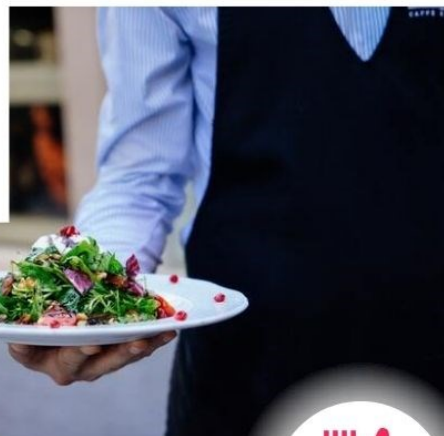




Menus

Janvier à Juin 2025

À TABLE !





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 à tous, vous accueille à 12h15 suivant les jours d'ouverture.

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 fim-granville@normandie.cci.fr

Les tarifs

Le menu

14.00 €

(hors boissons)

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





Les menus du mois de Janvier

VENDREDI 10 JANVIER

Menu du Sud-Ouest

Salade de gésiers

Magret de canard sauce au miel, galette de pomme de terre

Gâteau basque

VENDREDI 17 JANVIER (COMPLET)

Assiette de poissons fumés

Veau Marengo, pommes fondantes

Baba au rhum, chantilly

MERCREDI 22 JANVIER

Œuf cocotte à la normande

Steak flambé calvados, gratin de pommes de terre

Galette des rois à la pomme

VENDREDI 24 JANVIER

Œuf farci Chimay

Cabillaud en croute de chorizo, riz aux poivrons

Tarte crumble aux pommes

MERCREDI 28 JANVIER

Tea time

De 15h00 à 16h15





Les menus du mois de Février

VENDREDI 07 FEVRIER

Brunch

MERCREDI 12 FEVRIER

Menu Anglais

VENDREDI 14 FEVRIER

Semaine de la tendresse : cocktail spécial

Assiette de fruits de mer

Filet de limande meunière, pommes vapeur et carottes glacées

Cœur coulant au chocolat

VENDREDI 28 FEVRIER

Menu établi par les apprenants

en corrélation avec le développement durable et les circuits courts





Les menus du mois de Mars

MERCREDI 12 MARS

Œuf cocotte à la provençale

Magret de canard sauce miel, écrasé de pommes de terre et carotte glacée

Moelleux au chocolat, crème anglaise

VENDREDI 14 MARS

Menu Normand

Soupe de poisson de nos côtes et ses condiments

Carré d'agneau jus au pommeau, gratin au camembert

Tarte normande aux pommes

VENDREDI 21 MARS

Tartare de saumon

Médaille de porc Duroc, pommes duchesses

Crêpe flambée

VENDREDI 28 MARS

Assiette de charcuterie

Poulet sauté chasseur, pomme de terre rissolées

Crème brûlée à la vanille





Les menus du mois d'Avril

VENDREDI 11 AVRIL

Évaluation des apprentis

Menu non communiqué

VENDREDI 25 AVRIL

Assiette de crudités (carottes râpées, tomate, œuf dur, radis)

Poulet sauté au paprika, pommes noisettes et flan de carottes

Profiteroles chantilly et sauce chocolat

MERCREDI 30 AVRIL

Menu végétarien établi par les apprentis,
respectant le développement durable et les circuits courts





Les menus du mois de Mai

VENDREDI 16 MAI

Salade niçoise

Dos de cabillaud, croute de chorizo et écrasé de pommes de terre aux herbes

Café liégeois

MERCREDI 21 MAI

Évaluation des apprentis

Menu non communiqué

VENDREDI 23 MAI

Asperges sauce mousseline

Côte de porc basquaise, flan de légumes de saison

Fraise Nina





Les menus du mois de Juin

VENDREDI 06 JUIN

Assiette de fruits de mer (bulots et huitres)

Pavé de rumsteak (race normande) sauce béarnaise, pommes rissolées

Assiette de fromages normands ou Café gourmand

MERCREDI 11 JUIN

Melon à l'italienne

Pilaf de la mer

Tartelette aux fraises

VENDREDI 13 JUIN

Saucisson en brioche, sauce au porto

Mixed grill

Tiramisu à l'abricot

VENDREDI 27 JUIN

Asperge sauce hollandaise

Entrecôte double marchand de vin, pommes Pont neuf

Salade de fruits

