

Novembre-Décembre 2021

# Carte des Menus du Lycée des Métiers

## Jules Le Cesne 2021-2022





## **Restaurants d'Application**

33 rue Fleurus - 76600 Le Havre

Site internet : [lyceejuleslecesne.fr](http://lyceejuleslecesne.fr)

Réservations du lundi au vendredi

Téléphone : +(33)2 35 21 95 15 - de 08 h 00 à 12 h 00

Mail : [restaurant.jules-le-cesne@ac-rouen.fr](mailto:restaurant.jules-le-cesne@ac-rouen.fr)

Réservations groupes / banquets

Téléphone : +(33)2 35 21 95 14 - de 08 h 00 à 17 h 00

Mail : [xavier.levassort@ac-normandie.fr](mailto:xavier.levassort@ac-normandie.fr)

## **FONCTIONNEMENT DES RESTAURANTS D'APPLICATION**

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

*Nous vous demandons une certaine indulgence et votre 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 entre chaque vacance scolaire mais certains impondérables 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, chèque ou carte de crédit. Nous n'acceptons pas les tickets restaurants.*

## NOVEMBRE 2021

<p><i>Restaurant « Le France »</i>  <i>Déjeuner hors boissons</i>  <i>18 €</i>  <i>Entrée+ plat ou</i>  <i>Plat+dessert</i>  <i>12 €</i></p>	<p style="text-align: center;"><b>DATES</b> <b>2021</b></p>	<p><i>Restaurant « Le NORMANDIE »</i>  <i>Déjeuner hors boissons</i>  <i>18 €</i>  <i>Entrée+ plat ou</i>  <i>Plat+dessert</i>  <i>12 €</i></p>
	<p><b>LUNDI</b>  <i>8 novembre (Déjeuner)</i></p> 	
	<p><b>MARDI</b>  <i>9 novembre (Déjeuner)</i></p> 	
<p><i>La Bourgogne</i>  <i>Cassolette d'escargots</i>  <i>Sauté de bœuf à la bourguignonne</i>  <i>pomme purée et jardinière de carottes glacées</i>  <i>Nuit Saint Georges</i></p>	<p><b>MERCREDI</b>  <i>10 novembre (Déjeuner)</i></p> 	<p><i>La Bourgogne</i>  <i>Cassolette d'escargots</i>  <i>Sauté de bœuf à la bourguignonne</i>  <i>pomme purée et jardinière de carottes glacées</i>  <i>Nuit Saint Georges</i></p>
	<p><b>JEUDI</b>  <i>11 novembre (Déjeuner)</i></p> 	
	<p><b> VENDREDI</b>  <i>12 novembre (Déjeuner)</i></p> 	
<p><i>Risotto de gambas parfumé au pesto et chorizo.</i>  <i>Pavé de bœuf flambé en salle, sauce au poivre</i>  <i>Pommes château et tomate farcie aux champignons.</i>  <i>Café ou thé gourmand</i></p>	<p><b> VENDREDI</b>  <i>12 novembre (Dîner)</i></p>  <p><i>Prix entre 25 € et 30 €</i>  <i>vins compris selon menu</i></p>	<p><i>Risotto de gambas parfumé au pesto et chorizo.</i>  <i>Pavé de bœuf flambé en salle, sauce au poivre</i>  <i>Pommes château et tomate farcie aux champignons.</i>  <i>Café ou thé gourmand</i></p>

