

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

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

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 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.

Tarifs

Appliqués hors menus à thème et de fêtes

Déjeuner

Menu complet hors boisson

18 € 00

*Formule « Express Déjeuner »
Entrée + Plat ou Plat + Dessert*

12 € 00

Dîner

Menu complet hors boisson

Entre 25 € 00 et 30 € 00

<i>Dates</i>	<i>Restaurants</i>			
	<i>« France »</i>	<i>« Normandie »</i>	<i>« Liberté »</i>	<i>« Envol »</i>
<i>Lundi 03 janvier</i>			Salade de gambas flambées (salle) ---- Dos de cabillaud à l'espagnol --- Galette des Rois	Tourte de sardine au caviar d'aubergine ---- Poulet en fricassée aux coquillages Riz pilaf et courgettes tournées ---- Dôme marron chocolat
<i>Mardi 04 janvier</i>			Velouté de pommes de terre à l'ail, au saumon fumé, pomme Maxim's ---- Escalope de volaille au basilic, riz créole au beurre d'herbes et d'épices ---- Galette feuilletée aux abricots	
<i>Mercredi 05 janvier</i>	La Savoie Raviole de Romans à la crème ---- Tartiflette ou Raclette revisitées ---- Entremets aux noix	La Savoie Raviole de Romans à la crème ---- Tartiflette ou Raclette revisitées ---- Entremets aux noix		
<i>jeudi 6 janvier</i>			Marmite de St Jacques à la truffe ---- Pavé de Biche aux fruits rouges Duchesse aux Morilles et Potimarron rôti. ---- Gourmandise Cacao praliné	
<i>Vendredi 7 janvier déjeuner</i>	Bistro Cabillaud façon « Fish & Chips » sauce tartare Ou Steak tartare Salade fraîcheur ---- Galette des rois	Bistro Cabillaud façon « Fish & Chips » sauce tartare Ou Steak tartare Salade fraîcheur ---- Galette des rois	Gratin de queues d'écrevisses au fenouil ---- Pavé de bar en viennoise de légumes Coulis de poivron, riz pilaf ---- Ile flottante passion	

<p><i>Vendredi 7 janvier</i> <i>Dîner</i></p>	<p>Verrine légère Pana Cotta au chèvre, tomates confites, et crevettes sautées ---- Sole aux fruits secs, samossa de légumes croquants et pommes grenailles ail et fines herbes ---- Éclair au citron et son coulis.</p>	<p>Verrine légère Pana Cotta au chèvre, tomates confites, et crevettes sautées ---- Sole aux fruits secs, samossa de légumes croquants et pommes grenailles ail et fines herbes ---- Éclair au citron et son coulis.</p>		
<p><i>Lundi 10 janvier</i></p>			<p>Mille-feuille Camembert et Pommes ---- Entrecôte double, sauce béarnaise frites et salade ---- Assiette Gourmande</p>	
<p><i>Mardi 11 janvier</i></p>			<p>Tourte de rouget au caviar d'aubergine et poivron confit ---- Colombo de porc, purée vanillée ---- Gratin de pamplemousse à la rose</p>	
<p><i>Mercredi 12 janvier</i></p>				<p>Bisque d'étrilles et ses accompagnements ---- Carré de porc à la flamande, endives et écrasée de pommes de terre aux herbes fraîches ---- Plateau de fromages ---- Galette des rois poires amandes</p>
<p><i>Jeudi 13 janvier</i></p>				
<p><i>Vendredi 14 janvier</i> <i>déjeuner</i></p>	<p>Bistro Plancha du boucher aux 3 viandes, sauce barbecue ou fromagère Ou Steak tartare Tomate farcie duxelles, pommes de terre sautées à cru persillées ---- Galette des rois</p>	<p>Bistro Plancha du boucher aux 3 viandes, sauce barbecue ou fromagère Ou Steak tartare Tomate farcie duxelles, pommes de terre sautées à cru persillées ---- Galette des rois</p>	<p>Œuf mollet au confit de courgettes et fenouil ---- Paleron en carbonade à la flamande, Flan d'endives ---- Crème renversée au caramel, meringue blonde</p>	

