade farci, poire pochée au vin rouge sur embeurrée de chou et pommes château Parfait glacé à la cannelle, croustillant de banane sauce caramel à l'effleuré d'épices			<i>Asperges vinaigrette</i>  <i>Carré de porc roti</i>  <i>Fromages</i>  <i>Poires belle Hélène</i>
Mercredi 26 mars 2014 (midi)	Filet de lieu jaune à la Dieppoise Pavé de bœuf au poivre Cocotte grand mère Fromages Crêpes flambées	Feuilleté de noix de saint jacques flambées au whisky Côte de bœuf béarnaise Pommes pont neuf- tomates provençales Fromages Nougat glacé aux amandes et pignon de pin	Raviolis aux champignons et sa crème Pintadeau farci aux langoustines et sa crème Gratin de chou-fleur Miroir au cassis	Formule brasserie bière Choucroute Alsacienne Bavarois au Pain d'épice framboise
Jeudi 27 mars 2014 (midi)			Oeuf poché bourguignonne Darne de saumon pochée beurre blanc Cake de légumes Crêpes flambées	
Vendredi 28 mars 2014 (midi)	Ficelle picarde Pavé de bœuf aux poivres Pommes sautées à crues Coupe de fruits frais			Fruits de mer façon mouclade charentaise Pintadeau farci aux langoustines et sa crème Gratin de chou-fleur Pomme soufflée pralinée, gelée de caramel
Vendredi (Soir)			Amuse bouche: Pressée de tomate aux rillettes de saumon Tartelette oignons confits et foie gras, filet de caille laqué miel sésame.  Navarin d'agneau au tandori Paris Brest	

Pour vos réservations 0235219515 (heures de bureau )

	SALLE DE RESTAURANT «Le France »	SALLE DE RESTAURANT « Le Normandie »	SALLE DE RESTAURANT « Le Liberté »	SALLE DE RESTAURANT « L'Envol »
Lundi 31 mars 2014 (midi)			Œufs farcis Chimay Darne de saumon grillée beurre blanc Flan de légumes Opéra	Fondue brillât savarin Paupiette de sole et saumon au Noilly Galette de polenta et concombre glacé Nid de Pâques
Mardi 1 avril 2014 (midi)	Feuilleté d'asperges sauce mousseline Sole grillée beurre d'anchois, ragoût de légumes Nuits St Georges (bavarois cassis)			<i>Poireaux ravigote</i>  <i>Carré d'agneau primeur</i>  <i>Fromages</i>  <i>Poires au vin</i>
Mercredi 2 avril 2014 (midi)	Feuilleté de noix de saint jacques flambées au whisky Côte de bœuf béarnaise Pommes pont neuf- tomates provençales Fromages Nougat glacé aux amandes et pignon de pin	Filet de lieu jaune à la Dieppoise Pavé de bœuf au poivre Cocotte grand mère Fromages Crêpes flambées	Mille feuilles d'escargots, consommé de trompettes Filet de sole au muscadet et orange Fondue de poireaux aux moules Semoule au cidre et à la cannelle	
Jeudi 3 avril 2014 (midi)			Bavarois d'asperges au saumon fumé Escalope de veau viennoise Galette de pomme de terre - flan de légumes Ananas frais flambé glace rhum raisins	Tarte aux poireaux Darne de saumon sauce mousseline-pommes vapeur Fromages Griottes flambées
Vendredi 4 avril 2014 (midi)	Avocat cocktail aux crevettes Viennoise de bar au coulis de poivron Aux 3 purées (carottes, céleri, brocolis) Crumble aux pommes et fruits rouges			Œuf mollet croquant, polenta crème d'écrevisses Lotte au lard et son beurre de coquillage Risotto façon paella Charlotte passion pamplemousse
Vendredi (Soir)	Menu à thème :L'Inde		Amuse bouche: Pressée de tomate aux rillettes de saumon Tartelette oignons confits et foie gras, filet de caille laqué miel sésame.  Navarin d'agneau au tandori  Paris Brest	

Pour vos réservations 0235219515 (heures de bureau )