## NOVEMBRE 2021

<p><i>Restaurant « L'ENVOL »</i>  <i>Déjeuner hors boissons</i>  <i>18 €</i>  <i>Entrée+ plat ou</i>  <i>Plat+dessert</i>  <i>12 €</i></p>	<p style="text-align: center;"><b>DATES</b> <b>2021</b></p>	<p><i>Restaurant « Le LIBERTE »</i>  <i>Déjeuner hors boissons</i>  <i>18 €</i>  <i>Entrée+ plat ou</i>  <i>Plat+dessert</i>  <i>12 €</i></p>
<p><i>Encornet farci au riz et brunoise de condiments</i>  <i>Lapereau en gibelotte aux champignons</i>  <i>Galette de pomme de terre</i>  <i>Semoule au cidre à la compotée de fruits d'automne</i></p>	<p><b>LUNDI</b>  <i>8 novembre (Déjeuner)</i></p> 	<p><i>Pot au feu comme autrefois</i>  <i>Trilogie de desserts</i></p>
<p><i>Beignets de Gambas sauce tartare et salade folle.</i>  <i>Darnes de saumon grillée, sauce citron vert, risotto et petite brunoise de légumes.</i>  <i>Plateau de fromages.</i>  <i>Soufflés au Grand-Marnier</i></p>	<p><b>MARDI</b>  <i>9 novembre (Déjeuner)</i></p> 	<p><i>Crème légère de fèves aux coquillages</i>  <i>Sauté de veau aux agrumes, endives dorées à l'orange</i>  <i>Croquembouche</i></p>
	<p><b>MERCREDI</b>  <i>10 novembre (Déjeuner)</i></p> 	<p><i>Menu express</i>  <i>Curry de volaille</i>  <i>Boulghour gourmand</i>  <i>Assiette de fruits de saisons chantilly coulis de fruits rouges</i>  <i>café</i></p>
	<p><b>JEUDI</b>  <i>11 novembre (Déjeuner)</i></p> 	
	<p><b>VENDREDI</b>  <i>12 novembre (Déjeuner)</i></p> 	
	<p><b>VENDREDI</b>  <i>12 novembre (Diner)</i></p> 	

## NOVEMBRE 2021

<p><i>Restaurant « Le France »</i>  <i>Déjeuner hors boissons</i>  <i>18 €</i>  <i>Entrée+ plat ou</i>  <i>Plat+dessert</i>  <i>12 €</i></p>	<p style="text-align: center;"><b>DATES</b> <b>2021</b></p>	<p><i>Restaurant « Le NORMANDIE »</i>  <i>Déjeuner hors boissons</i>  <i>18 €</i>  <i>Entrée+ plat ou</i>  <i>Plat+dessert</i>  <i>12 €</i></p>
	<p><b>LUNDI</b>  <i>15 novembre (Déjeuner)</i></p> 	
	<p><b>MARDI</b>  <i>16 novembre (Déjeuner)</i></p> 	
<p><i>Rhône Alpes</i>  <i>Quenelles de brochet</i>  <i>sauce Nantua</i>  <i>Souris d'agneau et ail</i>  <i>confit</i>  <i>gratin dauphinois et</i>  <i>flan forestier</i>  <i>Entremet aux noix</i></p>	<p><b>MERCREDI</b>  <i>17 novembre (Déjeuner)</i></p> 	<p><i>Rhône Alpes</i>  <i>Quenelles de brochet</i>  <i>sauce Nantua</i>  <i>Souris d'agneau et ail</i>  <i>confit</i>  <i>gratin dauphinois et</i>  <i>flan forestier</i>  <i>Entremet aux noix</i></p>
	<p><b>JEUDI</b>  <i>18 novembre (Déjeuner)</i></p> 	
	<p><b>VENDREDI</b>  <i>19 novembre (Déjeuner)</i></p> 	
<p><i>Cheesecake fondant sur</i>  <i>crackers et saumon</i>  <i>fumé.</i>  <i>Petit rôti de lapin farci,</i>  <i>jus léger.</i>  <i>tomates grappes rôties,</i>  <i>gratin de pomme de</i>  <i>terre.</i>  <i>Tarte fine aux poires,</i>  <i>glace au caramel au</i>  <i>beurre salé.</i></p>	<p><b>VENDREDI</b>  <i>19 novembre (Diner)</i></p>  <p>Prix entre 25 € et 30 € vins compris selon menu</p>	<p><i>Cheesecake fondant sur</i>  <i>crackers et saumon</i>  <i>fumé.</i>  <i>Petit rôti de lapin farci,</i>  <i>jus léger.</i>  <i>tomates grappes rôties,</i>  <i>gratin de pomme de</i>  <i>terre.</i>  <i>Tarte fine aux poires,</i>  <i>glace au caramel au</i>  <i>beurre salé.</i></p>

