

# Au Campus Gourmand



Les apprentis et les professeurs sont heureux de vous présenter leurs meilleurs vœux, ainsi que les menus du restaurant pédagogique du Campus de Blois.

Ces menus sont préparés dans le cadre des programmes officiels des examens, avec

Deux objectifs :

- Permettre aux apprenants d'acquérir les meilleurs savoir-faire professionnels,
- Réussir à l'examen.

Votre présence sera pour nous le signe de la confiance que vous accordez à des jeunes qui ont fait le choix de métiers difficiles et toujours exigeants.

# MODALITÉS DE FONCTIONNEMENT

## RÉSERVATION

02.54.74.14.73

## TARIFS

**14.50€** hors boissons si préparés par des CAP

**16.50€** hors boissons si préparés par des BP

**23.00€** tout compris pour les groupes > 10 personnes



**BRASSERIE**

Entrée/plat ou plat/dessert **10.00€**

Entrée/plat/dessert **12.50€**

Pour des raisons pédagogiques, les horaires du restaurant d'application sont de 12h30 à 14h30.

Suivant le marché, des changements peuvent intervenir dans les menus !  
Nous nous en excusons.

**BON APPETIT !**

# SEMAINE DU 16 AU 20 JANVIER 2023

**Mardi 17 janvier**



**Menu à 16.50€**

Saumon fumé et ses blinis maison

\*\*\*

Magret au miel et épices, pomme Darphin, purée de panais

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Moelleux au chocolat, glace au lait d'amande

**Mercredi 18 janvier**



**Menu à 16.50€**

Gnocchis à la parisienne

\*\*\*

Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Ananas frais, glace noix de coco

**Jeudi 19 janvier**



**Menu à 14.50€**

Quiche au saumon fumé et épinards

\*\*\*

Côte de porc charcutière, purée traditionnelle

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Ananas bateau

**Vendredi 20 janvier**



**Menu à 14.50€**

Terrine de poisson

\*\*\*

Navarin d'agneau et ses pommes

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Crème caramel

# SEMAINE DU 23 AU 27 JANVIER 2023

**Mardi 24 janvier**



**Menu à 16.50€**

Velouté de potimarron, espuma de châtaigne, huile de café

\*\*\*

Râble de lapin farci, poêlée de champignons (shiitakés, pleurotes)

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Litchis flambés, sorbet ananas

**Jeudi 26 janvier**



**Menu à 14.50€**

Avocat cocktail

\*\*\*

Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Forêt noire

# SEMAINE DU 30 JANVIER AU 3 FÉVRIER 2023

**Mardi 31 janvier**



Verrine de thon à la pêche

\*\*\*

Filet de carrelet, riz pilaf, crème de crustacés

\*\*\*

Beignets de pommes et d'ananas

**Mercredi 01 février**



**Menu à 14.50€**

Avocat aux agrumes

\*\*\*

Tête de veau et ses deux sauces

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Tarte Tatin

**Jeudi 02 février**



Terrine de poisson

\*\*\*

Tête de veau et ses deux sauces

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Tarte Tatin

**Vendredi 03 février**



**Menu à 14.50€**

Jambon de pays

\*\*\*

Filet de carrelet, riz pilaf, crème de crustacés

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Beignets de pommes et d'ananas

# SEMAINE DU 6 AU 10 FÉVRIER 2023

**Mardi 07 février**



**Menu à 16.50€**

Salade de crottin chaud au miel

\*\*\*

Filet de sandre, sauce vigneronne

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Tarte Tatin

**Mercredi 08 février**



**Menu à 16.50€**

Gratinée aux oignons

\*\*\*

Pot au feu

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Ananas flambé

**Jeudi 09 février**



**BRASSERIE**

Cocktail de crevettes

\*\*\*

Poulet cocotte grand-mère

\*\*\*

Mousse au chocolat

**Vendredi 10 février**



**BRASSERIE**

Gnocchis à la romaine

\*\*\*

Truite grenobloise

\*\*\*

Pêche Melba

# SEMAINE DU 13 AU 17 FÉVRIER 2023

**Mardi 14 février**



**Menu à 16.50€**

Velouté de moules aux épices

\*\*\*

Dorade rôtie, beurre d'aneth

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Crêpes flambées

**Mercredi 15 février**



**Menu à 16.50€**

Assiette campagnarde

\*\*\*

Côte de veau normande

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Saint Honoré

# SEMAINE DU 27 FÉVRIER AU 3 MARS 2023

**Mardi 28 février**



**Menu à 16.50€**

Soupe de poisson

\*\*\*

Mousseline de poisson, beurre d'agrumes

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Banane flambée, glace noix de coco

