



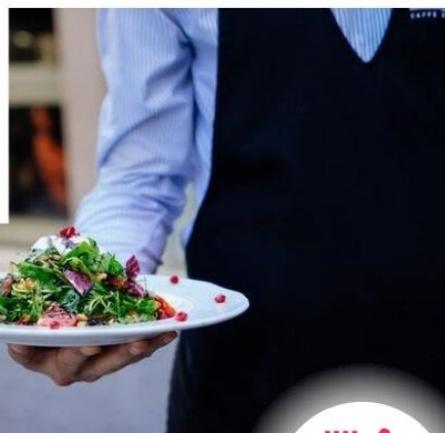
Menus

avril à juin

À TABLE !



Granville





À notre aimable clientèle

Nous sommes tenus de porter à votre connaissance le texte suivant relatif aux menus présentés aux clients du restaurant d'application (**B.O. n°43 du 23 novembre 1995**)

« Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux prix pratiqués par les restaurants privés. »





Réservations et tarifs

Notre restaurant, ouvert tous, vous accueille tous les midis à 12h30.

Les menus que nous vous proposons sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages.

Les réservations

Elles peuvent être faites le jour même, avant 10h, auprès de l'accueil en téléphonant au 02.33.91.21.30 ou par mail à violaine.bernard@normandie.cci.fr

Les tarifs

Le menu.....	12.00 € (hors boissons)
Tarif formateur FIM	8 €
Tarif apprenant FIM	7 €

Les tarifs peuvent être différents en période d'examen ou lors de repas spéciaux.





Les menus d'avril

VENDREDI 01 AVRIL

Quiche océane

Poulet grillé à l'américaine, pomme pont neuf

Mousse au chocolat et petits four sec

VENDREDI 08 AVRIL

Assiette de crudité

Poulet sauté au paprika, pommes noisettes et légumes glacés

Religieuse au chocolat

VENDREDI 22 AVRIL

Tartare de saumon ou gravad lax

Carré de porc basquaise, tian de légumes

Tarte aux fruits

MERCREDI 27 AVRIL

Terrine de volaille aux petits légumes

Tartare de bœuf frites et salade

Crêpe Suzette

VENDREDI 29 AVRIL

Macédoine de légumes, mayonnaise aux herbes

Limande grillée beurre d'anchois, légumes marinés grillés

Tropézienne





Les menus de mai

VENDREDI 06 MAI

Allumette au fromage

Pavé de saumon sauce basilic, légumes printanier glacés

Fraise Nina

VENDREDI 13 MAI

Evaluation des apprentis

Menu non communiqué

MERCREDI 18 MAI

Salade façon niçoise

Contrefilet de bœuf grillé, petit pois à la française

Mille-feuille framboise et pistache

VENDREDI 20 MAI

Evaluation des apprentis

Menu non communiqué





Les menus de juin

VENDREDI 03 JUIN

Piquillos farci crème de lard

Sole meunière, pommes vapeur persillées et courgettes sautés

Tarte aux fruits

MERCREDI 08 JUIN

Asperges sauce mousseline

Suprême de poulet à l'estragon, fondue de tomate et écrasé de pomme de terre

Entremet framboise, passion

VENDREDI 10 JUIN

Œuf mollet florentine

Pilaf de la mer

Tarte feuilletée aux fruits

VENDREDI 17 JUIN

Salade bistrot

Pavé de rumsteak sauce marchand de vin, pommes rissolées et haricots verts

Pêche Nina

VENDREDI 24 JUIN

MENU SURPRISE

