

Menus d'Application

Septembre – Décembre

2026



Restaurants d'Application

33 rue Fleurus - 76600 Le Havre

Site internet : lyceejuleslecesne.fr

Réservations par mail :
restaurant.jules.lecesne@gmail.com

FONCTIONNEMENT DE NOS RESTAURANTS D'APPLICATION

Si vous souhaitez participer à l'un de nos repas, vous trouverez ci-après quelques informations expliquant le fonctionnement.

Nous vous demandons une certaine indulgence et compréhension car les repas et le service sont réalisés par des élèves. L'organisation du restaurant est dictée par des contraintes pédagogiques : conception des menus, horaires d'ouverture et de fermeture...

Les menus sont planifiés pour une période définie mais certains impondérables, comme la hausse des prix des matières premières, peuvent nous amener à modifier l'un d'entre eux en dernière minute.

Nous vous proposons également des prestations de groupes pour des repas, cocktails et séminaires, allant de 10 à 50 personnes avec café d'accueil, repas et mise à disposition d'une salle avec le matériel nécessaire à la tenue d'une conférence.

Les restaurants fonctionnent uniquement sur réservation et selon les horaires suivants :

Déjeuner

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi

Accueil de 12h00 à 12h15 dernier délai

Fin du repas à 14h45

Dîner

Vendredi

Accueil de 19h00 à 19h15 dernier délai

Fin du repas à 21h45

Les paiements doivent être effectués sur place en espèces ou carte de crédit. Nous n'acceptons pas les tickets restaurants.

Tarifs

Déjeuner

Menu complet hors boissons

De 17 € à 22 €

Formule « Express Déjeuner »

Entrée + Plat ou Plat + Dessert + 1 Boisson

15 €

Dîner

Formule Gastronomique

De 25 € à 30 €

Formule « Express »

Entrée + Plat ou Plat + Dessert + 1 Boisson

17 €

Semaine 37 • 7 septembre → 11 septembre

DATE	LE FRANCE	LE NORMANDIE	LE LIBERTÉ	L'ENVOL
Lundi 7 septembre	<i>Terrine océane.</i> <i>Caneton en deux cuissons riz indien aux épices</i> <i>Eclairs au chocolat</i>			
Vendredi 11 septembre	<i>Melon à l'italienne.</i> ... <i>Escalope de volaille à la crème, pommes de terre sautées et légumes grillés.</i> <i>Profiteroles.</i>			

DATE	LE FRANCE	LE NORMANDIE	LE LIBERTÉ	L'ENVOL
Vendredi 11 septembre Diner 28 euros hors boissons	<i>Rentrée des classes</i> Dôme de betterave et mousse de chèvre. Bavarois de chèvre et saumon fumé, coulis de piquillos. Keshke de cabillaud vinaigrette fruits de la passion. Choux craquelin au chocolat.			

Semaine 38 • 14 septembre → 18 septembre

DATE	LE FRANCE	LE NORMANDIE	LE LIBERTÉ	L'ENVOL
Lundi 14 septembre	<i>Menu Dom Tom</i> <i>Tartare de dorade mangue vanille.</i> <i>Colombo de poulet riz créole.</i> ... <i>Dacquoise ananas coco ou ananas flambé glace noix de coco</i>			<i>Quiche asperges vertes et magret fumé.</i> <i>Pièce du boucher Sauce béarnaise, frites, salade.</i> <i>Chou à la crème, sauce chocolat.</i>
Vendredi 18 septembre	<i>Tartare de tomates et fêta.</i> <i>Darne de saumon pochée, pommes de terre à l'anglaise.</i> <i>Éclair Pistache.</i>			<i>Rillettes de maquereau, mêclun au céleri croquant.</i> <i>Côte de bœuf Béarnaise et pommes sarladaises et moelleux aux champignons.</i> <i>Entremets mascarpone citron vert et framboises.</i>

DATE	LE FRANCE	LE NORMANDIE	LE LIBERTÉ	L'ENVOL
Vendredi 18 septembre Diner 28 euros hors boissons	<i>La Normandie</i> Verrine de crème de camembert, pommes vertes, noisettes grillées. Soupe aux champignons, œuf poché et écume de Livarot. Filet de dorade sauté pané au sésame sur fondue de poireau beurre au vinaigre de cidre et pomme écrasée au beurre d'Isigny. Dôme normand, poires pochées au cidre et éclats de noisettes.			