**Mercredi 01 mars**



**Menu à 16.50€**

Salade aux saveurs d'Italie

\*\*\*

Osso-Buco à la milanaise

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Tiramisu

**Jeudi 02 mars**



**Menu à 14.50€**

Velouté Dubarry

\*\*\*

Veau Marengo et ses pâtes fraîches

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Ananas flambé

**Vendredi 03 mars**



**Menu à 14.50€**

Velouté Dubarry

\*\*\*

Veau Marengo et ses pâtes fraîches

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Ananas flambé

# SEMAINE DU 6 AU 10 MARS 2023

**Mardi 07 mars**



**BRASSERIE**

Salade de thon aux agrumes

\*\*\*

Entrecôte grillée, pommes Pont-Neuf, sauce Béarnaise

\*\*\*

Forêt Noire

**Mercredi 08 mars**



**Menu à 14.50€**

Œufs farcis Chimay

\*\*\*

Sole grenobloise

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Ananas flambé

**Jeudi 09 mars**



**BRASSERIE**

Avocat au thon

\*\*\*

Entrecôte grillée, pommes Pont-Neuf, sauce Béarnaise

\*\*\*

Forêt Noire

# SEMAINE DU 13 AU 17 MARS 2023

**Mardi 14 mars**



**Menu à 16.50€**

Assiette scandinave  
\*\*\*  
Pavé de bœuf au poivre et sa garniture  
\*\*\*  
Plateau de fromages  
\*\*\*  
Baba exotique

**Mercredi 15 mars**



**Menu à 16.50€**

Salade façon lyonnaise  
\*\*\*  
Darne de lieu jaune, beurre fondu à l'orange  
\*\*\*  
Plateau de fromages  
\*\*\*  
Pruneaux flambés

**Jeudi 16 mars**



**Menu à 14.50€**

Œuf poché bourguignonne  
\*\*\*  
Entrecôte grillée, sauce Béarnaise, pommes croquette  
\*\*\*  
Plateau de fromages  
\*\*\*  
Palette d'agrumes

# SEMAINE DU 20 AU 24 MARS 2023

**Mardi 21 mars**



Mise en bouche

\*\*\*

Cassoulet

\*\*\*

Coupe Amaréna

**BRASSERIE**

**Mercredi 22 mars**



Avocat au thon

\*\*\*

Carré de porc bruxelloise

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Tarte Bourdaloue

**Menu à 14.50€**

**Jeudi 23 mars**



Mise en bouche

\*\*\*

Cassoulet

\*\*\*

Pêche Melba

**BRASSERIE**

**Vendredi 24 mars**



Avocat cocktail

\*\*\*

Carré de porc bruxelloise

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Tarte Bourdaloue

**Menu à 14.50€**

# SEMAINE DU 27 AU 31 MARS 2023

**Mardi 28 mars**



**Menu à 16.50€**

Avocat au thon

\*\*\*

Carré d'agneau et sa garniture

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Tarte Chiboust aux pommes

**Mercredi 29 mars**



**Menu à 16.50€**

Tourte aux poireaux

\*\*\*

Matelote façon bourguignonne

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Pêche flambé, glace pistache

