

RESTAURANT D'APPLICATION
VICTORINE MAGNE LISIEUX



MENU 2026



MENU2026

SEMAINE 2 : LUNDI 5 AU VENDREDI 9 JANVIER



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Soupe à l'oignon
gratinée

Crème de
Butternut,
chantilly au
curry

Soupe à l'oignon
gratinée

Suprême de
poulet fermier aux
chapignons,
tagliatelles

Navarin d'agneau,
semoule de
légumes d'hiver

Navarin d'agneau,
semoule de
légumes d'hiver

Tarte Tatin

Galette des rois



production de
galettes de

MENU2026

SEMAINE 3 : LUNDI 12 AU VENDREDI 16 JANVIER



LUNDI

Crème de
potimaron

Dos de saumon à
l'unilatérale
beurre blanc

Ile flottante

MARDI

MERCREDI

Potage
cultivateur

Boeuf
Bourguignon
Tagliatelles

Riz au lait, coulis
de fruits rouges

JEUDI

Activité pédagogique
Millénium

VENDREDI

Daurade façon
meunière

Riz au lait, coulis
de fruits rouges



MENU 2026

SEMAINE 4 : LUNDI 19 AU VENDREDI 23 JANVIER



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Pot au feu
(Projet ULIS)

Atelier expérimental
(ferme)

Brouillade d'oeuf
aux cèpes,
écume de lard

Blanquette de
poisson au lait de
coco

Tarte amandine

Saint Jacques
snackées, bisque
d'étrille

Filet de bar
bonne femme

Tiramisu aux
poires et caramel

Brouillade d'oeuf
aux cèpes,
écume de lard

Filet de bar
bonne femme



MENU 2026

SEMAINE 5 : LUNDI 26 AU VENDREDI 30 JANVIER



LUNDI

Potage
cultivateur

Navarin
d'agneau
aux pommes

Tarte
Alsacienne

MARDI

Potage conti

Filet mignon de
cochon
charcutière et
pralin amande
noisette

Dessert autour de
fruits exotiques

MERCREDI

Velouté de chou-
fleur Dubarry

Côtes de porc
charcutière,
mousseline de
pomme de terre

Profiteroles

JEUDI

Oeuf mollet
florentine

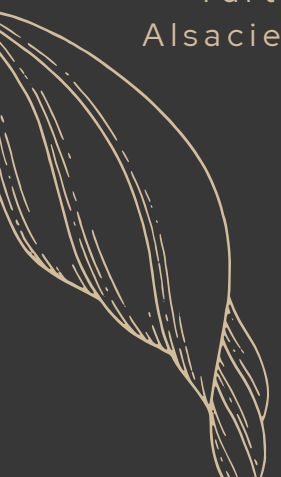
Merlu cuit au
beurre clarifié,
topinambour

Millefeuille

VENDREDI

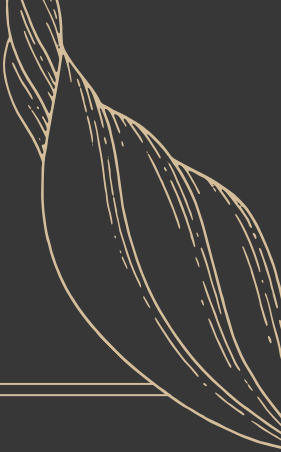
Brouillade d'oeuf
aux cèpes,
écume de lard

Filet mignon de
cochon
charcutière,
mousseline de
pomme de terre



MENU 2026

SEMAINE 6 : LUNDI 2 AU VENDREDI 6 FÉVRIER



LUNDI

Quiche
Lorraine

Pavé de
cabillaud
croûte de
chorizo

Crêpes
flambées

MARDI

Atelier expérimental
(fermé)

MERCREDI

Beignet de
crevette, salade
de chou chinois

Burger Normand,
pommes frites

Panacotta aux
fruits exotiques

JEUDI

Tataki de thon,
chou chinois
cachuètes

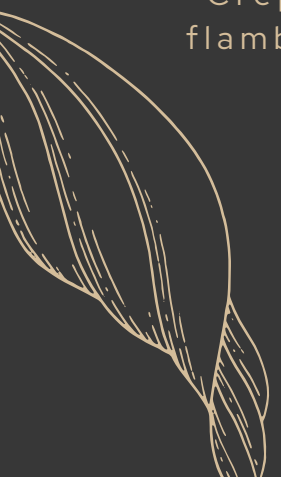
Ballotine de
volaille, farce
fine à l'estragon

