



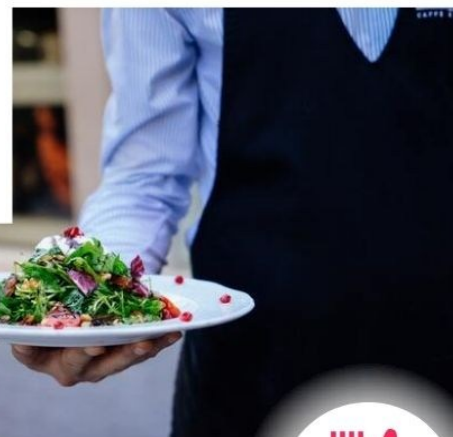
# Menus

Avril à juillet 2026

# À TABLE !



Saint - Lô





## 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

## Les horaires

L'Atelier Gourmand, ouvert à tous, vous accueille tous les midis à **12h30**, à l'adresse suivante :

*170 rue Lycette Darsonval - 50000 Saint-Lô*

Ce restaurant d'application est avant tout un **lieu pédagogique**, nos apprenants doivent bénéficier d'une **pause réglementaire après le service** afin de reprendre leurs cours dès 15h00.

**Merci à vous de respecter un horaire de départ permettant le bon apprentissage de nos jeunes.**

## Les réservations

Vous pouvez réserver auprès de l'accueil en téléphonant au 02.33.77.86.77 (au plus tard, le jour même, avant 10h), ou par mail à

**[atelier-gourmand.stlo2@normandie.cci.fr](mailto:atelier-gourmand.stlo2@normandie.cci.fr)**

## Les tarifs

Le menu\*

16,50€ (hors boissons)

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

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





Semaine du 06 au 10 avril

## LUNDI

Férie

## MARDI

Asperge mimosa

Pintade braisée au chou vert, pommes caramélisées

Les crêpes croustillantes

## MERCREDI

Omelette fine aux herbes et épices

Paëlla

Flan feuilleté à la vanille

## JEUDI

Artichaut barigoule

Selle d'agneau aux légumes printaniers

Les agrumes meringués

## VENDREDI

Velouté de petits pois à la menthe

Navarin d'agneau légumes printaniers

Maki le fruit





Semaine du 13 au 17 avril

### LUNDI

Un petit tour d'Aix

Rouget farci

Le calisson aux agrumes

### MARDI

**Menu des 4 saisons** (30€ tout compris)

Soupe de légumes automnales et crumble noisette champignons

Sole, légumes printaniers et sauce vierge

Fromage d'été

Poire au vin rouge

### MERCREDI

Restaurant complet

### JEUDI

Centre Val de Loire

Cœur de Sainte-Maure de Touraine rôti, salade de betteraves multicolores et vinaigrette au miel de Sologne

Suprême de Volaille poché, légumes et consommé

Le café s'invite à l'Opéra

### VENDREDI

Menu Brasserie à emporter :

Plat, dessert et boisson à 8€

*selon arrivage, nous consulter.*





Semaine du 27 avril au 1er mai

## LUNDI

### FRANCHE COMTE

Cuisse de grenouille, purée d'ail, et jus de persil

Pintade sauce morilles vin jaune, mousseline de pommes de terre au comté

Sabayon de fruit à la gentiane

## MARDI

Artichaut barigoule

Entrecôte sauce au poivre pomme écrasée

Le chocolat dans tous ses états

## MERCREDI

Evaluation des apprenants

Tables de 2 et 4 couverts

## JEUDI

Salade de lentilles, betterave, truite fumée et feta marinée

Filet de canard aux fruits rouges, haricots verts

Poire au vin et son pain d'épices

## VENDREDI

Féié





## Semaine du 04 au 08 mai

### LUNDI

Asperges en bottillons, vierge de tomates  
Darne de poisson pochée, beurre de nage, ronde de céréales  
Brioche rose perdue

### MARDI

Gaspacho de concombre et menthe  
Quiche aux pétoncles, salade croquante  
La mangue en tartare

### MERCREDI

Salade de betterave rôtie, boulgour, féta et lentilles  
Tartelette à l'oignon, déclinaison de légumes et pommes croquettes  
Entremets trois chocolats

### JEUDI

Duo d'asperges, vinaigrette aux herbes et copeaux de Parmesan  
Tronçon de turbot rôti, artichaut en deux façons  
L'intense pistache