**Jeudi 30 mars**



**BRASSERIE**

Avocat cocktail

\*\*\*

Filet de dorade à l'oseille

\*\*\*

Café ou thé gourmand

**Vendredi 31 mars**



**BRASSERIE**

Avocat cocktail

\*\*\*

Filet de dorade à l'oseille

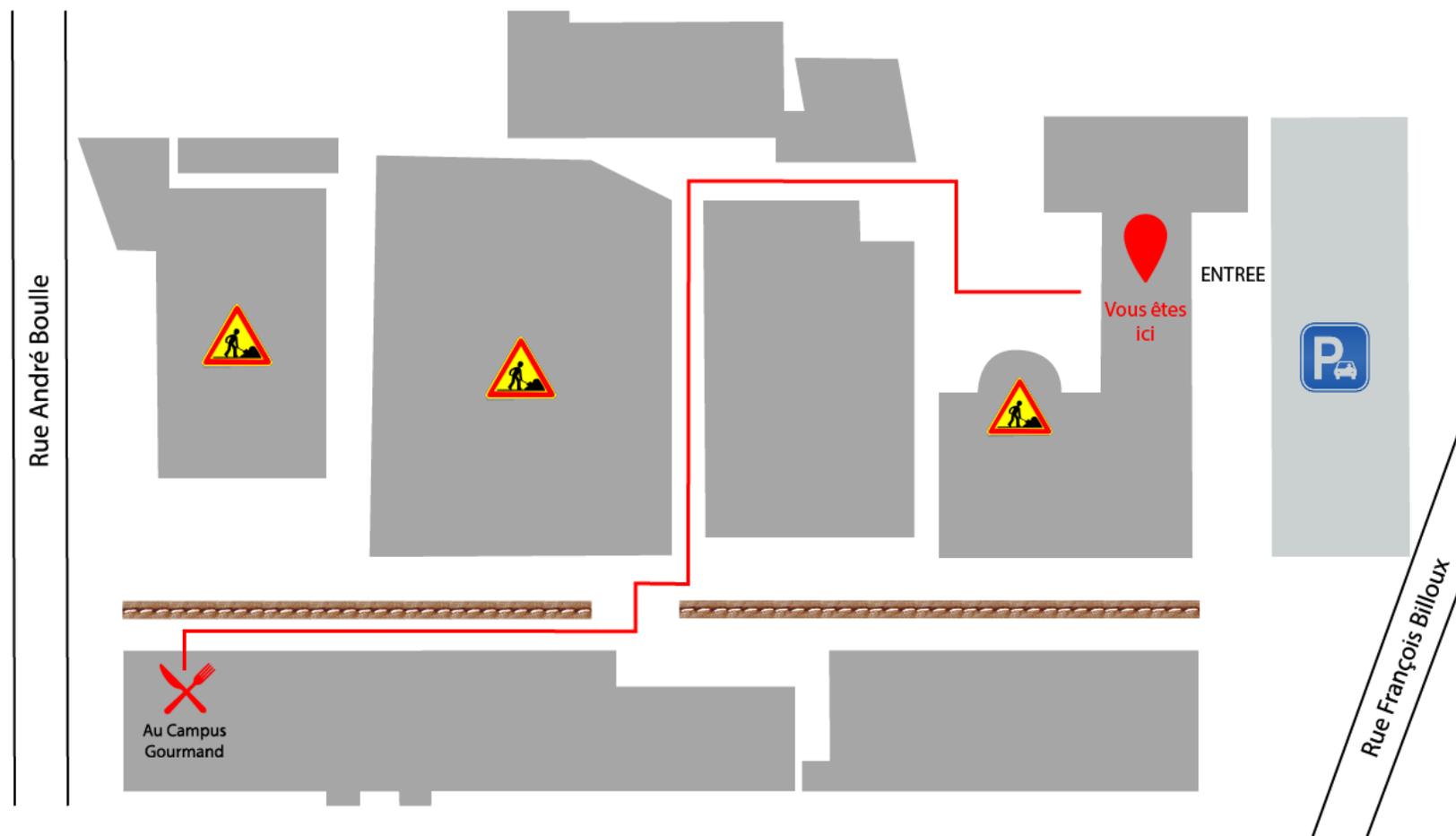
\*\*\*

Café ou thé gourmand

# INFORMATIONS



Le restaurant Au Campus Gourmand vous accueille dans ses nouveaux locaux.







**CAMPUS**  
*des Métiers*  
et de l'**Artisanat**

**CENTRE-VAL DE LOIRE**

[www.campusdesmetiers41.fr](http://www.campusdesmetiers41.fr)  
12 rue François Billoux - 41000 Blois  
02 54 74 14 73