



du 29/09/2025 au 03/10/2025

Lundi

Fermé

Mardi

Fermé

Mercredi

Fermé

Jeudi

CAP PSR 2ème

Restauration rapide

Potage Parmentier ou Mâche betteraves

Sauté de veau à l'estragon ou Fish n chips Sauce tartare

Frites et Petits pois/carottes

Corbeille de fruits et Crème brûlée

Vendredi

CAP 2ème année

Brasserie (2 couverts)

Feuilleté d'œufs brouillé portugaise

Aiguillette de volaille pané sauce béarnaise pomme cocotte brochette de légumes

Bavarois rubané

Restaurant (2 ou 4 couverts)

Feuilleté d'œufs brouillé portugaise

entrecôte double

Bavarois rubané



Du 06/10/2025 au 10/10/2025

Lundi

CAP PSR 1ère année

Restauration rapide

Salade composée création personnelle ou Potage dubarry
Bavette sauce Bercy avec échalotes confites ou Filet de cabillaud vapeur sauce crème
Purée de pomme de terre et carotte avec haricots vert
Corbeille de fruits ou Entremets

Mardi

CAP 2ème année

Brasserie (2 couverts)

Ardoise de poissons fumés
Médallions de veau Duroc avec pommes noisettes
Toasts fromagés
Restaurant (2 ou 4 couverts)
Potage julienne Darblay
Entrecôte sauce Bercy avec pommes noisettes
Toast fromager
Chou chantilly

Mercredi

CAP 1ère année

Restaurant (2 ou 4 couverts)

Œufs mimosas
Escalope de volaille sauce normande et jardinière de légumes
Tarte aux pommes

Jeudi

BP 1ère année

Restaurant (2 ou 4 couverts)

Quiche lorraine
Blanquette de veau avec riz pilaf
Crème caramel

Vendredi

BP 1ère année

Thème "Normandie"

Restaurant (2 ou 4 couverts)

Aspic d'huître pochée, crème légère au vinaigre de cidre
Filet de carrelet dieppoise et fondue de poireaux
Magret de canard rouennaise, pommes dauphine et carotte des sables
Mille-feuille pommes caramélisées et ganache montée à la vanille



Du 13/10/2025 au 17/10/2025

Lundi

CAP PSR 2ème

Restauration rapide

Soupe à l'oignon ou Salade grecque
Côte de porc sauce moutarde ou Pavé de saumon grillé
Mousseline de patates douces et épinard
Corbeille de fruits ou Choux chantilly

Mardi

CAP 2ème année

Brasserie (2 couverts)

Feuilleté d'escargot sauce vin blanc
Steak tartare avec frites
Aumônière pommes sauce caramel

Mercredi

Fermé

Jeudi

CAP 1ère année

Restaurant (2 ou 4 couverts)

Quiche lorraine
Blanquette de veau avec riz pilaf
Crème caramel

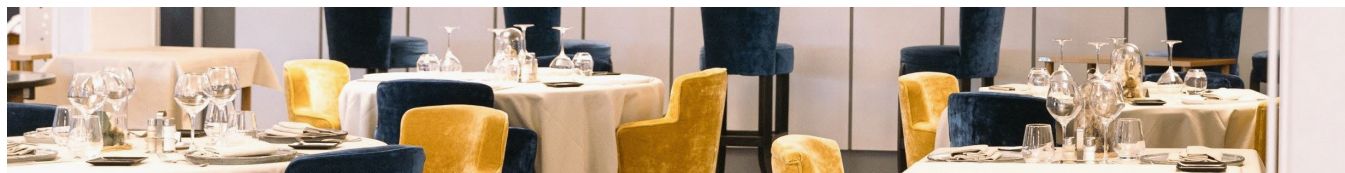
Vendredi

BP 2ème

Thème "Dom-Tom"

Restaurant (2 ou 4 couverts)

Accras de crabe à la citronnelle et mayonnaise épicée
Dorade marinée à la tahitienne et salade de mangue cacahuètes et coriandre
Colombo d'agneau et petits légumes, semoule épicée
Réalisation personnelle autour de l'ananas



27/10/2025 au 31/10/2025

Lundi

CAP PSR 1ère année

Restauration rapide

Salade composée création personnelle ou Potage dubarry
Bavette sauce Bercy avec échalotes confites ou Filet de cabillaud vapeur sauce crème
Purée de pomme de terre et carotte et haricots vert
Corbeille de fruits ou Entremets

Mardi

CAP 1ère année

Restaurant (2 ou 4 couverts)

Quiche lorraine
Blanquette de veau avec riz pilaf
Crème caramel

Mercredi

CAP 1ère année

Restaurant (2 ou 4 couverts)

Œufs farcis Chimay
Pavé de saumon cuit à l'unilatérale sauce hollandaise avec pomme anglaise
Beignets de pommes sauce abricot

Jeudi

CAP PSR 2ème

Restauration rapide

Soupe à l'oignon ou Salade grecque
Côte de porc sauce moutarde ou Pavé de saumon grillé sauce vin blanc
Mousseline de patates douces et épinard
Corbeille de fruits ou Choux chantilly

Vendredi

CAP 2ème année

Brasserie (2 couverts)

Œuf mollet florentine
Carrelet dugléré avec riz pilaf et carotte glacé
Tarte au chocolat

Restaurant (2 ou 4 couverts)

Œuf mollet florentine
Sole meunière
Tarte au chocolat