Paris-Brest

VENDREDI

Beignet de
crevette, salade
de chou chinois

Burger Normand,
pommes frites



MENU2026

SEMAINE 7 : LUNDI 9 AU VENDREDI 13 FÉVRIER



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Formation
externe

Chef d'œuvre

Tartelette aux
oignons et
pickels

Tartare de boeuf
pommes frites

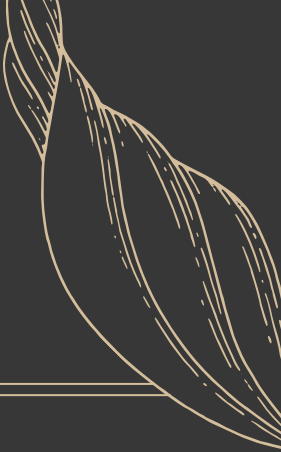
Café gourmand

Fermeture
Nettoyage



MENU 2026

SEMAINE 10 : LUNDI 2 AU VENDREDI 6 MARS



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Tarte fine au
chèvre

Suprême de
volaille au
curry

Poire
Belle
Hélène

Chef d'œuvre

Légumes à la
grecque, jambon
fumé

Cabillaud sauté,
grenobloise

Brownie chocolat,
crème anglaise au
thym

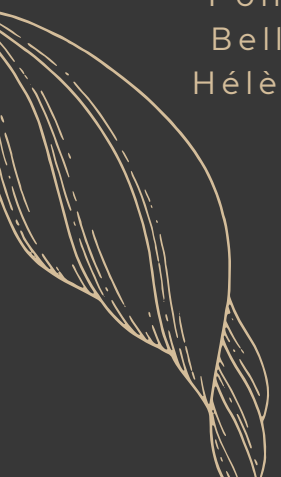
Gougeonettes de
merlan, sauce
tartare

Faux-filet de
boeuf grillé, sauce
béarnaise

Poire pochée à la
Sangria

Cabillaud,
viennoise au
chorizo, beurre
blanc aux épices

Brownie chocolat,
crème anglaise



MENU 2026

SEMAINE II : LUNDI 9 AU VENDREDI 13 MARS



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Jalousie à
mousseline de
Merlan, beurre
blanc

Poireaux
vinaigrette
"ravigotte"

Poireaux
vinaigrette
"ravigotte"

Filet mignon de
porc à la
moutarde, panais
sautés

Poulet
basquaise

Poulet
basquaise

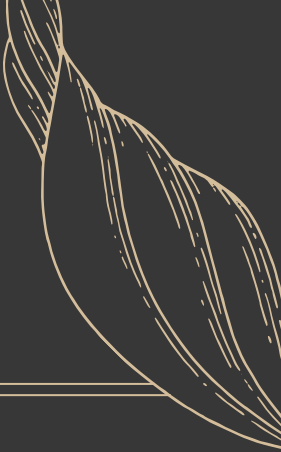
Mousse au
chocolat

Mousse au
chocolat



MENU2026

SEMAINE 12 : LUNDI 16 AU VENDREDI 20 MARS



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Oeuf parfait,
piperade et
chorizo

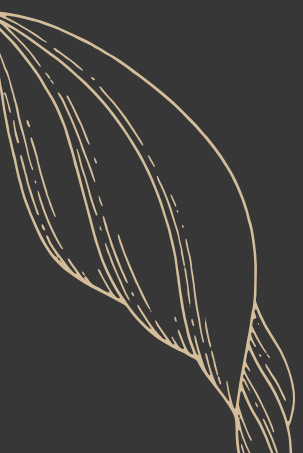
Blanquette
de veau, riz
créole
(Projet ULIS)

Magret de
canard aux
épices douces

Magret de
canard aux
épices douces

Tartelette pomme
crumble

Crème caramel



MENU 2026

SEMAINE 13 : LUNDI 23 AU VENDREDI 27 MARS



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Pâté de Pâques
(Projet ULIS)

