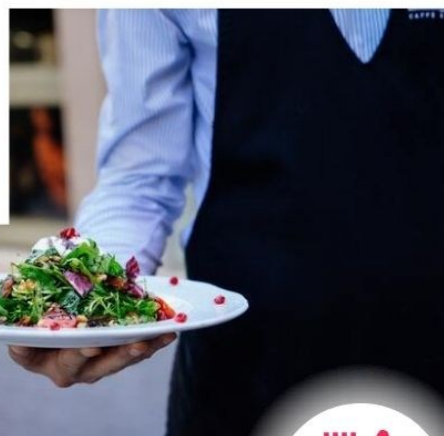




Menus

Janvier à Juin 2026

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

15.00 €

(hors boissons)

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





Les menus du mois de Janvier

VENDREDI 09 JANVIER

Menu du Sud-Ouest

Salade de gésiers

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

Gâteau basque

VENDREDI 16 JANVIER

Menu Normand

Œuf cocotte à la normande

Steak bœuf normand flambé au calvados, gratin dauphinois

Galette des rois

MERCREDI 21 JANVIER

Assiette de saumon fumé

Veau Marengo, pommes fondantes

Baba au rhum

VENDREDI 23 JANVIER

Œuf farci Chimay

Cabillaud en croute de chorizo, riz aux poivrons

Tarte crumble aux pommes

VENDREDI 30 JANVIER

English menu





Les menus du mois de Février

VENDREDI 06 FEVRIER **BRUNCH**

MERCREDI 11 FEVRIER **English menu**

VENDREDI 13 FEVRIER

Assiette de fruits de mer

Filet de limande meunière, pommes vapeur et carottes glacées

Crêpes flambées

VENDREDI 20 FEVRIER

Potage Julienne Darblay

Poulet cocotte grand-mère

Plateau de fromages ou café gourmand





Les menus du mois de Mars

VENDREDI 06 MARS

Quiche lorraine

Darne de saumon sauce à l'oseille, pommes vapeur

Crêpes flambées

MERCREDI 11 MARS

Œuf cocotte à la provençale

Magret de canard sauce miel, écrasé de pommes de terre et carottes glacées

Moelleux au chocolat, coulis de fruits rouges

VENDREDI 13 MARS

Menu Normand

Soupe de poisson de nos côtes et ses condiments

Carré d'agneau jus au pommeau et gratin au camembert

Tarte normande

VENDREDI 20 MARS

Menu végétarien

VENDREDI 27 MARS

Assiette de crudités

Poulet sauté au paprika, flan de carottes et pommes noisette

Profiterole chantilly sauce chocolat





Les menus du mois d'Avril

MERCREDI 01 AVRIL

Assiette de tapas

Poulet grillé à l'américaine, frites sauce diable

Ile flottante

VENDREDI 03 AVRIL

Menu projet Chef d'œuvre

Menu élaboré par les apprenants

VENDREDI 10 AVRIL

Assiette de crudité

Darne de saumon grillé, sauce béarnaise

Petits pois à la française

Profiterole, glace vanille et sauce chocolat

VENDREDI 17 AVRIL

Menu élaboré par les apprentis

en lien avec le développement durable et les circuits courts

MERCREDI 29 AVRIL

Tartare de saumon

Steak flambé aux poivres, petits pois à la française

Saint-Honoré





Les menus du mois de Mai

MERCREDI 20 MAI

Évaluation des apprentis

Menu non communiqué

VENDREDI 22 MAI

Asperge sauce mousseline

Côte de porc basquaise, flan de légumes de saison

Fraise Nina

VENDREDI 29 MAI

Évaluation des apprentis

Menu non communiqué





Les menus du mois de Juin

VENDREDI 06 JUIN

Assiette de fruits de mer

Pavé de rumsteak sauce béarnaise, pommes rissolées

Assiette de fromages normands ou Café gourmand

MERCREDI 10 JUIN

Melon à l'italienne

Brochette de poisson sauce choron, ratatouille

Tartelette aux fraises

VENDREDI 13 JUIN

Saucisson en brioche sauce porto

Mixed grill

Tiramisu à l'abricot

