

Au Campus Gourmand



Les apprentis et les professeurs sont heureux de vous présenter les menus du restaurant pédagogique du Campus des Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire.

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 03 AU 07 AVRIL 2023

Mardi 04 avril



Ardoise d'antipasti

Blanquette de poisson aux petits légumes

Profiteroles à la chantilly et chocolat chaud

BRASSERIE

Jeudi 06 avril



Avocat au thon

Entrecôte grillée, sauce Béarnaise, pommes Pont-Neuf

Profiteroles à la chantilly et chocolat chaud

BRASSERIE

SEMAINE DU 10 AU 14 AVRIL 2023

Jeudi 13 avril



Salade vigneronne

Médailon de veau Duroc

Poire Belle-Hélène

BRASSERIE

Vendredi 14 avril



Salade vigneronne

Médailon de veau Duroc

Poire Belle-Hélène

BRASSERIE

SEMAINE DU 17 AU 21 AVRIL 2023

Mardi 18 avril



Menu à 16.50€

Feuilleté d'asperges, sauce au chèvre

Selle d'agneau rôtie et sa garniture

Plateau de fromages

Poire Belle-Hélène

Mercredi 19 avril



Menu à 16.50€

Tartine savoyarde

Suprême de poisson au safran, julienne de légumes

Plateau de fromages

Tarte au citron

Jeudi 20 avril



BRASSERIE

Avocat aux agrumes

Darne de colin pochée, beurre d'orange

Tarte au citron

SEMAINE DU 01 AU 05 MAI 2023

Mercredi 03 mai



Menu à 14.50€

Salade italienne

Rizotto aux crustacés

Plateau de fromages

Tiramisu

Vendredi 05 mai



Menu à 14.50€

Salade italienne

Rizotto aux crustacés

Plateau de fromages

Tiramisu

SEMAINE DU 08 AU 12 MAI 2023

Mardi 09 mai



Menu à 16.50€

Assiette campagnarde

Viennoise de daurade, beurre de poivron

Plateau de fromages

Mille-feuille

Mercredi 10 mai



Menu à 16.50€

Salade Waldorf aux crustacés

Carré de porc printanier

Plateau de fromages

Abricots flambés, glace pistache

Jeudi 11 mai



Menu à 14.50€

Asperges, sauce mousseline

Côtes d'agneau Marie-Louise

Plateau de fromages

Melon surprise

SEMAINE DU 15 AU 19 MAI 2023

Mardi 16 mai



Menu à 16.50€

Asperges, sauce mousseline

Pintade rôtie, pommes dauphine