Semaine 39 • 21 septembre → 25 septembre

DATE	LE FRANCE	LE NORMANDIE	LE LIBERTÉ	L'ENVOL
Lundi 21 octobre	<i>Quiche échalotes chèvre.</i> <i>Escalope de porc Milanaise.</i> <i>Mousse speculos coque choco.</i>			
Mardi 22 septembre	<i>Salade d'agrumes, crevettes et sauce cocktail.</i> <i>Médailon de porc sauté, petits légumes & tagliatelles.</i> <i>Tartelette crumble poire-cassis.</i>		<i>Melon à l'italienne.</i> <i>Marmite de lotte aux crustacés et légumes du moment ou Carré de porc rôti, jus corsé, brocolis vapeur, mousseline de céleri et pommes de terre.</i> ... <i>Bavarois chocolat passion.</i>	<i>Tarte fine aux girolles d'automne et échalotes confites.</i> ... <i>Ballotine de volaille fermière farcie aux herbes du potager, jus perlé, écrasé de rattes.</i> <i>Sablé breton révisité, crème diplomate vanille, prunes rôties.</i>

DATE	LE FRANCE	LE NORMANDIE	LE LIBERTÉ	L'ENVOL
Vendredi 25 septembre Diner 28 euros hors boissons	<i>Les pays Nordiques</i> Gaufre de pommes de terre au saumon fumé. Gravlax de saumon et blinis, espuma à l'aneth. ... Kalops suédois aux airelles et champignons, pommes de terre rôties à la suédoise. Baba de Kanelbullar et crème légère à la cardamome.			

Semaine 40 • 28 septembre → 2 octobre

DATE	LE FRANCE	LE NORMANDIE	LE LIBERTÉ	L'ENVOI
Lundi 28 septembre				Menu Normand. <i>Flan de pont l'évêque, chips d'andouille et caramel de cidre.</i> <i>Mignon de porc farci au camembert, jus corsé au calvados, pommes poêlées, pommes de terre farcies aux champignons.</i> <i>Moelleux au pommeau façon baba et crème fouettée.</i>
Mardi 29 septembre	<i>Melon au porto rouge, fêta et framboises.</i> <i>Chartreuse de merlan aux petits légumes, beurre émulsionné aux agrumes, pomme safranée.</i> <i>Tartelette crumble poire-cassis.</i>		<i>Salade niçoise.</i> <i>Pavé de saumon au citron vert, risotto de quinoa, cubes de betteraves confites ou Mignon de porc farci au Camembert, jus corsé au Calvados, pommes de terre farcies aux champignons et pommes poêlées.</i> <i>Tarte poires amandes.</i>	<i>Velouté glacé de potimarron, éclats de châtaignes grillées.</i> <i>Escalope de saumon unilatéral, émulsion d'oseille, fenouil braisé.</i> <i>Brûlée au miel de Jules, glace au fromage blanc de la ferme.</i>

DATE	LE FRANCE	LE NORMANDIE	LE LIBERTÉ	L'ENVOL
Vendredi 2 octobre				<i>Verrine d'œufs mimosa et son espuma d'asperge, pop-corn de sarrasin.</i> <i>Blanquette de veau contemporaine.</i> <i>Riz au lait façon gastronomique.</i>

Semaine 41 • 5 octobre → 9 octobre

DATE	LE FRANCE	LE NORMANDIE	LE LIBERTÉ	L'ENVOL
Lundi 5 octobre	<i>Crème légère de fèves aux coquillages.</i> <i>Curry de poulet, riz pâla.</i> <i>Panna cotta au lait d'amande gelée de griottes.</i>			
Mardi 6 octobre	Auvergne-Rhône-Alpes <i>Gratinée lyonnaise, croûtons au jambon sec de montagne, cervelle de canut.</i> <i>Quenelle de poisson sauce Nantua, ravioles de Royan & cardons au jus.</i> <i>Dôme marron-myrtille.</i>			
Mercredi 7 octobre			<i>Croque-monsieur Salade</i> <i>Brownie et crème anglaise.</i>	