## NOVEMBRE 2021

<p><b>Restaurant « L'ENVOL »</b>  <i>Déjeuner hors boissons</i>  <b>18 €</b>  <i>Entrée+ plat ou</i>  <i>Plat+dessert</i>  <b>12 €</b></p>	<p><b>DATES</b> <b>2021</b></p>	<p><b>Restaurant « Le LIBERTE »</b>  <i>Déjeuner hors boissons</i>  <b>18 €</b>  <i>Entrée+ plat ou</i>  <i>Plat+dessert</i>  <b>12 €</b></p>
	<p><b>LUNDI</b>  <b>15 novembre (Déjeuner)</b></p> 	
	<p><b>MARDI</b>  <b>16 novembre (Déjeuner)</b></p> 	<p><i>Tarte aux moules et crevettes, crème de pistou</i>  <i>Pavé de bœuf grillé, polenta au cœur coulant.</i>  <i>Coulis poivron tomate et tapenade d'olives noires.</i>  <i>Crème chocolat praliné, madeleine</i></p>
<p><i>Darnes de saumon grillée hollandaise, brocolis</i>  <i>Médailon de pintade farci aux champignons, flan de courgettes et pommes Duchesses</i>  <i>Profiteroles vanille et chocolat chaud</i></p>	<p><b>MERCREDI</b>  <b>17 novembre (Déjeuner)</b></p> 	<p><i>Assiette de cochonnaille</i>  <i>Darne de saumon pommes cocotte poêlée de légumes et jus corsé de volaille</i>  <i>Entremets aux noix</i></p>
	<p><b>JEUDI</b>  <b>18 novembre (Déjeuner)</b></p> 	<p><i>brunch du monde</i>  <i>-Scandinave :</i>  <i>(Saumon gravlax maison / Kanelbullar: Brioche cannelle/ Le drømmekage: Gâteau Danois noix de coco/Köttbullar: Boulette de viande pomme purée)</i>  <i>-Amérique du Sud: La Feijoada, Céviche de Daurades/ Empanadas au maïs.</i>  <i>-Indonésie/Asie: Brochettes de crevettes marinées, Sauté de porc caramel / Nouilles sautées aux légumes. Salade Gado-Gado (soja, chou, cacahuète, riz)/ Perles de Coco.</i>  <i>Pain / viennoiseries / confitures/</i></p>
	<p><b>VENDREDI</b>  <b>19 novembre (Déjeuner)</b></p> 	
	<p><b>VENDREDI</b>  <b>19 novembre (Diner)</b></p> 	

## NOVEMBRE 2021

<p><b>Restaurant « Le France »</b>  <i>Déjeuner hors boissons</i>  18 €  <i>Entrée+ plat ou</i>  <i>Plat+dessert</i>  12 €</p>	<p><b>DATES</b>  <b>2021</b></p>	<p><b>Restaurant « Le NORMANDIE »</b>  <i>Déjeuner hors boissons</i>  18 €  <i>Entrée+ plat ou</i>  <i>Plat+dessert</i>  12 €</p>
	<p><b>LUNDI</b>  22 novembre (Déjeuner)</p> 	
	<p><b>MARDI</b>  23 novembre (Déjeuner)</p> 	
<p><b>Le JURA</b>  <i>Cassolette d'œufs brouillés, écrevisses et comté</i>  <i>Coq au vin jaune Crozet et Crosnes</i>  <i>Paris Besançon (Paris Brest aux noisettes).</i></p>	<p><b>MERCREDI</b>  24 novembre (Déjeuner)</p> 	<p><b>Le JURA</b>  <i>Cassolette d'œufs brouillés, écrevisses et comté</i>  <i>Coq au vin jaune Crozet et Crosnes</i>  <i>Paris Besançon (Paris Brest aux noisettes).</i></p>
	<p><b>JEUDI</b>  25 novembre (Déjeuner)</p> 	
	<p><b>VENDREDI</b>  26 novembre (Déjeuner)</p> 	
<p><i>Cheesecake fondant sur crackers et saumon fumé.</i>  <i>Petit rôti de lapin farci, jus léger.</i>  <i>tomates grappes rôties, gratin de pomme de terre.</i>  <i>Tarte fine aux poires, glace au caramel au beurre salé.</i></p>	<p><b>VENDREDI</b>  26 novembre (Diner)</p>  <p>Prix entre 25 € et 30 € vins compris selon menu</p>	<p><i>Cheesecake fondant sur crackers et saumon fumé.</i>  <i>Petit rôti de lapin farci, jus léger.</i>  <i>tomates grappes rôties, gratin de pomme de terre.</i>  <i>Tarte fine aux poires, glace au caramel au beurre salé.</i></p>