<p><i>Vendredi 14 janvier</i> <i>Dîner</i></p>	<p>Verrine légère Pana Cotta au chèvre, tomates confites, et crevettes sautées ---- Sole aux fruits secs, samossa de légumes croquants et pommes grenailles ail et fines herbes ---- Éclair au citron, et son coulis.</p>	<p>Verrine légère Pana Cotta au chèvre, tomates confites, et crevettes sautées ---- Sole aux fruits secs, samossa de légumes croquants et pommes grenailles ail et fines herbes ---- Éclair au citron, et son coulis.</p>		
<p><i>Lundi 17 janvier</i></p>			<p>Bistro Moules frites marinière ou normande ---- Trilogie de desserts</p>	<p>Charlotte de Saint Jacques et son jus de viande ---- Cabillaud en pavé dans une galette de blé noir Pilaf de sarrasin à l'andouille fumé ---- Pancake en compote d'ananas, gelée de caramel</p>
<p><i>Mardi 18 janvier</i></p>			<p>Sablé au parmesan, artichaut à la grecque, maquereau en saumure d'agrumes, beurre de grecque ---- Paupiette de pintadeau et légumes d'automne ---- Tartelette aux marrons</p>	<p>Cassolette de saucisse de Morteau et lentilles vertes. ---- Saint Jacques au lard, champignons frits et jus de volaille. ---- Plateau de fromages ---- Galette des rois</p>
<p><i>Jeudi 20 janvier</i></p>				<p>Œuf farci sauce Chimay ---- Blanquette de veau ---- Pommes flambées</p>
<p><i>Vendredi 21 janvier</i> <i>Déjeuner</i></p>	<p>Brasserie Choucroute de poissons au Riesling, beurre blanc à l'aneth ---- Crème brûlée à la vanille Bourbon, petits fours secs</p>	<p>Brasserie Choucroute de poissons au Riesling, beurre blanc à l'aneth ---- Crème brûlée à la vanille Bourbon, petits fours secs</p>	<p>Cannelloni de poisson, bohémienne de légumes ---- Filet de canard en croûte de pommes de terre Caramel d'épices, gratin Bayaldi ---- Dôme marron-chocolat, douceur aux châtaignes</p>	

<i>Vendredi 21 janvier dîner</i>				
<i>Lundi 24 janvier</i>			Choucroute de la mer ---- Tulipes de sorbets et fruits de saison	
<i>Mardi 25 Janvier</i>			Beignets de gambas et de courgettes, sauce tartare ---- Mignon de porc aux pruneaux, purée de pomme et céleri, gaufrette de céleri ---- Entremets capuccino	
<i>Jeudi 27 janvier</i>			<i>Planche n°1</i> : Beignets de légumes, Tsatsiki, croc'au sel et houmous. + Vin rosé <i>Planche n°2</i> : Charcuterie: Saucisson, Pâté, Andouille, Rillons de porc confits + Vin rouge <i>Planche n°3</i> : Macarons tartelette à l'abricot, Moelleux choco"	
<i>Vendredi 28 janvier Déjeuner</i>	Brasserie Joue de bœuf en daube Provençale, polenta et gratin Bayeldi Cheese-cake au citron de Menton	Brasserie Joue de bœuf en daube Provençale, polenta et gratin Bayeldi Cheese-cake au citron de Menton	Ardoise n°1 goujonnette de volaille poisson, charcuterie Ardoise n°2 fromage, beignet de légumes. --- Café gourmand	
<i>Vendredi 28 janvier Dîner</i>				

<i>Lundi 31 janvier</i>			<i>Tartelette aux champignons, œufs pochés et sa sauce moutarde</i> ---- <i>Carré d'agneau aux légumes « tagine » jus parfumé aux épices.</i> ---- <i>Tourte poires-amandes</i>	<i>Gambas sautée, ragoût de légumes œuf coulant</i> ---- <i>Lapin en blanquette à la moutarde, Riz pilaf, choux vert étuvé</i> ---- <i>Saint Honoré aux framboises</i>
<i>Mardi 01 février</i>			<i>Crème de chou-fleur aux coquillages</i> ---- <i>Potée de lotte à la moutarde de Meaux</i> ---- <i>Soufflé renversé au fromage blanc et citron vert, caramel de passion</i>	<i>Marmite d'encornets à l'américaine.</i> ---- <i>Magret de canard aux fruits rouges, mousseline de carottes et pommes cocotte</i> ---- <i>Plateau de fromages</i>
<i>Mercredi 02 février</i>			Menu Express <i>Médailillon de veau Duroc, flan de champignons pommes Anna</i> ---- <i>Banana split</i> ---- <i>Café</i>	
<i>Jeudi 03 février</i>			<i>Planche n°1: Beignets de légumes, Tsatsiki, croc'au sel et houmous. + Vin rosé</i> <i>Planche n°2 : Charcuterie : Saucisson, Pâté, Andouille, Rillons de porc confits + Vin rouge</i> <i>Planche n°3 : Macarons tartelette à l'abricot, Moelleux choco"</i>	<i>Quiche Océane</i> ---- <i>Boeuf Bourguignon, Flan de légumes</i> ---- <i>Crêpes Suzette</i>
<i>Vendredi 04 février</i> <i>Déjeuner</i>	<i>L'Espagne</i> <i>Tournedos de lotte au lard risotto comme une paella, beurre moussoux de coquillages au paprika et chorizo</i> <i>Dôme Espagnol</i>	<i>L'Espagne</i> <i>Tournedos de lotte au lard, risotto comme une paella, beurre moussoux de coquillages au paprika et chorizo</i> <i>Dôme Espagnol</i>	<i>Ardoise n°1</i> <i>goujonnette de volaille poisson, charcuterie</i> <i>Ardoise n°2</i> <i>fromage, beignet de légumes.</i> --- <i>Café gourmand</i>	

NOUS RETROUVER :

Restaurants d'Application

Lycée des Métiers et des Services Jules Le Cesne

37 rue de Fleurus – 76 600 Le Havre

Réservations : +(33) 2 35 21 95 15

<https://www.lyceejuleslecesne.fr/>

