



Menus

Du 31 août au 11 septembre 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 **12h00**, 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 à 13h30.

Nous vous remercions 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

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 31 août au 04 sept.

LUNDI

Menu surprise

MARDI

Salade grecque

Escalope de volaille panée, tagliatelles de pâtes et de courgettes

La pomme et la vanille

MERCREDI

Menu à 18€50 (hors boissons)

Tartare de tomates, concombre et féta

Filet de canard au poivre vert, pomme au four crème aux herbes

Tartelette aux figues, au miel et aux noix, glace au miel

JEUDI

Restaurant fermé

VENDREDI

Restaurant fermé





Semaine du 07 au 11 septembre

LUNDI

Menu surprise

MARDI

Restaurant fermé

MERCREDI

Tarte fine aux tomates confites, au chèvre et au miel

Côte de porc charcutière, pommes écrasées et légumes en bâtonnets glacés

Tarte Bourdaloue

JEUDI

Menu sur le thème de l'Italie

Arancini

Antipasti

Cacciucco

Tiramisu

VENDREDI

Restaurant fermé





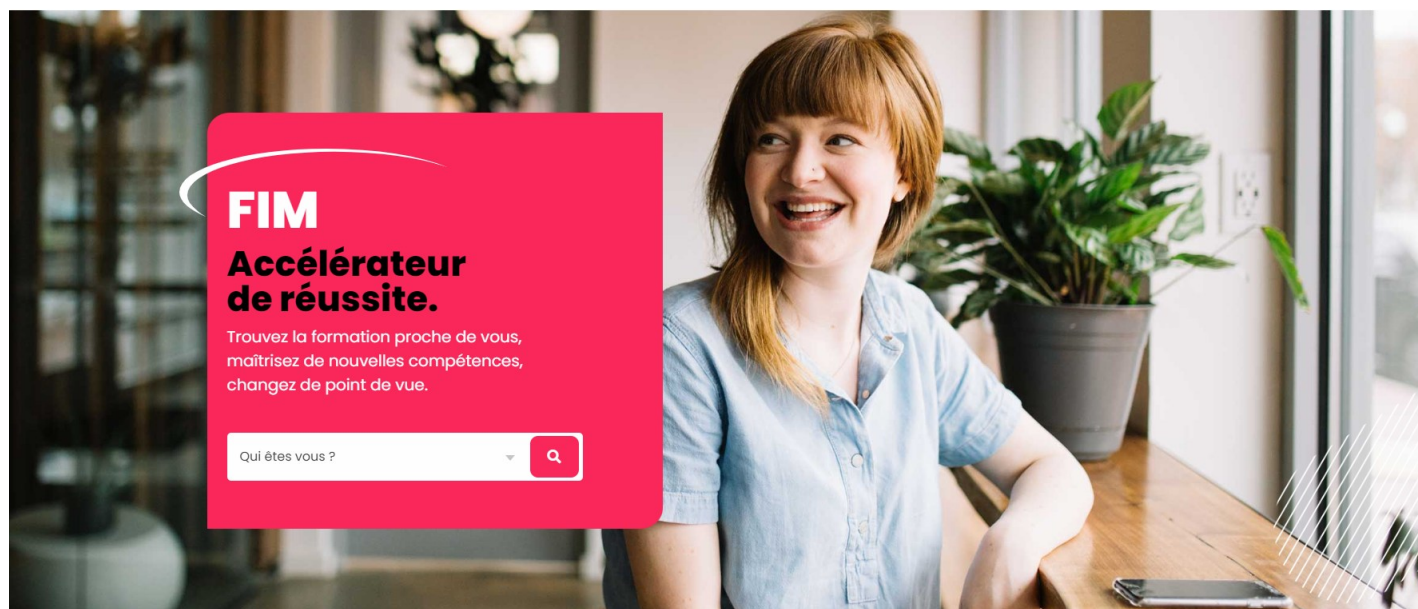
MENU ▾

CAMPUS

Chercher une formation



Candidater



Pour en savoir plus sur le
FIM CCI Formation Normandie
retrouvez nous sur
www.fim.fr