## NOVEMBRE 2021

<b>Restaurant « L'ENVOL »</b> <i>Déjeuner hors boissons</i> 18 € <i>Entrée+ plat ou</i> <i>Plat+dessert</i> 12 €	<b>DATES</b> <b>2021</b>	<b>Restaurant « Le LIBERTE »</b> <i>Déjeuner hors boissons</i> 18 € <i>Entrée+ plat ou</i> <i>Plat+dessert</i> 12 €
<i>Tarte fine de Saint Jacques à la fondue de poireaux</i> <i>Bar (pavé) en croûte de pomme de terre et champignon</i> <i>Hâtelet de légumes</i> <i>Quatre quart breton et son caramel au beurre salé.</i>	<b>LUNDI</b> 22 novembre (Déjeuner) 	
	<b>MARDI</b> 23 novembre (Déjeuner) 	<i>Eclair au noix de saint Jacques et fondue d'endives.</i> <i>Cuisse de volaille aux écrevisses, pommes rissolées</i> <i>Tajine d'ananas, cigare à la crème d'amande, glace vanille</i>
	<b>MERCREDI</b> 24 novembre (Déjeuner) 	<i>Tartare de saumon marinés à l'huile d'olive</i> <i>Blanquette de tendron de veau au lait de coco</i> <i>Riz sauvage parfumé aux herbes et gingembre</i> <b>Paris Besançon</b>
<i>Oeufs pochés bourguignonne</i> <i>Mignon de porc au camembert, flan de champignons et pommes sautées</i> <i>tarte Normande aux pommes</i>	<b>JEUDI</b> 25 novembre (Déjeuner) 	<b>brunch du monde</b> -Scandinave : (Saumon gravlax maison / Kanelbullar: Brioche cannelle/ Le drømmekage: Gâteau Danois noix de coco/Köttbullar: Boulette de viande pomme purée) -Amérique du Sud: La Feijoada, Céviche de Daurades/ Empanadas au maïs. -Indonésie/Asie: Brochettes de crevettes marinées, Sauté de porc caramel / Nouilles sautées aux légumes. Salade Gado-Gado (soja, choux, cacahuète, riz)/ Perles de Coco. Pain / viennoiseries / confitures/
	<b>VENDREDI</b> 26 novembre (Déjeuner) 	<i>Tarte fine de Saint Jacques à la fondue de poireaux</i> <i>Lapereau à la ficelle au velouté moutardé</i> <i>Légumes oubliés</i> <i>Biscuit au cœur coulant d'abricot et son caramel</i>
	<b>VENDREDI</b> 26 novembre (Diner) 	

## DECEMBRE 2021

<p><b>Restaurant « Le France »</b>  <i>Déjeuner hors boissons</i>  18 €  <i>Entrée+ plat ou</i>  <i>Plat+dessert</i>  12 €</p>	<p><b>DATES</b> <b>2021</b></p>	<p><b>Restaurant « Le NORMANDIE »</b>  <i>Déjeuner hors boissons</i>  18 €  <i>Entrée+ plat ou</i>  <i>Plat+dessert</i>  12 €</p>
	<p><b>LUNDI</b>  29 novembre (Déjeuner)</p> 	
	<p><b>MARDI</b>  30 novembre (Déjeuner)</p> 	
<p><i>Repas Asso bidon d'Eléa à des fins caritatives</i>  <b>L'Alsace</b>  <i>Pavé de sandre sur lit de choucroute</i>  <i>Jambonnette de volaille farcie au Riesling - Spätzle</i>  <b>Forêt Noire</b></p>	<p><b>MERCREDI</b>  1 décembre (Déjeuner)</p> 	<p><i>Repas Asso bidon d'Eléa à des fins caritatives</i>  <b>L'Alsace</b>  <i>Pavé de sandre sur lit de choucroute</i>  <i>Jambonnette de volaille farcie au Riesling - Spätzle</i>  <b>Forêt Noire.</b></p>
	<p><b>JEUDI</b>  2 décembre (Déjeuner)</p> 	
	<p><b>VENDREDI</b>  3 décembre (Déjeuner)</p> 	
<p><i>Déclinaison gourmande autour du Saumon.</i>  <i>Cuisse de canard poêlée au miel</i>  <b>Gratin Bayaldi,</b>  <i>Cassolette de pois chiche au cumin.</i>  <i>Entremets délice de vanille et poire, aux spéculoos.</i></p>	<p><b>VENDREDI</b>  3 décembre (Diner)</p>  <p>Prix entre 25 € et 30 € vins compris selon menu</p>	<p><i>Déclinaison gourmande autour du Saumon.</i>  <i>Cuisse de canard poêlée au miel</i>  <b>Gratin Bayaldi,</b>  <i>Cassolette de pois chiche au cumin.</i>  <i>Entremets délice de vanille et poire, aux spéculoos.</i></p>

