

Menus

DU 21 AU 25
SEPTEMBRE

MENU MENU MENU MENU MENU

LUNDI 21 SEPTEMBRE

LES EMBRUNS | 20 EUR

Salsa de crevettes, crumble d'épices cajun

Salade César

Côte de bœuf grillée à l'américaine sauce ranch et ketchup maison. Riz cajun, purée de patate douce, épis de maïs grillé

Fudge fondant chocolat-myrrille, Jack Robinson cake, Carrot cake, Apple pie

MERCREDI 23 SEPTEMBRE

LES SALICORNES 1 | 18 EUR

L'ALSACE avec le chef Eliot Delaunay

Tarte flambée

Fleischnecke, Raviole de viande snacké et brunoise de légumes

Crumble cacao et marmelade de griottines, sorbet fromage blanc



PRIX TTC - HORS BOISSONS



POSSIBILITÉ DE MENU ADAPTÉ AUX ENFANTS (QUANTITÉS RÉDUITES) À 12,5 € ET DE MENU VÉGÉTARIEN

VENDREDI 25 SEPTEMBRE

LES SALICONRE 1 | 18 EUR

Quiche épinards et pignons de pin

Fricassée de volaille et riz pilaf

Profiteroles au chocolat

LES EMBRUNS | 18 EUR

Tarte fine de dorade, légumes sautés, beurre blanc à l'aneth

Pavé de saumon mariné au gingembre sauce vin blanc épicée, riz pilaf au lait de coco

Plateau de fromages affinés



NOS METS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES ALLERGÈNES. SE RENSEIGNER À L'ACCUEIL DU RESTAURANT OU AUPRÈS DE NOS ÉLÈVES/ÉTUDIANTS.

Menus

DU 28 SEPTEMBRE AU 02 OCTOBRE

MENU
MENU
MENU

LUNDI 28 SEPTEMBRE

LES EMBRUNS | 20 EUR



- Flammekueche, espuma de maroilles
- Spaetzle aux champignons et lard fumé paysan
- Dos de sandre poêlé sauce raifort, crémeux céleri et pois cassé
- Assiette de fromages affinés de l'Est
- Tarte aux mirabelles, ganache chocolat blanc et matcha, mirabelles flambées

MARDI 29 SEPTEMBRE

LES SALICORNES 1 | 18 EUR

- Rillettes de maquereau au poivre, figue rôtie et jeunes pousses
-
- Onglet de bœuf normand sauce au cidre, pommes purée
-
- Tarte aux pommes, caramel beurre salé

PRIX TTC - HORS BOISSONS

MENU

MERCREDI 30 SEPTEMBRE

LES SALICONRE 1 | 14 EUR

L'AQUITAINE



Darne de poisson du jour grillé, sauce béarnaise et piperade au jambon de Bayonne

Gâteau basque, crème anglaise, suprêmes d'orange et kiwi frais

JEUDI 01 OCTOBRE

LES SALICONRE 1 | 18 EUR

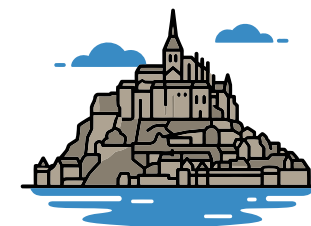
Made in Normandy



Fraicheur de truite fumée, pomme et sarrasin

Poulet sauté Vallée d'Auge

Douillon aux pommes



VENDREDI 02 OCTOBRE

LES SALICONRE 1 | 18 EUR

La Normandie



Retour de pêche durable à la dieppoise
Garniture maraîchère

Plateau de fromages normands et son mesclun de salade

Tartelette Tatin de Philippe Conticini

NOS METS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES ALLERGÈNES. SE RENSEIGNER À L'ACCUEIL DU RESTAURANT OU AUPRÈS DE NOS ÉLÈVES/ÉTUDIANTS.

Menus

DU 05 AU 09 OCTOBRE

MENU ME

LUNDI 05 OCTOBRE

LES EMBRUNS | 20 EUR

Rillettes de tacaud à l'andouille de Vire en tube croustillant de sarrasin

Déclinaison de saumon (fumé, gravlax, mariné)

Choucroute de la mer

Pavlova aux fruits exotiques et ananas flambé

MARDI 06 OCTOBRE

LES EMBRUNS | 18 EUR

Chiffonnades de pays, condiments et pain de campagne chaud.

Dos de lieu rôti, beurre de cidre et pommes persillées aux salicornes

Entremet pomme et coing
Crème anglaise

PRIX TTC - HORS BOISSONS

MARDI 06 OCTOBRE SOIR

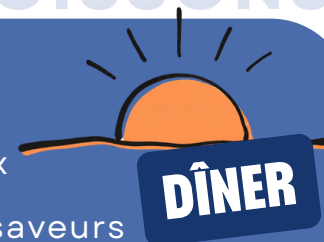
LES EMBRUNS | 28 EUR

Gougère au vieux comté, crème de noix

Dorade sauce vin blanc, garniture aux saveurs anisées

Selle d'agneau farcie aux champignons, déclinaison automnale.

