

DÉJEUNER DU MARDI ET JEUDI

MARDI 24 SEPTEMBRE

Piccatas de porc,
sauce camembert
Embeurrée de patate douce

Salade et fromages

Crème Brûlée

JEUDI 26 SEPTEMBRE

Filet de poisson bonne-femme

Pommes de terre cuites à la
vapeur et légumes étuvés

Ananas rôti au spéculos, glace
caramel au beurre salé

A votre service

Le mardi

36 élèves de
CAP 1 & 2
CSHCR 1B & 2B
(service et hôtellerie)

Et

CUISINE 1 & 2

JEUDI 7 NOVEMBRE

Poulet rôti

Pommes pont neuf

Salade et fromages

Moelleux chocolaté au cœur
coulant

MARDI 12 NOVEMBRE

Navarin d'agneau

Légumes du jour

Savarin chantilly

JEUDI 14 NOVEMBRE

Escalope de veau sauce camem-
bert pommes sautées à cru

Salade et fromages

Île flottante

MARDI 1^{er} OCTOBRE

Blanquette de veau

Riz pilaf et légumes du bouillon

Tarte tatin

JEUDI 3 OCTOBRE

Moules frites

Coupe normande

MARDI 19 NOVEMBRE

Couscous Royal

Corne de gazelle
Crème brûlée à l'orange

JEUDI 21 NOVEMBRE

Mise en bouche

Médailillon de porc Duroc

Pommes noisette

Mousse au chocolat

MARDI 8 OCTOBRE

Côte de veau à la normande

Pommes de terre mises en miette

Île Flottante

JEUDI 10 OCTOBRE

Pavé de saumon
en croûte de légumes

Poire Belle-Hélène

MARDI 15 OCTOBRE

Contre-filet rôti et son jus réduit
Légumes du jardin

Salade et fromages

Tiramisu



MARDI 26 et JEUDI 28 NOVEMBRE

Fish and Chips

Ou

Bavette sauce au poivre

Ou

Escalope de veau sauce Normande

Garniture au choix : Pommes allumettes, tagliatelles, poêlée de légumes

Coupe normande



MARDI 3, 10 et JEUDI 5, 12 DECEMBRE



Fish and Chips

Ou

Bavette sauce au poivre

Ou

Escalope de veau sauce Normande

Garniture au choix

*Pommes allumettes, tagliatelles,
poêlée de légumes*

Coupe normande

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



MARDI 17 DECEMBRE

Amuse-bouches

Poisson du jour, sauce à l'oseille

Pomme au four

Trilogie de choux

**MARDI 14, 21 et 28
JANVIER 2025**

*Entrecôte grillée,
beurre Maître d'hôtel*

Ou

*Escalope de saumon
dans son beurre moussoux*

Moelleux au chocolat

Ou

Crème brûlée

**JEUDI 16, 23 et 30
JANVIER**

*Entrecôte grillée,
beurre Maître d'hôtel*

Ou

*Escalope de saumon
dans son beurre moussoux*

Coupe glacée

MARDI 4 FEVRIER

*Jambonnette de canette rôtie
Sauce à l'orange*

Pommes rissolées

Salade et fromages

Tarte au chocolat

JEUDI 6 FEVRIER

Planche de poissons fumés

Coupe antillaise

MARDI 4, 11, 18 et 25 MARS et JEUDI 6, 13, 20 et 27 MARS



Côtes d'agneau vert-pré

Ou

Médailillon de porc sauce camembert

Ou

Aiglefin sauté meunière

Garniture au choix

Ecrasé de pommes de terre, Patate douce rôtie et haricots verts, Pommes paille

Dessert du jour

MARDI 1er AVRIL 2025

*Escalope de saumon
en mousseline, beurre blanc*

Légumes du jour

Salade et fromages

Mille-feuille

JEUDI 3 AVRIL 2023

*Planche de charcuterie
et fromages*

*Pommes rôties au Calvados et
sorbet pommes*



JEUDI 24 AVRIL

*Travers de porc caramélisé
Pommes dauphines*

*Brioche perdue, glace
vanille et sauce caramel*

MARDI 29 AVRIL

*Côte de bœuf grillée,
sauce béarnaise*

Tarte normande

MARDI 6 MAI

Mise en bouche

Lasagnes végétariennes

Salade

Farandole de desserts

Notre objectif

*Vous permettre de pas-
ser un moment agréable
tout en apportant votre
concours à la formation
de nos élèves.*



MARDI 13 MAI

*Côtes d'agneau grillées
Gratin de courgettes*

Forêt noire

JEUDI 15 MAI

Risotto de fruits de mer

Salade et fromages

Choux Chantilly



A votre service

Le jeudi

36 élèves de
CAP 1&2
CSHCR 1A & 2A
(service et hôtellerie)
Et
CUISINE 1 & 2

MARDI 20 MAI

*Fricassée de volailles aux
pleurotes*

Riz pilaf, petits légumes

*Tulipe de pruneaux au vin
rouge, glace et Chantilly*

JEUDI 22 MAI

Amuse-bouches

Quasi de veau rôti

et son jus

*Petits pois à la française,
asperges, pomme château*

Dessert du jour

MARDI 3 JUIN

Pintadeau aux pruneaux

Pommes de terre rôties

Paulova aux fruits rouges

merci



*Pour votre soutien et votre venue
au sein du Lycée Yvonne Guégan*

Hérouville Saint-Clair