

RESTAURANT D'APPLICATION
VICTORINE MAGNE LISIEUX

MENU 2026



MENU 2026

SEMAINE 2 : LUNDI 5 AU VENDREDI 9 JANVIER



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Soupe à l'oignon
gratinée

Suprême de
poulet fermier aux
chapignons,
tagliatelles

Tarte Tatin

Crème de
Butternut,
chantilly au
curry

Navarin d'agneau,
semoule de
légumes d'hiver

Galette des rois

Soupe à l'oignon
gratinée

Navarin d'agneau,
semoule de
légumes d'hiver

Production
galettes de



MENU 2026

SEMAINE 3 : LUNDI 12 AU VENDREDI 16 JANVIER

LUNDI

Crème de
potimaron

Dos de saumon à
l'unilatérale
beurre blanc

Ille flottante

MARDI

MERCREDI

Potage
cultivateur

Boeuf
Bourguignon
Tagliatelles

Riz au lait, coulis
de fruits rouges

JEUDI

Activité
Millénium
Pédagogique

VENDREDI

Daurade façon
meunière

Riz au lait, coulis
de fruits rouges

MENU 2026

SEMAINE 4 : LUNDI 19 AU VENDREDI 23 JANVIER



LUNDI

Pot au feu
(Projet ULIS)

MARDI

Atelier *expérimental*

MERCREDI

Brouillade d'oeuf
aux cèpes,
écume de lard

Blanquette de
poisson au lait de
coco

Tarte amandine

JEUDI

Saint Jacques
snackées, bisque
d'étrille

Filet de bar
bonne femme

Tiramisu aux
poires et caramel

VENDREDI

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



MENU 2026

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

Tarte fine au
chèvre

Suprême de
volaille au
curry

Poire
Belle
Hélène

MARDI

Chef d'œuvre

MERCREDI

Légumes à la
grecque, jambon
fumé

Cabillaud sauté,
grenobloise

Brownie chocolat,
crème anglaise au
thym

JEUDI

Gougeonettes de
merlan, sauce
tartare

Faux-filet de
boeuf grillé, sauce
béarnaise

Poire pochée à la
Sangria

VENDREDI

Cabillaud,
viennoise au
chorizo, beurre
blanc aux épices

Brownie chocolat,
crème anglaise



MENU 2026

SEMAINE II : LUNDI 9 AU VENDREDI 13 MARS



LUNDI

Jalousie à
mousseline de
Merlan, beurre
blanc

Filet mignon de
porc à la
moutarde, panais
sautéés

Mousse au
chocolat

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Poireaux
vinaigrette
"ravigotte"

Poulet
basquaise

Mousse au
chocolat

Poireaux
vinaigrette
"ravigotte"

Poulet
basquaise



MENU 2026

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

Tartelette pomme
crumble

Magret de
canard aux
épices douces

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



MENU 2026

SEMAINE 14 : LUNDI 30 AU VENDREDI 3 AVRIL



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Oeufs mollets
Florentine

Poulet rôti,
jardinière de
légumes

Tarte
fine aux
pommes

Crêpe farcie au
fromage

Fricassée de
volaille à
l'ancienne

Poire pochée au
vin et sablé
breton

Tartare de saumon

Escalope de
veau viennoise
et purée de
patate douce



MENU 2026

SEMAINE 15 : LUNDI 6 AU JEUDI 10 AVRIL



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Pâques

Atelier expérimental

Tarte fine de
rouget au basilic

Pavé de boeuf
au poivre,
pommes pont-
neuf

Île flottante

Sushi de saumon
et chayotte à
l'estragon

Canard aux épices
doux

Tarte tout
chocolat

Pavé de boeuf
au poivre,
pommes pont-
neuf

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

Février



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

Déclinaison
d'asperges,
vinaigrette

Bavette à
l'échalote,
rösti de
pomme de
terre

Sabayon de fruits

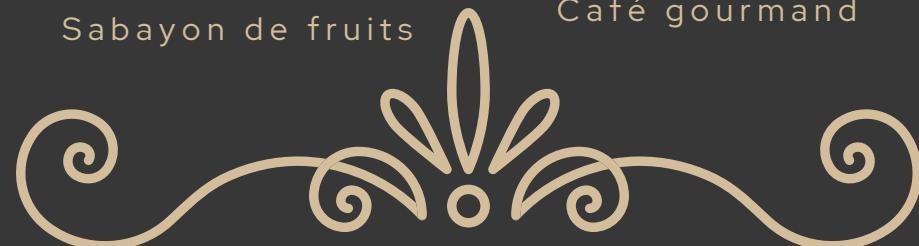
Déclinaison
d'asperges,
vinaigrette

Rouget et
piperade de
poivron

Café gourmand

Atelier expérimental

Férié



MENU 2026

SEMAINE 20 : LUNDI 11 AU VENDREDI 15 MAI

LUNDI

Moules
marinières

Gigot
d'agneau Rch,
Haricots verts

Moelleux
chocolat

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Assiette de
crudités

Fish & chips,
petit pois
sauce tartare

Tarte feuilletée
aux fruits

Féérie

Féérie



MENU 2026

SEMAINE 21 : LUNDI 18 AU VENDREDI 22 MAI



LUNDI

Asperges
sauce
mousseline

Magret de
canard aux
poivres, flan
de courgettes

Salade de fruits

MARDI

Gaspacho
andalou

Maquereau et
julienne de
légumes,
beurre blanc

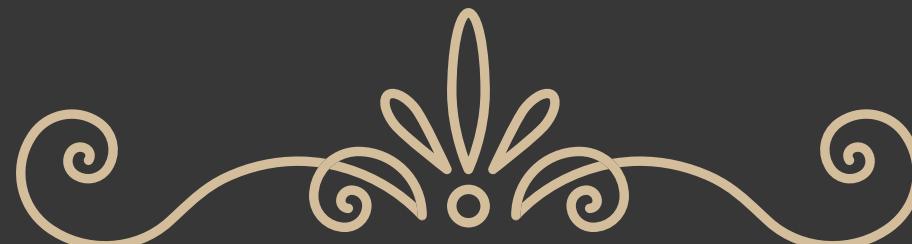
Tarte aux fraises

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Examen



MENU 2026

SEMAINE 22 : LUNDI 25 AU VENDREDI 29 MAI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Férié

Examen et période
de formation
au 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
au 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
au milieu pro

MENU 2026

SEMAINE 25 : LUNDI 15 AU VENDREDI 19 JUIN



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Avocat coktail

Dos de
cabillaud
bonne femme,
tagliatelles,
légumes

Tarte aux
fruits

Crème de moules
au safran

Escalope
normande

Forêt noire

Crème de moules
au safran

Escalope
normande



MENU 2026

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