Figue rôtie au miel sur financier, crème légère vanillée, crumble de fruits secs



JEUDI 08 OCTOBRE

LES DUNES | 12,50 EUR

Escalope de volaille à la crème, purée maison et champignons sautés

Tarte aux pommes maison

LES SALICORNES 2 | 18 EUR

La Normandie

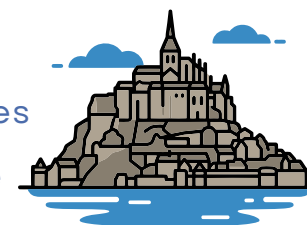


Brochette de noix de Saint-Jacques, andouille de Vire et pomme, sauce au vinaigre de cidre

Marmite dieppoise

Côte de porc double vallée d'Auge
Pomme et légumes glacés de Créances

Aumonière normande, caramel crémé



NOS METS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES ALLERGÈNES. SE RENSEIGNER À L'ACCUEIL DU RESTAURANT OU AUPRÈS DE NOS ÉLÈVES/ÉTUDIANTS.



POSSIBILITÉ DE MENU ADAPTÉ AUX ENFANTS (QUANTITÉS RÉDUITES) À 12,5 € ET DE MENU VÉGÉTARIEN

MENU MENU MENU MENU MENU

VENDREDI 09 OCTOBRE

LES SALICORNES 1 | 18 EUR

Menu "Made in Normandie"

Assiette de bulots de la baie de Granville et sauce mayonnaise aux herbes

Carré de porc poêlé au pommeau
Légumes de Créances

Tarte aux pommes selon Patrice IBARBOURE (MOF 2019)



LES EMBRUNS | 18 EUR

Tarte fine de dorade, légumes sautés, beurre blanc à l'aneth

Pavé de saumon mariné au gingembre sauce vin blanc épicée, riz pilaf au lait de coco

Plateau de fromages affinés



PRIX TTC - HORS BOISSONS

Menus

DU 12 AU 16 OCTOBRE

LUNDI 12 OCTOBRE

LES EMBRUNS | 20 EUR



Jambon ibérique façon Cortador et croquetas de chorizo

Tortilla con ali oli

Arroz con verduras (paëlla aux légumes)

Caldereta de cordero (agneau mijoté au pimenton)

Tarta de queso (cheesecake espagnol)

MARDI 13 OCTOBRE

LES EMBRUNS | 18 EUR



Erasmus days !

Bagel Chicken Cheddar et mango

Steak de thon sauce hollandaise, riz façon paëlla

Tiramisu, coulis framboise

NOS METS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES ALLERGÈNES. SE RENSEIGNER À L'ACCUEIL DU RESTAURANT OU AUPRÈS DE NOS ÉLÈVES/ÉTUDIANTS.



POSSIBILITÉ DE MENU ADAPTÉ AUX ENFANTS (QUANTITÉS RÉDUITES) À 12,5 € ET DE MENU VÉGÉTARIEN

MERCREDI 14 OCTOBRE

LES SALICORNES 1 | 18 EUR

Poulet CHAMPEAUX et sa garniture

Toast au pain d'Antoine, garni de chèvre chaud de "la chèvre rit" et miel LEBON, lard de la ferme Grimault sur salade au vinaigre de cidre de Chanteloup

Mirliton de Rouen

Locavore

JEUDI 15 OCTOBRE

LES DUNES | 12,50 EUR

Escalope de volaille à la crème, purée maison et champignons sautés

Tarte aux pommes maison

PRIX TTC - HORS BOISSONS

MENU

JEUDI 15 OCTOBRE

LES SALICORNES 1 | 18 EUR

Erasmus days : Welcome to England !

Prawns Cocktail
(Cocktail crevette)

Fish and chips

Chocolat tart
(Tarte au chocolat)



LES SALICORNES 2 | 18 EUR

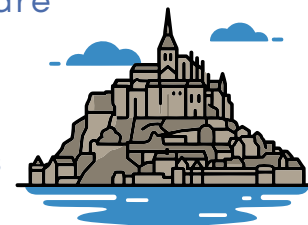
La Normandie

Brochette de noix de Saint-Jacques, andouille de Vire et pomme, sauce au vinaigre de cidre

Marmite dieppoise

Côte de porc double vallée d'Auge
Pomme et légumes glacés de Créances

Aumonière normande, caramel crème



VENDREDI 16 OCTOBRE

LES SALICORNES 1 | 18 EUR

Menu Bretagne

Soupe de poisson et ses produits
d'accompagnement

Lieu noir poché, sauce crème au sarrasin
Chou-fleur, pommes cocotte et andouille de
Guémené

Carte de crêpes

NOS METS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES ALLERGÈNES. SE RENSEIGNER À L'ACCUEIL DU RESTAURANT OU AUPRÈS DE NOS ÉLÈVES/ÉTUDIANTS.