

**E.R.E.A Yvonne Guégan**  
**1, Route de Colombelles, rive bois de Lébisey**  
**14200 HEROUVILLE SAINT CLAIR**  
**02.31.47.59.11**



*L'Yvonne*



**RESTAURANT  
D'APPLICATION**

Pour vos réservations contacter Jérôme LE DISQUAY  
au 02.31.47.59.11 (poste 145)  
ou par mail [jerome.le-disquay@ac-normandie.fr](mailto:jerome.le-disquay@ac-normandie.fr)

Aux horaires indiqués ci-dessous :  
Le mardi et jeudi de 9h30 à 10h 15 et de 14h 15 à 15h 00



**MENUS**

Saison 2025-2026

**LES MARDIS ET JEUDIS à 12h 20**

Les élèves préparant les CAP « Cuisine » et « H.C.R. » auront le plaisir de vous accueillir au restaurant d'application.



Dans le cadre du plan « Vigipirate » merci de bien vouloir vous présenter systématiquement à l'accueil de l'E.R.E.A.

Merci également de laisser votre véhicule à l'extérieur de l'établissement.



## IMPORTANT

Différentiels avec la profession  
BO du 23 novembre 1995

« Les éventuels différentiels avec la profession, de même que les éventuelles variations qualitatives, s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application.

Les prix demandés n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc pas correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés ».



## ORGANISATION

Des modifications d'ordre pédagogique peuvent nous amener à modifier les menus. Nous vous remercions de votre compréhension.

Pour des raisons pédagogiques et dans l'intérêt de nos élèves, il est important de respecter les horaires de service.

Les réservations seront closes la semaine précédant la date du menu.



## L'HOTEL D'APPLICATION

NOTRE ETABLISSEMENT DISPOSE DE CHAMBRES D'APPLICATION  
TOUT CONFORT PERMETTANT  
A NOS ELEVES DE PREPARER LE C.A.P Commercialisation et Services en «  
Hôtel-Café-Restaurant »

*(Les chambres sont équipées de toilettes, salle de bain, télévision et Wi-Fi)*

*Prix de location des chambres : A partir de 21.00 € la nuitée.*

POSSIBILITE DE PRENDRE LE PETIT-DEJEUNER SUR PLACE.



Pour tous renseignements contacter

**Christian COEFFIC**

**Au 02.31.47.59.11**

(Poste 156)

aux jours et horaires indiqués ci-dessous :

Le mardi de 09h 00 à 10h 00

Le jeudi de 09h 00 à 11h 00



**MARDI 26 MAI 2026**

*Pintadeau aux pruneaux  
Pommes fondantes  
Flan pâtissier*

**MARDI 02 juin 2026**

*Crêpes aux fruits de mer  
Salade  
Tulipe à la fraise Melba*



**Merci**

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

## Déjeuner mardi et jeudi

\*Formule de 12 à 15,50€ entrée/plat ou plat/dessert

\*Formule complète de 16 à 19€

*L'Yvonne*



*Pour information nous n'acceptons pas  
Les règlements par **CARTE BANCAIRE**  
(règlement par chèque ou  
Espèces uniquement)*

**L'équipe pédagogique et les élèves vous  
Remercent de votre confiance**



\*Prix hors boisson/variation des prix selon le coût d'achat  
des produits et des saisons nos plats sont faits « maison »

<p><b>MARDI 23 SEPTEMBRE 2025</b></p> <p><i>Cuisse de canard à l'orange</i>  <i>Gratin dauphinois</i>  <i>Tiramisu</i></p>	<p><b>JEUDI 25 SEPTEMBRE 2025</b></p> <p><i>Bavette à l'échalote</i>  <i>Pommes allumettes</i>  <i>Tarte Normande</i></p>		<p><b>MARDI 07 AVRIL 2026</b></p> <p><i>Ossobucco</i>  <i>Riz aux épices</i>  <i>Tarte chocolat</i></p>	<p><b>JEUDI 30 AVRIL 2026</b></p> <p><i>Tartare de saumon</i>  <i>Poulet grillé à l'américaine</i>  <i>Tarte Tatin</i></p>
<p><b>MARDI 30 SEPTEMBRE 2025</b></p> <p><i>Côte de cochon</i>  <i>oignons caramélisés</i>  <i>Pommes de terre Grand-mère</i>  <i>Crème brûlée à l'orange</i></p>	<p><b>JEUDI 02 OCTOBRE 2025</b></p> <p><i>Poulet Basquaise</i>  <i>Riz et lentilles</i>  <i>Poire Belle-Hélène</i></p>		<p><b>MARDI 05 MAI 2026</b></p> <p><i>Piccatas de porc</i>  <i>Sauce camembert</i>  <i>Légumes du jour</i>  <i>Tarte à l'orange meringuée</i></p>	<p><b>JEUDI 07 MAI 2026</b></p> <p><i>Travers de porc caramélisé</i>  <i>Purée de légumes</i>  <i>Moelleux chocolat</i></p>
<p><b>MARDI 07 OCTOBRE 2025</b></p> <p><i>Paré de saumon, beurre fondu</i>  <i>Légumes du jour</i>  <i>Cheesecake au citron</i></p>	<p><b>JEUDI 09 OCTOBRE 2025</b></p> <p><i>Magret de canard au poivre</i>  <i>vert avec ses deux purées</i>  <i>Mousse au chocolat</i></p>		<p><b>MARDI 12 MAI 2026</b></p> <p><i>Filet de poisson façon bonne</i>  <i>femme</i>  <i>Pommes vapeur et légumes</i>  <i>Salade et fromages</i>  <i>Tarte aux fraises à la crème de</i>  <i>Mojito</i></p>	
<p><b>MARDI 14 OCTOBRE 2025</b></p> <p><i>Côte de veau à la Normande</i>  <i>Embeurrée de pomme de terre</i>  <i>Cœur fondant au chocolat noir</i></p>	<p><b>JEUDI 16 OCTOBRE 2025</b></p> <p><i>Brunch</i></p>		<p><b>MARDI 19 MAI 2026</b></p> <p><i>Lasagnes végétariennes</i>  <i>Parlora aux fraises</i></p>	