## DECEMBRE 2021

<b>Restaurant « L'ENVOL »</b> <i>Déjeuner hors boissons</i> 18 € <i>Entrée+ plat ou</i> <i>Plat+dessert</i> 12 €	<b>DATES</b> <b>2021</b>	<b>Restaurant « Le LIBERTE »</b> <i>Déjeuner hors boissons</i> 18 € <i>Entrée+ plat ou</i> <i>Plat+dessert</i> 12 €
	<b>LUNDI</b> 29 novembre (Déjeuner) 	
<u>Menu surprise</u> <i>amuses bouches saumon</i> <i>entrées de saint jacques</i> <i>de Normandie</i> <i>Plats (canard)</i> <i>Dessert la rose d'hiver</i>	<b>MARDI</b> 30 novembre (Déjeuner) 	<i>Velouté d'écrevisses au</i> <i>potiron, polenta</i> <i>Curry de poulet, riz pilaf</i> <i>Quatre quart aux</i> <i>pommes façon tatin,</i> <i>caramel au beurre salé</i>
<u>Menu surprise</u> <i>amuses bouches saumon</i> <i>entrées de saint jacques</i> <i>de Normandie</i> <i>Plats (canard)</i> <i>dessert la rose d'hiver</i>	<b>MERCREDI</b> 1 décembre (Déjeuner) 	
	<b>JEUDI</b> 2 décembre (Déjeuner) 	
	<b>VENDREDI</b> 3 décembre (Déjeuner) 	<b>Menu festif</b> <i>Crème de légumineuse</i> <i>œuf poché, gel de persil,</i> <i>chips de jambon cru</i> <i>Jambonnette, Ecume de</i> <i>champignon, clafoutis</i> <i>de poireaux, mini</i> <i>légumes glacés</i> <i>Fromages</i> <i>Buche pâtissière</i>
	<b>VENDREDI</b> 3 décembre (Diner) 	

## DECEMBRE 2021

<p><b>Restaurant « Le France »</b>  <i>Déjeuner hors boissons</i>  18 €  <i>Entrée+ plat ou</i>  <i>Plat+dessert</i>  12 €</p>	<p><b>DATES</b> <b>2021</b></p>	<p><b>Restaurant « Le NORMANDIE »</b>  <i>Déjeuner hors boissons</i>  A partir de 18 €  <i>Entrée + plat ou</i>  <i>Plat+dessert</i>  12 €</p>
	<p><b>LUNDI</b>  6 décembre (Déjeuner)</p> 	
	<p><b>MARDI</b>  7 décembre (Déjeuner)</p> 	
<p><i>La champagne</i>  <i>Matelote champenoise</i>  <i>Ris de veau braisés au</i>  <i>Champagne</i>  <i>Gratin de pomme de</i>  <i>terre au Chaource</i>  <i>et flan de céleri</i>  <i>Macaron au champagne</i></p>	<p><b>MERCREDI</b>  8 décembre (Déjeuner)</p> 	<p><i>La champagne</i>  <i>Matelote champenoise</i>  <i>Ris de veau braisés au</i>  <i>Champagne</i>  <i>Gratin de pomme de</i>  <i>terre au Chaource</i>  <i>et flan de céleri</i>  <i>Macaron au champagne</i></p>
	<p><b>JEUDI</b>  9 décembre (Déjeuner)</p> 	
	<p><b> VENDREDI</b>  10 décembre (Déjeuner)</p> 	
<p><i>Diner de Gala</i>  <i>« Je cuisine pour le</i>  <i>Futur »</i></p>	<p><b> VENDREDI</b>  10 décembre (Diner)</p> 	<p><i>Diner de Gala</i>  <i>« Je cuisine pour le</i>  <i>Futur »</i></p>