### VENDREDI

Féié





Semaine du 11 au 15 mai

## LUNDI

Restaurant complet

## MARDI

Tarte provençale aux oignons doux et olives noires

Dorade grillée, fenouil rôti

La tarte citron déstructurée

## MERCREDI

Jambon melon sur miroir de Porto

Lapin à la moutarde, semoule aux épices

Tarte aux fraises en bande

## JEUDI

Férié

## VENDREDI

Restaurant fermé





## Semaine du 18 au 22 mai

### LUNDI

#### LANGUEDOC ROUSSILLON

Tarte fine feuilletée aux légumes grillés et Pelardon

Dorade royale, sauce au Noilly Prat, risotto de Camargue aux asperges violettes

Sabayon de fruit à la gentiane

### MARDI

#### **Menu à 20€ tout compris**

Examen des apprenants

Tables de 2 couverts

### MERCREDI

Salade niçoise

Côte de porc maraichère

Comme un parfum de fraise

### JEUDI

Verrine d'asperges et saumon fumé

Brochette de bœuf aux épices douces, pommes gaufrettes

Fraisier

### VENDREDI

Gaspacho andalou

Poulet rôti au thym, gratin de courgettes

Dessert selon inspiration des apprenants





Semaine du 25 au 29 mai

## LUNDI

Férié

## MARDI

### **Menu à 20€ tout compris**

Examen des apprenants

Tables de 2 couverts

## MERCREDI

Asperges sauce Mousseline et vinaigre de framboise

Osso bucco de veau à l'orange, pomme vapeur

Tulipe de sorbets

## JEUDI

### **Menu à 20€ tout compris**

Examen des apprenants

Tables de 2 et 4 couverts

## VENDREDI

Millefeuille de légumes et fromage frais

Filet de dorade, fenouil en deux façons

Aumônière aux fruits de saison





Semaine du 1er au 05 juin

## LUNDI

Restaurant complet

## MARDI

Tartare de saumon citron vert et gingembre  
Onglet de bœuf sauce porto pomme darphin  
Œufs à la neige, décor caramel

## MERCREDI

Sushis et makis de légumes  
Wok de poulet et légumes, nouilles à la citronnelle  
Chou craquelin, diplomate vanille, coulis de fruits rouges et sorbet basilic

## JEUDI

L'Occitanie  
Gaspacho de courgette et menthe, émulsion de brebis et chips de légumes  
Ravioles ouvertes aux légumes d'été confits et jus de poivrons rôtis  
La rhubarbe et la grenadine

## VENDREDI

Menu Brasserie à emporter :  
Plat, dessert et boisson à 8€  
*selon arrivage, nous consulter.*





Semaine du 08 au 12 juin

**LUNDI**

**RHÔNE**

Assiette de charcuterie lyonnaise  
Volaille sauce Nantua, pomme Anna  
Tarte la praline rose

**MARDI**

Déclinaison de tomate mozzarella et basilic  
Dos de saumon, légumes du soleil  
L'entremet simplement rouge

**MERCREDI**

Salade fraîcheur  
Lasagnes aux légumes  
Pêche Melba

**JEUDI (choix d'un seul menu par table)**

Gaspacho andalou, croûtons frottés à l'ail  
Filet de dorade snacké tomates condiments olive et fenouil confit  
Le Tûron et le melon

ou

Salade de céleri rémoulade et pommes vertes  
Poulet rôti, pommes fondantes et flan de brocoli  
Baba au rhum

**VENDREDI**

Tarte fine tomate mozzarella et basilic  
Filet de dorade caviar d'aubergine et coulis de tomate  
Dessert selon inspiration des apprenants





Semaine du 15 au 19 juin

## LUNDI

Restaurant complet

## MARDI

Menu imaginé par nos apprenants

sur le thème :

« Revalorisation des produits »

## MERCREDI

Tartare de saumon

Galette bretonne esprit crêperie

Déclinaisons de melon

## JEUDI

Tomates d'antan Mozzarella et basilic

Ballotine de volaille, caviar d'aubergine à la coriandre et amandes torréfiées

La fraise sous toutes ses formes

## VENDREDI

Menu surprise selon

l'inspiration de nos apprenants





Semaine du 22 au 26 juin

## LUNDI

PACA

Salade de rouget tiède et tapenade  
Aïoli de cabillaud et légumes vapeurs  
Macaron citron, mousseline au romarin

## MARDI

Restaurant complet

## MERCREDI

Restaurant complet

## JEUDI

Le Maghreb

Chakchouka de poivrons aux œufs de caille  
Ballotine de volaille aux citrons confits et olives  
Les douceurs du moyen orient