	SALLE DE RESTAURANT «Le France »	SALLE DE RESTAURANT « Le Normandie »	SALLE DE RESTAURANT « Le Liberté »	SALLE DE RESTAURANT « L'Envol »
Lundi 7 avril 2014 (midi)	Darne de saumon pochée sauce hollandaise, pommes à l'anglaise Tarte Yport		Œufs farcis Chimay Darne de saumon grillée beurre blanc Flan de légumes Opéra	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 8 avril 2014 (midi)	Filet de sole Havraise Pintade rôtie forestière, flan de légumes et pommes cocotte Tuile de riz au lait, caramel de banane au rhum, crème glacée à la vanille Bourbon		Crème de moules au safran Bar grillé et flambé à l'anis pour 2 personnes, beurre de fenouil, endives braisées, pommes fondantes Crêpes flambées	Tourte de sardines au caviar d'aubergines Pavé de bœuf en strate au basilic Légumes grillés au jus de bœuf Moelleux de semoule au cidre
Mercredi 9 avril 2014 (midi)	Fagots d'Asperges rôties au lard sauce mousseline aux herbes Magret de canard aux brugnons Flan de courgettes - Pommes écrasées à l'huile d'olive Fromages Pana-cotta de framboises	Feuilleté d'œufs brouillés au saumon fumé (salle) Brochette d'agneau aux abricots, beurre d'ail, gratin du soleil et polenta Fromages Fondant au chocolat	Asperge sauce mousseline Sole Dieppoise riz pilaf Salombo caramel	Ragoût de légumes en bouillabaisse aux langoustines Tournedos de veau à la vanille bourbon Tuile et mousse de lait, endive caramélisée Tarte fine au chocolat et framboises
Jeudi 10 avril 2014 (midi)			Saumon fumé et sa crème d'aneth Tronçon de turbot poché sauce hollandaise Risotto aux asperges Bavarois aux fruits rouges	
Vendredi 11 avril 2014 (midi)	Saumon mariné à cru aux épices et gingembre Encornets farcis aux fruits secs à la provençale Fenouil braisé Bavarois chocolat-framboise			
Vendredi (Soir)	Roulade d'huîtres et rouget Julienne de carottes en 3 couleurs Carbonnade de bœuf à la flamande Flan d'endive trompettes de la mort petits oignons Dessert du marché		Amuse-bouches : Crème vichyssoise Mille feuille de légumes au bacon crème de céleri au basilic Blanquette d'agneau au romarin, polenta aux fruits secs et tomates rôties Verrine de mousse légère au citron, coulis et petits biscuits	

Pour vos réservations 0235219515 (heures de bureau )

	SALLE DE RESTAURANT «Le France »	SALLE DE RESTAURANT « Le Normandie »	SALLE DE RESTAURANT « Le Liberté »	SALLE DE RESTAURANT « L'Envol »
Lundi 14 avril 2014 (midi)			Ficelles Picarde Jambonnettes de canetons à l'orange Pommes Amandines Cerises flambées glace vanille	Croustillant de calamar Selle d'agneau farcie aux courgettes Pomme Darphin tomate provençale Gratin de pommes au pommeau
Mardi 15 avril 2014 (midi)	Crème renversée de champignons au caramel de Porto et velouté de champignons Coq au Riesling, pâtes fraîches Mille feuilles aux fraises		Moules à la Bretonne Fricassée de volaille façon tandoori Riz pilaf Salade de fruits frais	
Mercredi 16 avril 2014 (midi)	Feuilleté d'œufs brouillés au saumon fumé Brochette d'agneau aux abricots, beurre d'ail, gratin du soleil et polenta Fromages Fondant au chocolat	Fagots d'Asperges rôties au lard sauce mouseline aux herbes Magret de canard aux brugnons Flan de courgettes - Pommes écrasées à l'huile d'olive Fromages Pana-cotta de framboises	Tarte fine à la tomate, au chèvre et basilic Caneton aux abricots secs et épices Pommes dauphine aux herbes, mouseline pois chiche Croquant de cacahuètes au café	
Jeudi 17 avril 2014 (midi)	Tables Pour examens (de 4 personnes et 2 personnes)	Menu à thème régional Foie gras chaud aux raisins et Sauterne Magret de canard aubergines farcie pommes salardaises Panna Cotta aux noix et fruits rouges	Tartare de daurade et mangue Brochette d'agneau aux abricots, beurre d'ail Quinoa et tomate étuvée Cerises flambées en jubilé	Assiette de charcuterie Soles meunière-pommes tournées Fromages Tarte feuilletée aux fruits
Vendredi 18 avril 2014 (midi)	Carpaccio de melon au magret fumé Rouget en bohémienne de légumes et son jus de coques Pain perdu, poire pochée aux épices			Gratin de queues d'écrevisses au fenouil Pavé de cabillaud sauté au chou vert Sauce curry et petits légumes étuvés Pommes sautées au Calvados, caramel beurre salé

