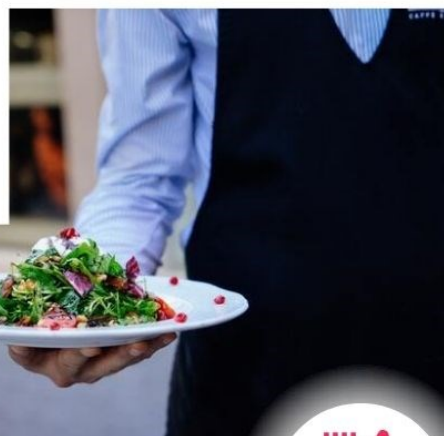




Menus

Sept. à Déc. 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

Il est préférable d'anticiper les réservations mais 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 de Septembre

VENDREDI 05 SEPTEMBRE

Melon à l'italienne

Escalope de volaille milanaise

pommes de terre noisette et brocolis vapeur

Mille-feuille

VENDREDI 26 SEPTEMBRE

Avocat crevettes sauce cocktail

Entrecôte double grillée sautée sauce béarnaise

pommes dauphines et haricots verts

Tarte aux fruits de saison





Les menus d'Octobre

VENDREDI 03 OCTOBRE

Œuf mimosa

Escalope de volaille à la crème, riz pilaf

Tarte aux pommes, sauce caramel

MERCREDI 08 OCTOBRE

Terrine de poissons, crème fouettée citronnée et salade d'herbes

Fish and chips

Moelleux au chocolat, crème anglaise vanille

VENDREDI 10 OCTOBRE

BRUNCH

VENDREDI 17 OCTOBRE

Menu Normand

Soupe de poisson et ses accompagnements

Pavé de bœuf normand, sauce camembert et gratin

Poire pochée au poiré, glace vanille et sauce chocolat

VENDREDI 24 OCTOBRE

Avocat crevettes sauce cocktail

Côte de porc charcutière, pomme purée

Tarte normande





Les menus de Novembre

MERCREDI 05 NOVEMBRE

Potage Saint Germain

Filet de limande bonne femme, flan de légumes

Bavarois

VENDREDI 07 NOVEMBRE

Avocat crevettes

Entrecôte double sautée Bercy, pommes duchesses

Profiterole glace et sauce chocolat

VENDREDI 14 NOVEMBRE

Tartare de saumon

Médallions de porc Duroc, pommes à l'anglaise

Crêpes flambées

VENDREDI 21 NOVEMBRE

Velouté de potimarron

Filet de dorade sauce vin blanc, pommes à l'anglaise

Choux à la crème

MERCREDI 26 NOVEMBRE

ÉVALUATION DES APPRENTIS

Les menus ne peuvent pas vous être communiqués

VENDREDI 28 NOVEMBRE

Restaurant complet





Les menus de Décembre

VENDREDI 05 DÉCEMBRE

Assiette de saumon fumé

Carré d'agneau jus au thym, purée de patate douce

Tarte Bourdaloue

VENDREDI 12 DÉCEMBRE

Assiette de saumon fumé

Filet mignon farci duxelle aux champignons, sauce forestière

Ecrasé de pomme de terre

Bûche chocolat passion

MARDI 16 DÉCEMBRE

REPAS DE NOEL

JEUDI 18 DÉCEMBRE

REPAS DE NOEL

