

**Menu à
14€**

REPAS DU VENDREDI MIDI



Supplément fromage 2€

Menus élaborés et servis par les élèves de T Bac Pro

17/09

Oeufs cocotte forestière

Rôti de Bœuf et beurre maître d'hôtel
Tian de Légumes

Tarte Normande Pomme-Rhubarbe

24/09 -- 01/10

Bistronomie

Tarte fine mozzarella et jambon sec

Dos de Cabillaud Rôti au Beurre Blanc
Croquant de légumes à l'origan
Ou
Côte de bœuf sauce Choron
Pommes Maxim's et flan de poivron

Assortiment de Choux

08/10 -- 15/10

Tex-Mex

Assiette Mexicaine
Little Jack garni potiron et œuf poché

Travers de Porc sauce BBQ
Ou
Burger maison au foie gras

Tarte aux noix de Pécan
Ou
Cheese cake

10/12 -- 17/12

Cromesquis

Assiette Nordique
Ou
Noix de St Jacques Fumé au foie

Joue de Bœuf Braisée
Chou rouge confit aux myrtilles
Ou
Pavé de sandre au foie gras et beurre de bière purée
de topinambours

Bûche 3 Chocolats façon Forêt noire
Ou
Strudel aux pommes

07/01

Les Antilles

Tartare d'avocat et crevettes au piment doux
Ou
Assiette d'acras

Colombo d'agneau et gratin de Chouchoute
Ou
Tournedos de Lotte à la vanille Bourbon
Purée de Patate douce

Blanc Manger coco et Ananas Flambé au Rhum
Ou
Mille-feuilles Chocolat Mangue

**Menu à
14€**

REPAS DU VENDREDI MIDI



Supplément fromage 2€

**Menu à
8€**

Menus élaborés et servis par les élèves de T Bac Pro et TCap

14/01

Menu à 14€ Classe T Bac Pro

Les Antilles

Tartare d'avocat et crevettes au piment doux

Ou

Assiette d'acras

Colombo d'agneau et gratin de Chouchoute

Ou

Tournedos de Lotte à la vanille Bourbon

Purée de Patate douce

Blanc Manger coco et Ananas Flambé au Rhum

Ou

Mille-feuilles Chocolat Mangue

Menu Brasserie

Menu à 8€ Classe T Cap

Bulots de Granville Mayonnaise

ou

Velouté de légumes de la Manche

ou

Quiche Normande

Andouillette grillée sauce Moutarde

ou

Escalope de volaille Vallée d'Auge

ou

Pavé de Cabillaud à la crème d'ail

Garniture au choix :

Frites ou Haricots verts ou Riz Pilaf

Crème Brulée Vanille

ou

Panna Cotta Fruits Exotiques

ou

Brownie & Glace maison

21/01 -- 28/01

Menu à 14€ Classe T Bac Pro

Asie

Assortiment de Sushi et Maki Wasabi et gingembre confit

Ou

Rouleaux de Printemps Sauce Cacahuète

Yakitoris (brochette de la mer) Riz cantonné

Ou

Filet de Mignon de Porc Laqué

Nouilles sautées aux légumes

Dôme coco pistache

Ou

Verrine Tapioca Mangue

Menu Brasserie

Menu à 8€ Classe T Cap

Bulots de Granville Mayonnaise

ou

Velouté de légumes de la Manche

ou

Quiche Normande

Andouillette grillée sauce Moutarde

ou

Escalope de volaille Vallée d'Auge

ou

Pavé de Cabillaud à la crème d'ail

Garniture au choix :

Frites ou Haricots verts ou Riz Pilaf

Crème Brulée Vanille

ou

Panna Cotta Fruits Exotiques

ou

Brownie & Glace maison

REPAS DU VENDREDI MIDI



Supplément fromage 2€

Menu à
14€

Menu à
8€ et 12€

Menus élaborés et servis par les élèves de T Bac Pro et TCap

04/02

Menu Brasserie

Menu à 14€ Classe T BacPro

Océanie

Saumon Tahitien
Ou Gambas flambées et bavarois mangue avocat

Pavé de Kangourou au baie rouges

Selle d'agneau de Nouvelle Zélande Farcie

Pavlova Ananas

Tarte soufflées kiwi et citron caviar

Menu à 8€ Classe T Cap

Bulots de Granville Mayonnaise

ou

Velouté de légumes de la Manche

ou

Quiche Normande

Andouillette grillée sauce Moutarde

ou

Escalope de volaille Vallée d'Auge

ou

Pavé de Cabillaud à la crème d'ail

Garniture au choix :

Frites ou Haricots verts ou Riz Pilaf

Crème Brulée Vanille

ou

Panna Cotta Fruits Exotiques

ou

Brownie & Glace maison

25/02

Choix 1

Menu à 14€ Classe T BacPro

Océanie

Saumon Tahitien
Ou
Gambas flambées et bavarois mangue avocat

Pavé de Kangourou au baie rouges

Selle d'agneau de Nouvelle Zélande Farcie

Pavlova Ananas

Tarte soufflées kiwi et citron caviar

Choix 2

Menu à 12€ Classe T CAP

Assiette de poisson fumé

Magret de Canard Normand

Sauce au Camembert

Gratin de légumes

Douillon Pomme-Caramel

Glace Vanille

REPAS DU VENDREDI MIDI



Supplément fromage 2€

Menu à
14€

Menu à
12€

Menus élaborés et servis par les élèves de T Bac Pro et T CAP

04/03

Choix 1

Choix 2

Menu à 14€ Classe T BacPro

Italie

Risotto aux fruits de mer

Ou

Scampi Fritti

Parmentier de rouget Barbet au sésame
jambon de parme

Ou

Saltimboca au Marsala pâtes fraîches

Buffet de desserts

Menu à 12€ Classe T CAP

Terrine de Campagne maison

Daurade Vapeur, beurre de Cidre
Et Tatin d'Endives

Choux aux trois parfums

11/03

Menu à 12€ Classe T CAP

Œufs cocotte à l'Andouille de Vire

Boudin Noir de Mortagne à la plancha
Ecrasé de Pomme de terre au Foie gras

Pommes au caramel beurre salé
Flambé au Calvados

29/04

Menu à 12€ Classe T CAP

Marinière de Moules à la crème

Faux-filet au Poivre
Pommes miettes et mesclun

Gratin de fruits rouges

06/05

Menu à 12€ Classe T CAP

Melon au jambon de la Manche

Maquereau de Trouville grillé
Asperges et fèves aux herbes fraîches

Tarte Rhubarbe Meringuée

REPAS DU VENDREDI MIDI



Supplément fromage 2€

**Menu à
14€**

**Menu à
12€**

Menus élaborés et servis par les élèves de T Bac Pro et T CAP

13/05

Choix 1

Choix 2

Menu examen table de 2 ou 4

Menu à 14€ Classe T BacPro

Val de Loire, Centre

Feuilletée d'asperges, beurre de ciboulette

Filet de sandre au vin rouge
Ou agneau de Touraine grillé

Petits légumes printaniers

Tarte tatin, glace vanille

Menu à 12€ Classe T CAP

Assiette de fruits de Mer

Côtelette d'agneau du Mont St Michel

Croquant de légumes à l'origan

Fraise Melba

20/05

Menu examen table de 2 ou 4

Menu à 14€ Classe T BacPro

Alsace

Foie gras, pain d'épices

Jarret de Porc confit à la bière

Ou Choucroute de la Mer

Eclairs façon Forêt Noire