Pour vos réservations 0235219515 (heures de bureau )

	SALLE DE RESTAURANT «Le France»	SALLE DE RESTAURANT « Le Normandie »	SALLE DE RESTAURANT « Le Liberté »	SALLE DE RESTAURANT « L'Envol »
Lundi 5 mai 2014 (midi)	Poulet grillé à l'américaine, sauce diable, pommes gaufrettes, tomate et champignon grillés Tarte amandine aux fraises		Ficelles Picarde Jambonnettes de canetons à l'orange Pommes Amandines Cerises flambées glace vanille	
Mardi 6 mai 2014 (midi)	Gaspacho Suprême de pintade farci, poire pochée au vin rouge sur embeurrée de chou et pommes château Parfait glacé à la cannelle, croustillant de banane sauce caramel à l'effleuré d'épices			Menu examens café brasserie Table de 2x6 Table 3ou 4 x6
Mercredi 7 mai 2014 (midi)	*Melon à l'italienne Daurade flambée à l'anis Fenouil braisé - petit chou farci aux légumes Fromages Tartelette pistache et fraises	Croque madame au chavignol et jambon fumé Souris d'agneau braisée fèves au poivron et gnocchi Fromages Salade de fruits exotiques & son sorbet mangue	Feuilleté de poisson Steak au poivre p. allumette Assortiment de pâte à choux	Tartare de truite et concombre au lait mousseux Pavé de sandre glacé en bourride Légumes nouveaux Mousse au chocolat, croustillant praliné, et dacquoise
Jeudi 8 mai 2014 (midi)	Férial			
Vendredi 9 mai 2014 (midi)	Tarte fine de rouget et son mesclun Curry de volaille - riz madras Coupe de fruits frais			
Vendredi (Soir)	Tables d'Examens Restaurant « le France » 6X4 personnes 6X2 personnes  Menu à thème Auvergne Centre Restaurant « Le Normandie » Tatin Auvergnate salade de printemps Carré de veau à l'estragon flan de carottes vichy aligot Dessert du moment du Chef Pâtissier		Amuse-bouches : Crème vichyssoise Mille feuille de légumes au bacon crème de céleri au basilic  Blanquette d'agneau au romarin, polenta aux fruits secs et tomates rôties Verrine de mousse légère au citron, coulis et petits biscuits	

Pour vos réservations 0235219515 (heures de bureau )

	SALLE DE RESTAURANT «Le France »	SALLE DE RESTAURANT « Le Normandie »	SALLE DE RESTAURANT « Le Liberté »	SALLE DE RESTAURANT « L'Envol »
Lundi 12 mai 2014 (midi)			Rouleau de printemps Steak au poivre flambé Tomates Provençales et pommes Darphin Profiteroles au chocolat	Quenelles de merlan frangipane Steak grillé béarnaise Pomme croquette Couronne de pommes caramélisées
Mardi 13 mai 2014 (midi)	Feuilleté d'asperges sauce mousseline Sole grillée beurre d'anchois, ragoût de légumes Nuits St Georges (bavarois cassis)			Tables d'examens Table de 2 x 6 Table de 4 x 6
Mercredi 14 mai 2014 (midi)	Croque madame au chavignol et jambon fumé Souris d'agneau braisée fèves au poivron et gnocchi Fromages Salade de fruits exotiques & son sorbet mangue	Melon à l'italienne Daurade flambée à l'anis Fenouil braisé - petit chou farci aux légumes Fromages Tartelette pistache et fraises	Grecque de légumes, crème renversée aux asperges Filet d'agneau en croûte d'épices, samossas aux agrumes Haricots blancs au jus Profiteroles en macaronade aux châtaignes	<b>Menu a thème D'une région de France</b>
Jeudi 15 mai 2014 (midi)			Menu normand Croquant de pont l'évêque caramel de cidre Coquelet vallée d'auge - poêlée de légumes Pommes flambées sorbet pomme et sauce caramel au beurre salé	Asperges sauce mousseline Carré d'agneau primeurs Fromages Crème caramel
Vendredi 16 mai 2014 (midi)	Menu Espagnol Sangria et Tortilla en apéritif Paella Crème catalane			Tartare de saumon et daurade aux poivrons Filet de saint pierre aux kumquats Fenouil braisé Tartelette caramel et noix
Vendredi (Soir)	Tables d'Examens au restaurant « le France » 6X 4 personnes 6X 2 personnes Menu à thème Champagne Ardennes « restaurant le Normandie » Jambon découpé au buffet Cassolette ou( verrine) chaude d'écrevisses, langoustines et moules au champagne Jambonnette de volaille farcie aux ris de veau sauce champagne Chou rouge et pommes fruits braisé Dessert des régions Champagne Ardennes		Amuse bouche: Petite bouchée œufs brouillés et asperges, sauce mousseline aux herbes Mille feuilles de lapereau à la coriandre, mesclun et pignons de pin. Brochettes de saumon sautées au lard lentilles et beurre au vin rouge Déclinaison de moelleux au chocolat	