## DECEMBRE 2021

<p><i>Restaurant « L'ENVOL »</i>  <i>Déjeuner hors boissons</i>  <i>18 €</i>  <i>Entrée+ plat ou</i>  <i>Plat+dessert</i>  <i>12 €</i>  <i>Hors Menu de Noël</i></p>	<p style="text-align: center;"><b>DATES</b> <b>2021</b></p>	<p><i>Restaurant</i>  <i>« Le LIBERTE »</i>  <i>Déjeuner hors boissons</i>  <i>18 €</i>  <i>Entrée+ plat ou</i>  <i>Plat+dessert</i>  <i>12 €</i>  <i>Hors Menu de Noël</i></p>
<p><i>Saint jacques au lard</i>  <i>velouté de potiron</i>  <i>Agneau en carré rôti aux</i>  <i>fruits secs</i>  <i>Crêpes florentine</i>  <i>gratinées</i>  <i>Soufflé froid renversé au</i>  <i>fromage blanc et citron</i></p>	<p><b>LUNDI</b>  <b>6 décembre (Déjeuner)</b></p> 	
	<p><b>MARDI</b>  <b>7 décembre (Déjeuner)</b></p> 	<p><i>Œuf mollet croquant</i>  <i>bourguignonne</i>  <i>Cabillaud poché, risotto</i>  <i>d'herbes et bouillon vert</i>  <i>Moelleux aux noix de</i>  <i>pécan, banane flambée</i></p>
	<p><b>MERCREDI</b>  <b>8 décembre (Déjeuner)</b></p> 	<p><i>Click and Collect</i>  <i>Hot Dog normand</i>  <i>Pomme de terre au four,</i>  <i>saucisse normande à</i>  <i>l'oignon</i>  <i>Crème aux camembert</i>  <i>Salade de jus de pomme</i>  <i>Fromage blanc miel</i>  <i>local</i></p>
<p><u><i>Menu de Noël</i></u></p>	<p><b>JEUDI</b>  <b>9 décembre (Déjeuner)</b></p> 	
	<p><b>VENDREDI</b>  <b>10 décembre (Déjeuner)</b></p> 	<p><i>Crème de légumineuse</i>  <i>œuf poché, gel de persil,</i>  <i>chips de jambon cru</i>  <i>Jambonnette, Ecume de</i>  <i>champignon, clafoutis</i>  <i>de poireaux, mini</i>  <i>légumes glacés</i>  <i>Fromages</i>  <i>Buche pâtissière</i></p>
	<p><b>VENDREDI</b>  <b>10 décembre (Dîner)</b></p> 	

## DECEMBRE 2021

<p><b>Restaurant « Le France »</b>  <i>Déjeuner hors boissons</i>  18 €  <i>Entrée+ plat ou</i>  <i>Plat+dessert</i>  12 €  <i>Hors Menu de Noël</i></p>	<h3>DATES</h3> <h3>2021</h3>	<p><b>Restaurant « Le NORMANDIE »</b>  <i>Déjeuner hors boissons</i>  18 €  <i>Entrée+ plat ou</i>  <i>Plat+dessert</i>  12 €  <i>Hors Menu de Noël</i></p>
	<p><b>LUNDI</b>  13 décembre (Déjeuner)</p> 	
	<p><b>MARDI</b>  14 décembre (Déjeuner)</p> 	
<p><u>Menu de Noël</u>  <i>Assiette Gourmande</i>  <i>(foie gras – saumon fumé)</i>  <i>Caille farcie, poire pochée et pommes Dauphine</i>  <i>Bûche roulée marrons et mûres</i></p>	<p><b>MERCREDI</b>  15 décembre (Déjeuner)</p> 	<p><u>Menu de Noël</u>  <i>Assiette Gourmande</i>  <i>(foie gras – saumon fumé)</i>  <i>Caille farcie, poire pochée et pommes Dauphine</i>  <i>Bûche roulée marrons et mûres</i></p>
	<p><b>JEUDI</b>  16 décembre (Déjeuner)</p> 	
<p><u>Restauration rapide</u>  <i>Croque-monsieur et Croque Madame, salade méli-mélo</i>  <i>Pizza de chez Jules</i>  <i>Coupe glacée exotique</i></p>	<p><b>VENDREDI</b>  17 décembre (Déjeuner)</p> 	<p><u>Restauration rapide</u>  <i>Croque-monsieur et Croque Madame, salade méli-mélo</i>  <i>Pizza de chez Jules</i>  <i>Coupe glacée exotique</i></p>
<p><u>Menu Noël</u>  <i>Amuses bouches</i>  <i>Notre foie gras maison et son accompagnement.</i>  <i>Volaille de Gournay, sauce Suprême, petits légumes de saison</i>  <i>Plateau de fromage</i>  <i>Buffet de buches variées.</i></p>	<p><b>VENDREDI</b>  17 décembre (Dîner)</p> 	<p><u>Menu Noël</u>  <i>Amuses bouches</i>  <i>Notre foie gras maison et son accompagnement.</i>  <i>Volaille de Gournay, sauce Suprême, petits légumes de saison</i>  <i>Plateau de fromage</i>  <i>Buffet de buches variées.</i></p>