DATE	LE FRANCE	LE NORMANDIE	LE LIBERTÉ	L'ENVOL
Lundi 12 octobre	<i>Nouvelle aquitaine</i> <i>Bavarois d'asperge au saumon fumé, Crème au piment d'Espelette.</i> <i>Magret de canard sauce périgourdine.</i> <i>Béret basque au coulis de cerises noires ou cerises en jubilé.</i>			<i>Salade de lardons et œuf poché.</i> <i>Pavé de cabillaud à la Dieppoise, brunoise de carottes et courgettes tagliatelles.</i> <i>Café Gourmand : Riz au lait, mousse chocolat, sablé.</i>
Mardi 13 octobre	<i>Bourgogne-Franche-Comté</i> <i>Vol-au-vent vigneronne & œuf en meurette.</i> <i>Filet de sandre craquant au Comté, sauce vin blanc du Jura, petit chou farci aux champignons.</i> <i>Poire pochée sur son macaron.</i>		<i>Tarte aux fromages.</i> <i>Fricassée de volaille à la forestière, tagliatelles de légumes et chou Romanesco.</i> <i>Ile Flottante.</i>	<i>Velouté de châtaignes, éclats de lard paysan croustillant soufflé.</i> <i>Paleron de bœuf de Normandie braisé au vin rouge locale, carottes glacées, rutabagas.</i> <i>Entremet poire-chocolat, biscuit dacquoise sarrazin.</i>

DATE	LE FRANCE	LE NORMANDIE	LE LIBERTÉ	L'ENVOI
Mercredi 14 octobre			<i>Crudités, œuf poché.</i> <i>Escalope de poulet à la crème, riz pilaf.</i> <i>Financiers et Glace Pistache.</i>	
Vendredi 16 octobre				<i>Cromesquis d'andouille de Vire et crevettes, bisque de crustacés.</i> <i>Carré de veau cuit au foin, Tajine de légumes et panisse de pois chiches grillés.</i> <i>Biscuit madeleine, compotée de pommes vertes, crème vanille, glace basilic, menthe</i>

DATE	LE FRANCE	LE NORMANDIE	LE LIBERTÉ	L'ENVOL
Lundi 2 novembre	Œuf cocotte basquaise, mouillettes de tapenade. Sole meunière légumes tournés. Moelleux noix de pécan bananes flambées.			Eclair nordique rillettes de saumon et cubes de saumon fumé. Magret de canard aux fruits rouges, poêlée de champignons forestiers, cubes de céleri glacés. Moelleux au chocolat cœur framboise et crème anglaise.
Mardi 3 novembre	Menu Bretagne Saint-Jacques au beurre demi-sel mousseux, poireaux en deux façons. Poulet fermier au cidre, andouille de Guémené croustillante, légumes de saison. Pannequets pommes- caramel, glace au caramel.		Terrine de foies de volailles, chutney de pommes au vinaigre de cidre et pain maison. Magret de canard à la passion, beignets de bananes plantain, flan de courgettes ou Filet de cabillaud pané, sauce tartare, beignets de bananes plantain et flan de courgettes. Crème brûlée à la vanille.	

DATE	LE FRANCE	LE NORMANDIE	LE LIBERTÉ	L'ENVOL
Mercredi 4 novembre			<i>Verrine fraîcheur.</i> ... <i>Filet de Merlan meunière, pommes de terre à l'anglaise.</i> <i>Flan.</i>	
Vendredi 6 novembre	<i>Œuf mimosa.</i> ... <i>Carbonade flamande, tagliatelles.</i> ... <i>Crème vanille caramel.</i>			

Vendredi 13 novembre	<i>Poireaux vinaigrette.</i> ... <i>Fricassée d'agneau à l'ancienne, Riz madras.</i> <i>Royal choc.</i>			
----------------------	--	--	--	--

