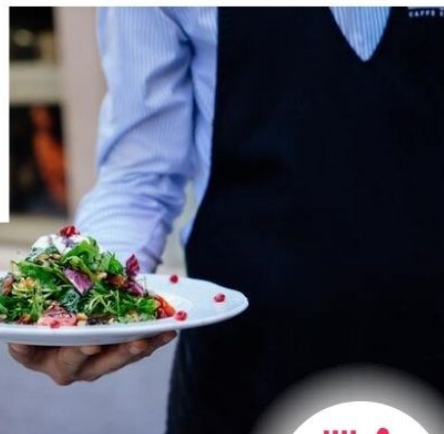




Menus

Sept. à Déc. 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 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 d'Octobre

VENDREDI 02 OCTOBRE

Œuf mimosa

Côte de porc Charcutière, écrasé de pommes de terre

Salade de fruits frais

MERCREDI 07 OCTOBRE

BRUNCH

VENDREDI 09 OCTOBRE

Allumette au fromage

Poulet rôti, pommes rissolées et jus de rôti

Bavarois rubanné

VENDREDI 16 OCTOBRE

Menu Normand

Soupe de poisson à la rouille

Médailillon de porc Duroc, tagliatelles fraîches

Tarte aux pommes

VENDREDI 23 OCTOBRE

Quiche épinard hadock fumé

Estouffade de bœuf, pommes tournées

Café gourmand





Les menus de Novembre

MERCREDI 04 NOVEMBRE

Œuf au plat au foies de volaille
Navarin d'agneau, pommes tournées
Profiteroles

VENDREDI 06 NOVEMBRE

St Jacques flambées
Pêche du jour pochée pommes à l'anglaise
Moelleux au chocolat

VENDREDI 13 NOVEMBRE

Œufs mollets à la florentine
Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf
Crêpes Suzette

VENDREDI 20 NOVEMBRE

BRUNCH

MERCREDI 25 NOVEMBRE

Velouté de potimarron
Escalope de dinde viennoise pommes sautées
Crème brûlée

VENDREDI 27 NOVEMBRE

ÉVALUATION DES APPRENTIS

Les menus ne peuvent vous être communiqués





Les menus de Décembre

VENDREDI 04 DÉCEMBRE

ÉVALUATION DES APPRENTIS

Les menus ne peuvent vous être communiqués

VENDREDI 11 DÉCEMBRE

Légumes à la grecque

Magret de canard, gratin de choux fleur

Œufs à la neige

MARDI 15 DÉCEMBRE

REPAS DE NOEL

JEUDI 17 DÉCEMBRE

REPAS DE NOEL