Pour vos réservations 0235219515 (heures de bureau )

	SALLE DE RESTAURANT «Le France »	SALLE DE RESTAURANT « Le Normandie »	SALLE DE RESTAURANT « Le Liberté »	SALLE DE RESTAURANT « L'Envol »
Lundi 19 mai 2014 (midi)			Rouleau de printemps Steak au poivre flambé Tomates Provençales et pommes Darphin Profiteroles au chocolat	Aumônière d'escargots Escalope de cabillaud à l'aigre douce Poireau à la vapeur et tomate confite Tarte antillaise
Mardi 20 mai 2014 (midi)	Tartelette au fromage de chèvre et andouille Fricassée de lapin, pommes Darphin Sablé Breton, poire caramélisée et crémeux au chocolat blanc			Menu examens café brasserie Table de 2x6 Table 3 ou 4 x6
Mercredi 21 mai 2014 (midi)	<u>Menu Provence / Corse</u> Tartare de daurade au basilic Carré d'agneau rôti persillé Gratin Ismaël Bayeldi Fromages Corse Mini Dessert provençaux	<u>Menu Provence / Corse</u> Tartare de daurade au basilic Carré d'agneau rôti persillé Gratin Ismaël Bayeldi Fromages Corse Mini Dessert provençaux	Menu Examens en table de 4 personnes (x8)	Filet de saumon cru, mariné aux épices Poulet aux deux cuissons et son jus aux écrevisses Courgettes et pommes Maxim's Tarte fine au citron, fraise et pamplemousse
Jeudi 22 mai 2014 (midi)			Menu alsacien Foie gras et son pain d'épices Dos de sandre au pinot noir Chou rouge braisé et spätzelle Cerises flambées au kirsch glace vanille	
Vendredi 23 mai 2014 (midi)	Gambas sautées en ragout de légumes Veau en côte double poêlé en méchoui Jus de tajine semoule et brochette de légumes Tuile de riz au lait et caramel de bananes au rhum et crème glacée à la vanille			Œuf mollet au confit de courgette et fenouil Côte d'agneau en croûte de macis Caviar d'aubergines, semoule aux herbes Milles feuilles de pommes au caramel
Vendredi (Soir)	MENU De Saison A l'initiative des élèves Terminal Bac PRO		Amuse bouche: Petite bouchée œufs brouillés et asperges, sauce mousseline aux herbes Mille feuilles de lapereau à la coriandre, mesclun et pignons de pin Brochettes de saumon sautées au lard lentilles et beurre au vin rouge Déclinaison de moelleux au chocolat	

Pour vos réservations 0235219515 (heures de bureau )