Salade de
gésiers aux
pommes

Filet de
barbue, sauce
dugléré, riz
créole

Fondant au
chocolat

Tarte fine au
saumon fumé
crème à l'aneth

Emincé de
volaille à
l'ancienne



MENU2026

SEMAINE 14 : LUNDI 30 AU VENDREDI 3 AVRIL



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Oeufs mollets
Florentine

Crêpe farcie au
fromage

Tartare de saumon

Poulet rôti,
jardinière de
légumes

Fricassée de
volaille à
l'ancienne

Escalope de
veau viennoise
et purée de
patate douce

Tarte
fine aux
pommes

Poire pochée au
vin et sablé
breton



MENU2026

SEMAINE 15 : LUNDI 6 AU JEUDI 10 AVRIL

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Pâques

Atelier expérimental

Tarte fine de
rouget au basilic

Sushi de saumon
et chayotte à
l'estragon

Pavé de boeuf
au poivre,
pommes pont-
neuf

Canard aux épices
doux

Pavé de boeuf
au poivre,
pommes pont-
neuf

Ile flottante

Tarte tout
chocolat

Mousse au
chocolat

MENU 2026

SEMAINE 18 : LUNDI 27 AU JEUDI 30 AVRIL

SEMAINE 18



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade Lyonnaise

Suprême de
volaille,
tagliatelle à la
crème

Tarte
Bourdaloue

Atelier expérimental

Gougeonettes de
Merlan, sauce
tartare

Escalope de
veau,
spaghettis,
sauce
napolitaine

Café gourmand

Tartare de boeuf,
pommes frites

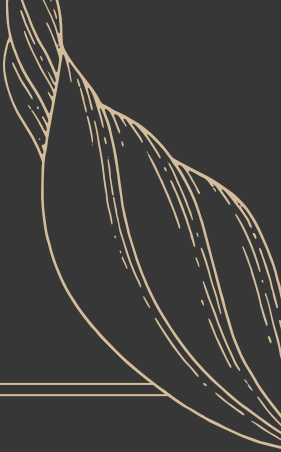
Tarte au citron
meringuée

Féerie



MENU 2026

SEMAINE 19 : LUNDI 4 AU JEUDI 7 MAI



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Oeufs mimosa

Faus filets
grillé, pommes
rissolées,
sauce
béarnaise

Tarte tatin

Atelier expérimental

Déclinaison
d'asperges,
vinaigrette

Bavette à
l'échalote,
rösti de
pomme de
terre

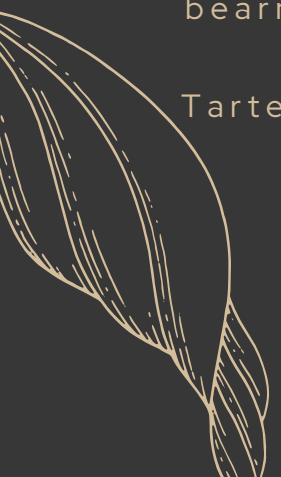
Sabayon de fruits

Déclinaison
d'asperges,
vinaigrette

Rouget et
piperade de
poivron

Café gourmand

Férialé



MENU2026

SEMAINE 20 : LUNDI 11 AU VENDREDI 15 MAI



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Moules
marinières

Assiette de
crudités

Gigot
d'agneau Rch,
Haricots verts

Fish & chips,
petit pois
sauce tartare

Férié

Férié

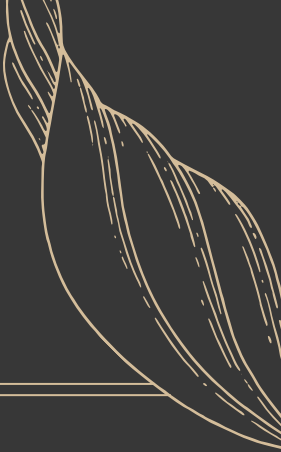
Moelleux
chocolat

Tarte feuilletée
aux fruits



MENU2026

SEMAINE 21 : LUNDI 18 AU VENDREDI 22 MAI



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Asperges
sauce
mousseline

Gaspacho
andalou

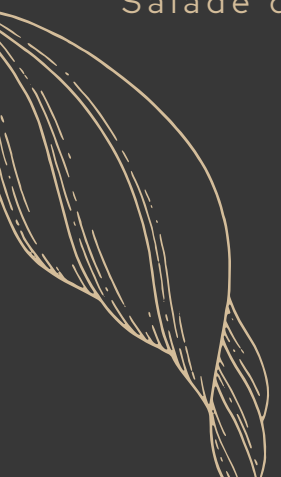
Magret de
canard aux
poivres, flan
de courgettes

Maquereau et
julienne de
légumes,
beurre blanc

Examen

Salade de fruits

Tarte aux fraises



MENU 2026

SEMAINE 22 : LUNDI 25 AU VENDREDI 29 MAI



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Férial

Examen et période
de formation
milieu pro



MENU 2026

SEMAINE 23 : LUNDI 1 AU VENDREDI 5 JUIN



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Melon
italienne

Filet de Bar
Meurice,
pommes
anglaises

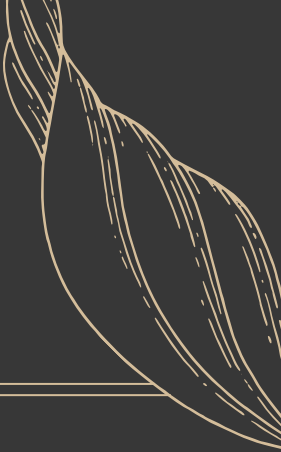
Fraises
chantilly

Examen et période
de formation
milieu pro



MENU 2026

SEMAINE 24 : LUNDI 8 AU VENDREDI 12 JUIN



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

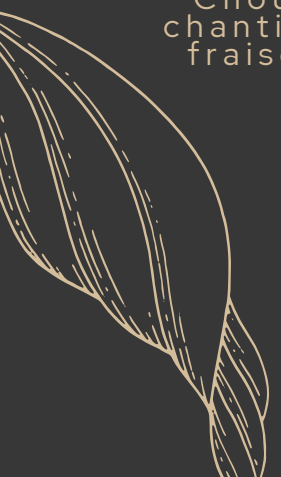
VENDREDI

Salade
niçoise

Suprême de
volaille au
paprika, riz
créole

Choux
chantilly,
fraises

Examen et période
de formation
milieu pro



MENU2026

SEMAINE 25 : LUNDI 15 AU VENDREDI 19 JUIN



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Avocat cocktail

Crème de moules
au safran

Crème de moules
au safran

Dos de
cabillaud
bonne femme,
tagliatelles,
légumes

Escalope
normande

Escalope
normande

Tarte aux
fruits

Forêt noire



MENU2026

SEMAINE 26 : LUNDI 22 AU VENDREDI 26 JUIN



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de chèvre
chaud

Brochette de
volaille, flan
de légumes

Ananas
flambés