## DECEMBRE 2021

<p><b>Restaurant « L'ENVOL »</b>  <i>Déjeuner hors boissons</i>  18 €  <i>Entrée+ plat ou</i>  <i>Plat+dessert</i>  <i>Hors Menu de Noël 12 €</i></p>	<h3>DATES</h3> <h3>2021</h3>	<p><b>Restaurant « Le LIBERTE »</b>  <i>Déjeuner hors boissons</i>  18 €  <i>Entrée+ plat ou</i>  <i>Plat+dessert</i>  12 €  <i>Hors Menu de Noël</i></p>
	<p><b>LUNDI</b>  13 décembre (Déjeuner)</p> 	<p><i>Eclair périgourdin et son mesclun</i>  <i>Entrecôte double saucé béarnaise, tomates provençales et grosses frites</i>  <i>Tarte Chiboust aux pommes.</i></p>
<p><u><i>Menu surprise</i></u>  <i>amuses bouches saumon</i>  <i>entrées de saint jacques de Normandie</i>  <i>Plats (canard)</i>  <i>Dessert la rose d'hiver</i></p>	<p><b>MARDI</b>  14 décembre (Déjeuner)</p> 	<p><i>Blanc manger de chou-fleur aux écrevisses</i>  <i>Filet de canard au poire et crêpes de céleri</i>  <i>Mille-feuille banane, mousse au chocolat blanc et cocktail de lassi Indien</i></p>
	<p><b>MERCREDI</b>  15 décembre (Déjeuner)</p> 	<p><u><i>Menu de Noël</i></u>  <i>Mise en bouche : huitres chaudes</i>  <i>Foie gras chutney aux fruits secs d'hiver</i>  <i>Magret de canard façon Normande, flan de pommes verts, carottes et panais aux fines herbes</i>  <i>Buche de Noël</i></p>
	<p><b>JEUDI</b>  16 décembre (Déjeuner)</p> 	<p><u><i>Menu de Noël</i></u>  <i>Dés de saumon mi-cuit laqué/ Millefeuilles de Jambon Serrano/ Douceur de betterave et fromage frais.</i>  <i>Marmite de St Jacques à la truffe (cloche+ espuma de truffe (ang))</i>  <i>Pavé de Biche aux fruits. Duchesse aux Morilles et Potimarron rôti.</i>  <i>Gourmandise Cacao praliné</i></p>
	<p><b>VENDREDI</b>  17 décembre (Déjeuner)</p> 	<p><i>Saint-Jacques rôti, risotto de coques</i>  <i>Pintadeau (filet) farci au roquefort</i>  <i>Fèves au poivron, crème mousseuse au paprika</i>  <i>Tartelettes amandines aux framboises, crème brûlée pistache</i></p>

**NOUS RETROUVER :**

**RESTAURANTS du Lycée Jules Le Cesne**

**37 rue de Fleurus 76600 Le Havre**

**Tel : 02 35 22 41 31**

**Réservations : 02 35 21 95 15**