	SALLE DE RESTAURANT «Le France »	SALLE DE RESTAURANT « Le Normandie »	SALLE DE RESTAURANT « Le Liberté »	SALLE DE RESTAURANT « L'Envol »
Lundi 26 mai 2014 (midi)			Cocktail d'agrumes Carbonade Pomme purée Crème brûlée	Feuilleté de fruits de mer Poulet sauté Armenonville Quartier d'artichaut, Pommes cocotte Acapulco
Mardi 27 mai 2014 (midi)	Cassolette de fruits de mer et saumon Médailon de porc à la moutarde de Meaux, jardinière de légumes Pana cotta, ananas caramélisé			Menu examens Table de 2 x 6 Table de 4 x6
Mercredi 28 mai 2014 (midi)			Bavarois d'asperges en gelée d'écrevisses, Chantilly de cresson Filet de saumon en pavé au basilic Tagliatelles au beurre en tapenade Tartelette aux fraises, gratinée au citron vert	Soufflé au fromage Filet de bar en croûte de noisette crème de maïs Pêche flambées glace vanille
Jeudi 29 mai 2014 (midi)	férie			
Vendredi 30 mai 2014 (midi)	Nettoyage en vue examens	Nettoyage en vue examens		
Vendredi (Soir)			Amuse-bouches : Caroline au jambon et champignon Quiche au saumon et gingembre Pavé de cabillaud sauté, petite ratatouille et beurre aromatisé. Mousse au chocolat Black and white	

Pour vos réservations 0235219515 (heures de bureau )

	SALLE DE RESTAURANT «Le France »	SALLE DE RESTAURANT « Le Normandie »	SALLE DE RESTAURANT « L'Envol »
Lundi 2 juin 2014 (midi)	Examens BTN	examens BTN	Rillettes aux deux saumons et sa grecque Suprême de volaille Agnès Sorel Gratin d'épinard, tomate étuvée Tarte au citron meringuée
Mardi 3 juin 2014 (midi)	examens BTN	examens BTN	
Mercredi 4 juin 2014 (midi)	examens BTN	examens BTN	
Jeudi 5 juin 2014 (midi)	Examens midi BTN Table de 4	Examens midi BTN Table de 4	
Vendredi 6 juin 2014 (midi)	Examens midi BTN Table de 4	Examens midi BTN Table de 4	Œufs brouillés au coulis de poivron et tapenade Civet de lapereau Polenta croustillante Fraisier au kirsch et sa sauce légère à l'anis

	SALLE DE RESTAURANT «Le France »	SALLE DE RESTAURANT « Le Normandie »	SALLE DE RESTAURANT « L'Envol » (Cuisine Lucullus)
Lundi 9 juin 2014 (midi)	Examens	Examens	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
Mardi 10 juin 2014 (midi)	Examens	Examens	
Mercredi 11 juin 2014 (midi)	Examens	Examens	
Jeudi 12 juin 2014 (midi)	Examens	Examens	
Vendredi 13 juin 2014 (midi)	Examens	Examens	Encornets farcis aux fruits secs, coulis de poivrons Pavé de bar en croûte de pomme de terre Asperges étuvées au lard Tartelette aux fraises, gratinée au citron vert

Pour vos réservations 0235219515 (heures de bureau )

	REMISE EN ETAT DES LOCAUX		SALLE DE RESTAURANT « L'Envol » (Cuisine Lucullus)
Lundi 16 juin 2014 (midi)	REMISE EN ETAT DES LOCAUX	REMISE EN ETAT DES LOCAUX	Bavarois de langoustines en appétit d'herbes Fricassé de pintade au cacao Julienne de légumes étuvés Fraisier
Mardi 17 juin 2014 (midi)	REMISE EN ETAT DES LOCAUX	REMISE EN ETAT DES LOCAUX	
Vendredi 20 juin 2014 (midi)			Tarte fine de légumes marinée aux langoustines Pavé de bœuf à la moutarde de Meaux Jeunes poireaux et frites de cantal Charlotte aux fraises, caramel balsamique
	SALLE DE RESTAURANT « L'Envol »		
Lundi 23 juin 2014 (midi)	Quenelles de légumes au poivron Filet de carrelet Bonne femme Pomme à l'anglaise Millat aux cerises		
Mercredi 25 juin 2014 (midi)	Crème d'avocat aux crevettes sauce cocktail Tournedos de saumon au vin rouge Julienne de légumes aux épices Tartelette noisette, banane et tapioca		Crème d'avocat aux crevettes sauce cocktail Tournedos de saumon au vin rouge Julienne de légumes aux épices Tartelette noisette, banane et tapioca