Semaine 47 • 16 novembre → 20 novembre

DATE	LE FRANCE	LE NORMANDIE	LE LIBERTÉ	L'ENVOL
Lundi 16 novembre	<i>Quiche ratatouille thon.</i> <i>Filet mignon sauce moutarde risotto champignons.</i> <i>Tarte fine aux pommes caramel beurre salé.</i>			<i>Menu Bourguignon.</i> <i>Cassolette d'escargots à la Bourguignonne.</i> <i>Joue de bœuf braisée au chablis, chou confit et pommes de terre braisées.</i> <i>Poire pochée au vin rouge et pain d'épices.</i>
Mardi 17 novembre	<i>Menu Corse</i> <i>Raviole bastiaise au Brocciu frais & coppa affinée, jus corsé « stufatu ».</i> <i>Carré de veau aux herbes du maquis, réduction miel-cédrat, polenta de châtaignes, confit de légumes.</i> <i>Savarin aux agrumes.</i>			

DATE	LE FRANCE	LE NORMANDIE	LE LIBERTÉ	L'ENVOL
Mercredi 18 novembre			<i>Saumon fumé.</i> <i>Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf.</i> <i>Tarte amandine.</i>	
Jeudi 19 novembre	<u><i>Brunch 10h</i></u> <i>saumon fumé.</i> <i>Œufs brouillés, tomates et bacon grillés.</i> <i>Blanquette de volaille sauce au cidre, riz pilaf.</i> <i>Viennoiseries et brownies, pancakes, brioches, muffins.</i>			
Vendredi 20 novembre	<i>Potage Crécy.</i> <i>Dahl de lentilles corail, Curry de pois chiches.</i> ... <i>Opérette.</i>			

DATE	LE FRANCE	LE NORMANDIE	LE LIBERTÉ	L'ENVOL
Lundi 23 novembre	<i>Beaujolais</i> Terrine de lapin aux noisettes ou assiette de charcuterie. Coq au vin pâtes fraîches. Poire au vin et épices.			
Mardi 24 novembre			Terrine de poissons, sauce cocktail. Entrecôte double marchand de vin, gratin dauphinois, fagots de haricots verts ou Ballottine de poissons aux crustacés, épinards étuvés, fonds d'artichauts farcis. (Poivrons et concassée de tomates). Profiteroles vanille et sauce chocolat.	Velouté de panais aux éclats de noisettes sauvages torréfiées. ... Maquereau laqué minute au cidre fermier, mousseline de topinambours au beurre. Baba au jus de pomme chaud, chantilly, et ses pommes acidulées

DATE	LE FRANCE	LE NORMANDIE	LE LIBERTÉ	L'ENVOL
Mercredi 25 novembre	<i>Brunch 10h</i> <i>saumon fumé.</i> <i>Œufs brouillés, tomates</i> <i>et bacon grillés.</i> <i>Blanquette de volaille</i> <i>sauce au cidre,</i> <i>riz pilaf.</i> <i>Viennoiseries et</i> <i>brownies, pancakes,</i> <i>brîoches, muffins.</i>			
Jeudi 26 novembre	<i>Duo de Croque-</i> <i>monsieur au cheddar</i> <i>et compotée d'oignons</i> <i>rouges et</i> <i>Croque-monsieur</i> <i>chèvre, miel et noix.</i> <i>Tiramisu aux poires.</i>			
Vendredi 27 novembre	<i>Cole slaw.</i> <i>....</i> <i>Burger Normand ou</i> <i>Croque-monsieur.</i> <i>....</i> <i>Poire Belle-Hélène.</i>			<i>Poke bowl.</i> <i>....</i> <i>Burger Poulet ou</i> <i>Burger végétarien.</i> <i>....</i> <i>saint honoré</i>

Formule Express

DATE	LE FRANCE	LE NORMANDIE	LE LIBERTÉ	L'ENVOL
Lundi 30 novembre	<i>Eclair de noix de saint jacques, fondue d'endives.</i> <i>Carré d'agneau en croute d'herbes</i> <i>Gratin de courgettes au parmesan.</i> <i>Tarte au citron meringuée.</i>			
Mardi 1 décembre			Menu de Noel <i>Terrine foie gras, confit de mangue et passion,.</i> <i>Pavé de turbot sauce vierge, pâtes à l'encre de seiche.</i> <i>Dessert de Noel.</i>	
Mercredi 2 décembre	<i>Duo de croque-monsieur au cheddar et compotée d'oignons rouges et croque-monsieur chèvre, miel et noix.</i> <i>Tiramisu aux poires.</i>			

