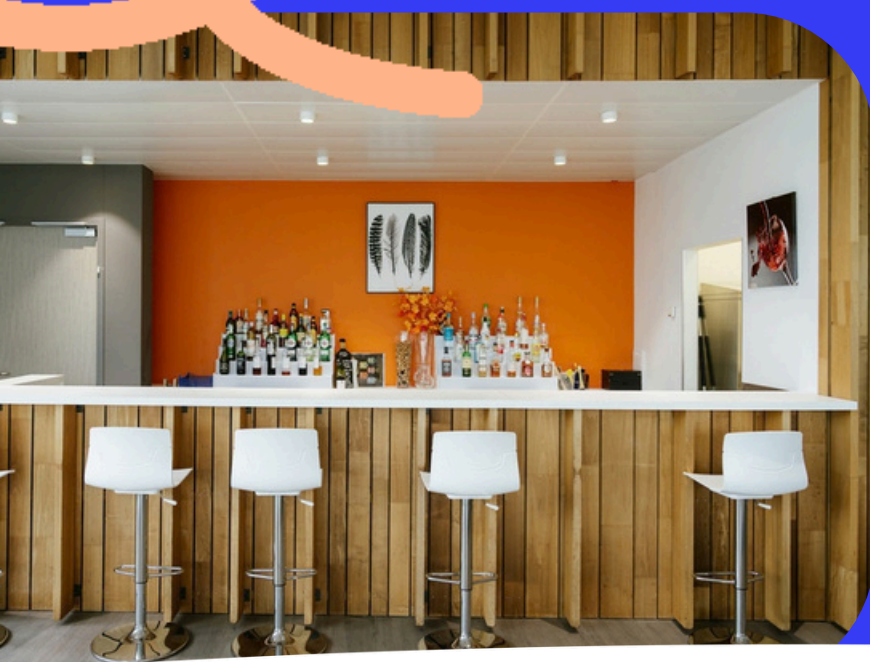


Restaurant d'application de Saint-Lô Campus 2

L'Atelier Gourmand

Réservations au 02 33 77 86 77



Menus
De octobre
à décembre 2026

À notre aimable clientèle

Nous sommes tenus de porter à votre connaissance le texte suivant relatif aux menus présentés aux clients du restaurant d'application (B.O. n°43 du 23 novembre 1995)

« Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux prix pratiqués par les restaurants privés. »

Les horaires :

L'Atelier Gourmand, ouvert à tous, vous accueille tous les midis à 12h00, à l'adresse suivante :

170 rue Lycette Darsonval - 50000 Saint-Lô

Ce restaurant d'application est avant tout **un lieu pédagogique**, nos apprenants doivent bénéficier **d'une pause réglementaire** après le service à 13h30.

Nous vous remercions de respecter un horaire de départ permet tant le bon apprentissage de nos jeunes.

Les réservations :

Vous pouvez réserver auprès de l'accueil en téléphonant au 02.33.77.86.77 (au plus tard, le jour même, avant 10h), ou par mail à : atelier-gourmand.stlo2@normandie.cci.fr

Les tarifs

Le menu* : 16,50**€ (hors boissons)

*** Les tarifs peuvent être différents en période d'examens ou lors de repas spéciaux.*

** Les menus que nous vous proposons sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages.*

Semaine du 19 au 23 octobre

LUNDI

Menu surprise : mise en situation d'examen

MARDI

Samoussa aux légumes, sauce aigre-douce
Fricassée de volaille au curry, riz sauvage
Tarte carotte et potimarron

MERCREDI

Menu à 18€50 (hors boissons)

Velouté de potiron noix de Saint Jacques snackée
Pavé de lieu, boulgour
Mille feuilles pommes et châtaignes

JEUDI

Menu 1

Tataki de thon saveur iodée,
Poisson meunière purée de pomme de terre,
Ananas flambé

Menu 2

Crèmeux de girolles et œuf parfait
Tourte à la viande
Mille-feuille exotique

VENDREDI

Journée sans production pédagogique

Semaine du 2 au 6 novembre

LUNDI

Butternut rôti, fêta et grenade
Magret de canard au miel, garniture forestière
Les agrumes déstructurés

MARDI

Velouté Dubarry
Blanquette de veau et petits légumes
Amandine au poire et Tonka

MERCREDI

Potage Saint Germain, croutons
Ballotine de volaille farce forestière et cassolette de légumes d'automne
Tatin de pommes feuilletée, glace caramel beurre salé