**MARDI 10 MARS 2026**

Magret de canard  
Sauce à l'orange  
Légumes du jour  
Tarte chocolat caramel

**JEUDI 12 MARS 2026**

Risotto de fruits de mer  
Tarte amandine aux poires

**JEUDI 06 NOVEMBRE 2025**

Escalope de veau Jurassienne  
Tagliatelles  
Crème brûlée

**MARDI 17 MARS 2026**

Demi-coquelet rôti  
Pommes cocottes  
Salade et fromages  
Dessert du jour

**JEUDI 19 MARS 2026**

Escalope de saumon en croûte de légumes  
Salade et fromages  
Dessert du moment

**MARDI 18 NOVEMBRE 2025**

Entrecôte grillée  
Pommes allumettes  
Dessert du jour

**JEUDI 20 NOVEMBRE 2025**

Mise en bouche  
Moules marinières  
Frites  
Dessert du moment

**MARDI 24 MARS 2026**

Côtelettes d'agneau grillées  
Gratin de pommes de terre  
Dessert du jour

**JEUDI 26 MARS 2026**

Eventail de magret fumé aux pêches  
Goujonnettes de poisson  
Légumes  
Dessert du moment

**MARDI 25 NOVEMBRE 2025**

Mousse d'avocat et crevettes  
Jambonnette de canard rôtie  
Légumes du moment  
Dessert du jour

**JEUDI 27 NOVEMBRE 2025**

Antipasti  
Brochette de poisson  
Croustillant de légumes  
Dessert du moment

**MARDI 31 MARS 2026**

Escalope de veau viennoise  
Légumes du moment  
Dessert du jour

**JEUDI 02 AVRIL 2026**

Tagliatelles carbonara  
Dessert du moment

**MARDI 02 DÉCEMBRE 2025**

Curry de volaille  
Riz madras  
Salade et fromages  
Dessert du jour

**JEUDI 04 DÉCEMBRE 2025**

Ballotine de poisson et ses légumes  
Salade et fromages  
Dessert du moment

<p><b>MARDI 09 DÉCEMBRE 2025</b></p> <p><i>Trilogie de poissons fumés Poulet sauté vallée d'Auge Déclinaison laitière tout chocolat</i></p>	<p><b>JEUDI 11 DÉCEMBRE 2025</b></p> <p><i>Fish and chips Tarte du jour</i></p>		<p><b>MARDI 27 JANVIER 2026</b></p> <p><i>Escalopine de poisson en julienne Lit de patate douce Salade et fromages Pana cotta aux fruits rouges</i></p>	<p><b>JEUDI 29 JANVIER 2026</b></p> <p><i>Couscous Crème andalouse</i></p>
<p><b>MARDI 16 DÉCEMBRE 2025</b></p> <p><i>Amuse-bouches Ballotine de volaille farcie Bûche mascarpone chocolat/framboise</i></p>	<p><b>JEUDI 08 JANVIER 2026</b></p> <p><i>Planche de charcuterie Fromages</i></p>		<p><b>MARDI 03 FEVRIER 2026</b></p> <p><i>Blanquette de veau aux champignons Terrine de pommes au caramel</i></p>	<p><b>JEUDI 05 FEVRIER 2026</b></p> <p><i>Sauté de veau aux olives Tiramisu</i></p>
<p><b>MARDI 13 JANVIER 2026</b></p> <p><i>Filet de bar à l'oseille Riz pilaf Forêt noire</i></p>	<p><b>JEUDI 15 JANVIER 2026</b></p> <p><i>Brunch</i></p>		<p><b>MARDI 10 FEVRIER 2026</b></p> <p><i>Faux-filet beurre maître d'hôtel Pommes de terre sautées Riz à l'impératrice</i></p>	<p><b>JEUDI 12 FEVRIER 2026</b></p> <p><i>Planche de la mer</i></p>
<p><b>MARDI 20 JANVIER 2026</b></p> <p><i>Paré de rumsteak, sauce poivre Pommes dauphines Gaufre de liège, chocolat chaud et chantilly</i></p>	<p><b>JEUDI 22 JANVIER 2026</b></p> <p><i>Paré de cabillaud sur son lit de poireau Beurre au pommeau Salade et fromages Ile flottante</i></p>			<p><b>JEUDI 05 MARS 2026</b></p> <p><i>Mise en bouche Entrecôte sauce poivre Pommes dauphines Tarte normande</i></p>