Formule Express

DATE	LE FRANCE	LE NORMANDIE	LE LIBERTÉ	L'ENVOL
Jeudi 3 décembre	<i>Burger au poulet, tomates et poivrons confits.</i> <i>....</i> <i>Œufs à la neige exotique.</i>			
Vendredi 4 décembre	<i>Salade César.</i> <i>....</i> <i>Fish and chips.</i> <i>....</i> <i>Brownie.</i>			
Vendredi 4 décembre Diner 28 euros hors boissons	<i>Menu : Champagne</i> <i>AB : Huîtres chaudes au Champagne</i> <i>...</i> <i>Filet de bar au Champagne</i> <i>....</i> <i>Paupiette Rémoise, pomme surprise au Chaource</i> <i>....</i> <i>Millefeuille de macaron, crème de fraise, fruits confits au champagne et éclats de noisettes</i>			

Semaine 50 • 7 décembre → 11 décembre

DATE	LE FRANCE	LE NORMANDIE	LE LIBERTÉ	L'ENVOL
Lundi 7 décembre	<i>Assiette de Saumon fumé.</i> <i>Pavé de biche grand veneur, pommes aux aïrelles chanterelles.</i> <i>Bûche nougat framboises.</i>			
Mardi 8 décembre				<i>Huîtres de nos côtes tiédies au sabayon de Muscadet.</i> <i>Filet de bœuf en croûte d'herbes fines, mousseline de carottes au cumin.</i> <i>Soufflé au chocolat noir intense, sorbet de poïres.</i>
Mercredi 9 décembre	<i>Burger au poulet, tomates et poivrons confits.</i> <i>Œufs à la neige exotique.</i>			

Formule Exotique

Jeudi 10 décembre	<i>Filet de poulet pané, sauce vin rouge, pommes de terre persillées.</i> <i>Gâteau Gourmand (mini verrine de panna cotta coco et mangue, financier aux amandes, brochette d'ananas rôti).</i>			
Vendredi 11 décembre	<i>Assiette de saumon fumé.</i> <i>Magret de canard, frites de polenta.</i> <i>Tartelette choc passion.</i>			<i>Ravioles de Poule de Gournay Bouillon crémé au Foie Gras.</i> <i>Filet de bar et Saint Jacques snackées sur un risotto au céleri, crème de roquette.</i> <i>Biscuit Dacquoise, crème mousseline vanille et poires caramélisées.</i>

Formule Express

Vendredi 11 décembre
Diner
28 euros hors
boissons

Menu : Alsace

*Mini choux à la crème
de choucroute et
croustillant de lard.*

....

*Pressé de foie gras aux
pommes. Gelée au cidre.*

....

*Cuisse de lapin poêlée
au Pinot Noir sur lit de
choucroute et petits
légumes.*

....

*Fromage blanc
alsacien revisité,
financier aux
amandes, compotées de
quetsches.*

DATE	LE FRANCE	LE NORMANDIE	LE LIBERTÉ	L'ENVOL
Lundi 14 décembre	<i>Velouté de pdt à l'ail au saumon fumé.</i> <i>Filet de canette aux poires et crêpes de céleri.</i> <i>Poire belle Hélène.</i>			
Mercredi 16 décembre	<i>Filet de poulet pané, sauce vin rouge, pommes de terre persillées.</i> <i>Café Gourmand (mini verrine panna cotta coco et mangue, financier aux amandes, brochette d'ananas rôti).</i>		<i>Velouté de Potimarrons aux éclats de châtaignes.</i> <i>Magret de canard sauce poivre et son accompagnement.</i> <i>Tartelette chocolat.</i>	
Jeudi 17 décembre	<i>Filet de poulet sauté chasseur, pomme grenaille aux herbes.</i> ... <i>Pannequet aux pommes sauce caramel.</i>			

Formule Express

Formule Express

DATE	LE FRANCE	LE NORMANDIE	LE LIBERTÉ	L'ENVOL
Vendredi 18 décembre Déjeuner	REPAS CARITATIF CLOWN HOP 35 € <i>Blinis au saumon fumé, crème citronnée et aneth.</i> <i>Carpaccio de saumon et St Jacques, mousse de céleri, crumble de roquefort.</i> <i>Caille farcie sauce au cidre et pommes d'arphîn à la Normande.</i> <i>Entremets vanille poire et spéculos</i>			