JEUDI

Journée sans production pédagogique

VENDREDI

Quiche lorraine
Filet de poisson meunière, pommes vapeur
Dessert selon l'inspiration de nos apprenants

Semaine du 9 au 13 novembre

LUNDI

Menu surprise selon l'inspiration de nos apprenants

MARDI

Journée sans production pédagogique

MERCREDI

Férié

JEUDI

Région : Les Hauts-de-France

Hareng fumé et pommes de terre

Waterzoï de volaille

La vergeoise et la cannelle

VENDREDI

Coleslaw aux agrumes

Estouffade de bœuf et tagliatelles

Vacherin aux saveurs épicées

Semaine du 16 au 20 novembre

LUNDI

Menu surprise selon l'inspiration de nos apprenants

MARDI

Velouté de butternut et noisettes
Ravioles au mascarpone et champignons, croustillant de parmesan
Dacquoise noisette

MERCREDI

Menu à 18€50 (hors boissons)

Saint Jacques snackées sur mousseline de potimarron
Pavé de lieu et julienne de légumes, beurre blanc à la vanille, timbale de riz
Entremets aux saveurs exotiques

JEUDI

Menu à 18€50 (hors boissons)

Encornets farcis
Saint-Jacques rôtie, tatin d'endives, beurre Nantais aux agrumes
L'amandine pomme-coing

VENDREDI

Journée sans production pédagogique

Semaine du 23 au 27 novembre

LUNDI

Menu surprise selon l'inspiration de nos apprenants

MARDI

Macédoine de légumes
Côte de porc charcutière, purée de patates douces et laitue braisée
Mille-feuille vanille et chocolat

MERCREDI

Ravioles forestières
Carbonnade Flamande, pâtes maison
Tarte chocolat, caramel, cacahuète torréfiée et glace caramel

JEUDI

Journée sans production pédagogique

VENDREDI

Velouté Dubarry
Poulet sauté chasseur, pommes noisette
Dessert selon l'inspiration de nos apprenants

Semaine du 30 novembre au 4 décembre

LUNDI

Menu surprise : bouillon Parisien

MARDI

Journée sans production pédagogique

MERCREDI

Menu à 18€50 (hors boissons)

Crème de champignons

Sole meunière pommes vapeur et carottes glacées

Poire Belle Hélène

JEUDI

Région : Normandie

Velouté de potimarron à la crème d'Isigny

Lieu, carotte des sables, émulsion au cidre brut

La pomme et le caramel

VENDREDI

Menu à 18€50 (hors boissons)

Quiche lorraine

Magret de canard au miel, écrasé de pommes de terre

Choux en folie

Semaine du 7 au 11 décembre

LUNDI

Menu selon l'inspiration de nos apprenants

MARDI

Menu à 18€50 (hors boissons)

Tataki de saumon

Saint-Jacques, topinambours et légumes glacés

Le roulé aux fruits de saison

MERCREDI

Velouté Dubarry et lard fumé

Suprême de pintade farci aux pruneaux sauce Armagnac,
flan de légumes carotte cumin et pommes château

Eclair citron meringué

JEUDI

Thème : Scandinavie

Pommes de terre Hasselback

Gravlax de saumon, millet et sorbet livèche

Carré d'agneau suédois, graine et jardin de légumes

Délice aux amandes de Mr Runeberg

VENDREDI

Journée sans production pédagogique

Semaine du 14 au 18 décembre

LUNDI

Saumon fumé bande
Carbonade, endive braisée aux agrumes
Le chocolat et la cerise

MARDI

Œuf mollet, crémeux de céleri
Poulet sauté chasseur, risotto aux légumes
La forêt en bûche

MERCREDI

Menu à 18€50 (hors boissons)

Gravlax de saumon et crème aneth
Côte de bœuf, darphin de légumes
Riz au lait, espuma au caramel, croquant aux amandes

JEUDI

Journée sans production pédagogique

VENDREDI

Tarte fine tomate, moutarde et herbes
Navarin d'agneau printanier
Dessert selon l'inspiration de nos apprenants

Restaurant d'application de Saint-Lô Campus 2

L'Atelier Gourmand

Réservations au 02 33 77 86 77