## VENDREDI

Menu Brasserie à emporter :

Plat, dessert et boisson à 8€  
*selon arrivage, nous consulter.*





Semaine du 29 juin au 03 juillet

**LUNDI**

PAYS DE LA LOIRE

Marinière de moules

Côte de veau et légumes primeurs

Gâteau de fraises au Cointreau

**MARDI**

Restaurant complet

**MERCREDI**

Asperges sauce mousseline

Jambonnette de volaille, pommes de terre confites et légumes de saison

Financier, diplomate à la pistache, framboise et glace huile d'olive

**JEUDI**

Menu surprise selon l'inspiration de nos apprenants

**VENDREDI**

Menu surprise selon l'inspiration de nos apprenants







# OUVERTURE

## Tous les jeudis

### 9h - 13h



FIM CCI Formation Ouest Normandie  
170 rue Lycette Darsonval  
50009 SAINT LÔ



02.33.77.86.77

@ [epicerie.fimcampus2@normandie.cci.fr](mailto:epicerie.fimcampus2@normandie.cci.fr)

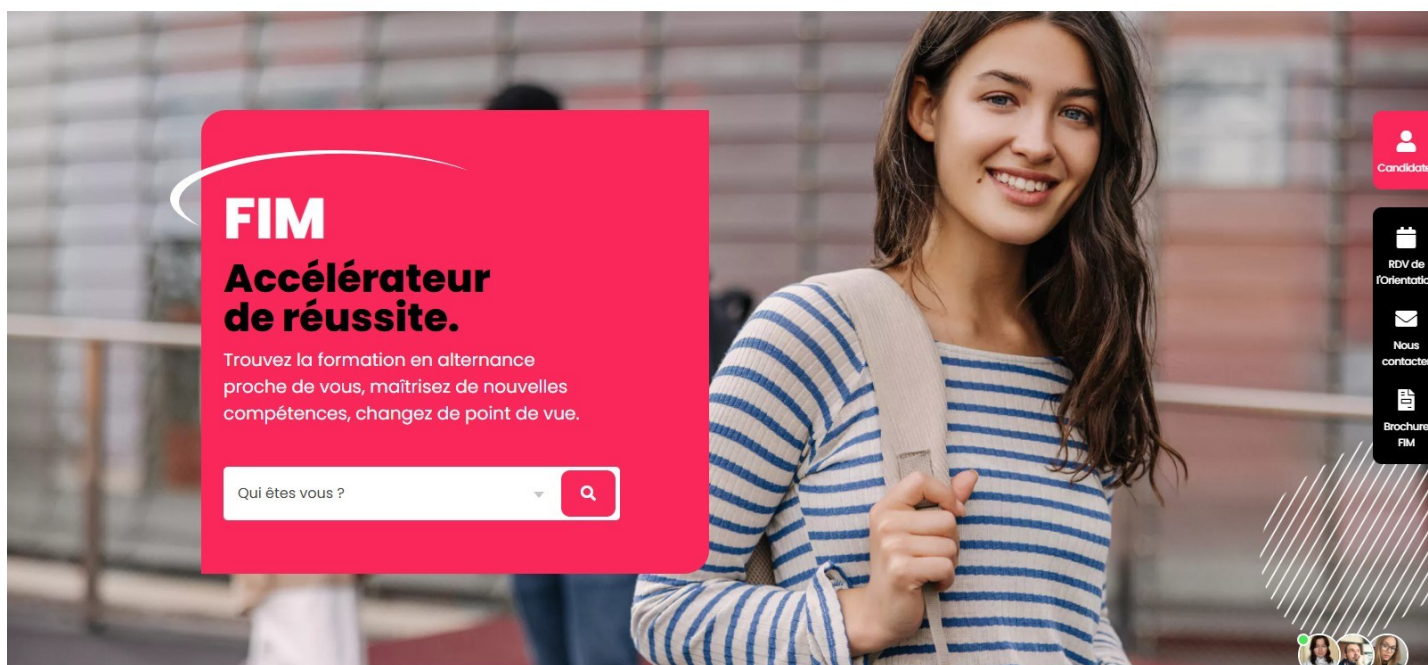




MENU ▾

CAMPUS

Chercher une formation



Retrouvez le livret sur notre site

**[www.fim.fr](http://www.fim.fr)**

cliquez sur « Menu », puis « Qui sommes nous ? » et « Restaurant d'application »