Plateau de fromages

Pomme flambée, glace caramel

Mercredi 17 mai



Menu à 16.50€

Assiette campagnarde

Filets de maquereaux, sauce Saint-Malo

Plateau de fromages

Feuillantine aux framboises

SEMAINE DU 22 AU 26 MAI 2023

Mardi 23 mai



Menu à 16.50€

Raviole de chèvre, bouillon de légumes

Travers de porc laqué au miel et sa garniture

Plateau de fromages

Melon surprise

Mercredi 24 mai



Menu à 16.50€

Melon à l'italienne

Filets de rouget, crème d'ail, ratatouille

Plateau de fromages

Feuillantine aux framboises

Jeudi 25 mai



Menu à 14.50€

Salade de thon aux agrumes

Côte de bœuf, beurre d'estragon, ratatouille

Plateau de fromages

Soupe de fraises, granité au pamplemousse

SEMAINE DU 29 AU 02 JUIN 2023

Mardi 30 mai



Menu à 14.50€

Melon au jambon

Carré d'agneau aux primeurs

Plateau de fromages

Tarte aux fraises

Vendredi 2 juin



Menu à 14.50€

Melon au jambon

Carré d'agneau aux primeurs

Plateau de fromages

Tarte aux fraises

SEMAINE DU 05 AU 09 JUIN 2023

Mardi 06 juin



Menu à 16.50€

Melon au jambon

Côte de bœuf, sauce bordelaise et sa garniture

Plateau de fromages

Fraisier

SEMAINE DU 12 AU 16 JUIN 2023

Jeudi 15 juin



Menu à 14.50€

Asperges et crème de poivrons

Pavé de bœuf, sauce Béarnaise, frites

Plateau de fromages

Melon surprise

Vendredi 16 juin



Menu à 14.50€

Salade de thon aux agrumes

Goujonnettes de perche, sauce tartare

Plateau de fromages

Soupe de fraises, glace vanille

Vendredi 23 juin



Melon au jambon

Côtes d'agneau Marie-Louise

Tarte aux fraises

SEMAINE DU 26 AU 30 JUIN 2023

Jeudi 29 juin



Menu à 14.50€

Verrine de thon aux pêches

Mousseline de poisson

Plateau de fromages

Petit pot de crème

SEMAINE DU 03 AU 07 JUILLET 2023

Mardi 04 juillet



Menu à 16.50€

Mousse d'avocat et crustacés

Bar rôti, beurre d'anis, ratatouille

Plateau de fromages

Melon surprise

Mercredi 05 juillet



Menu à 16.50€

Salade gourmande

Lamb chop grillé aux herbes

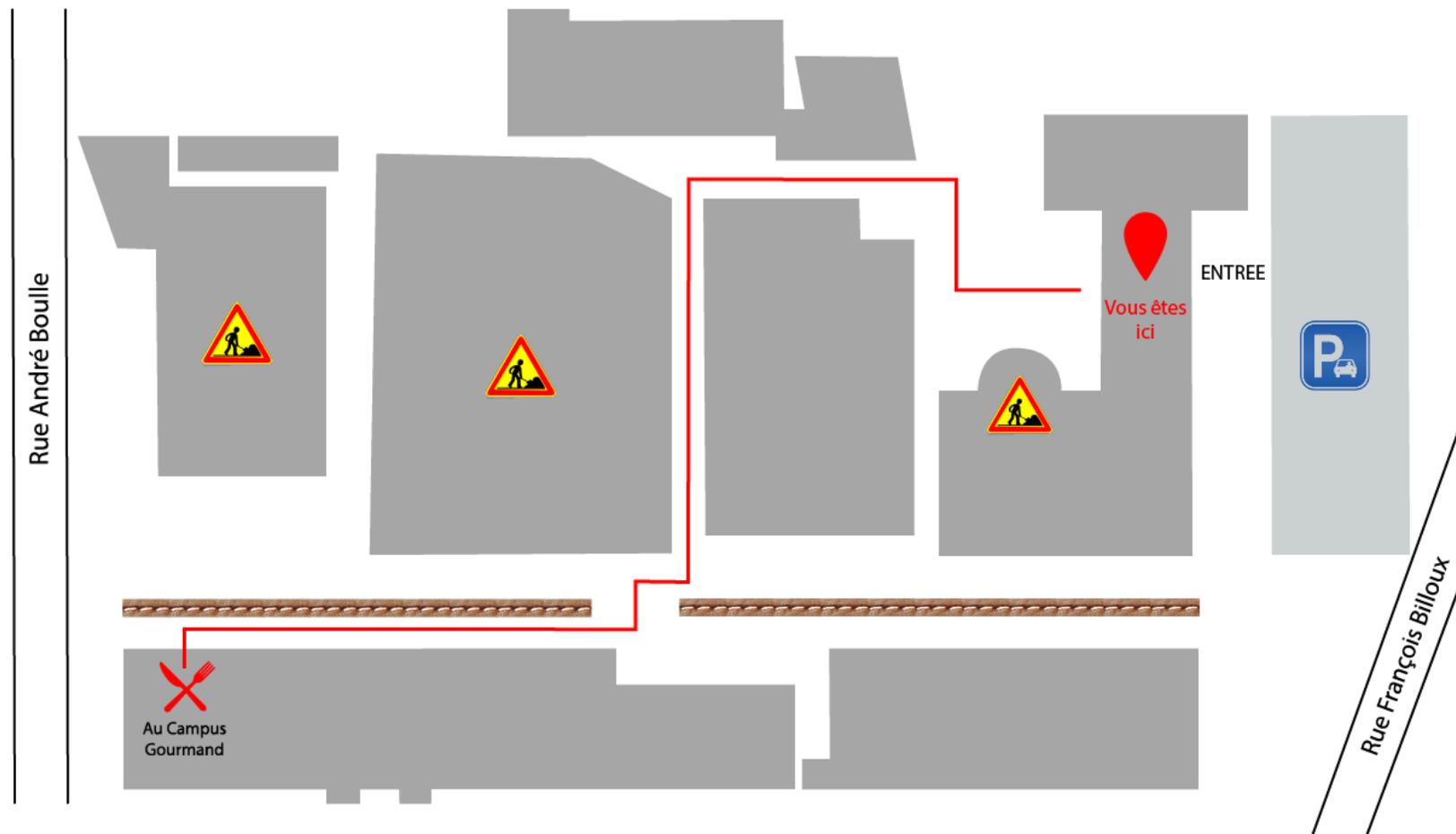
Plateau de fromages

Feuilleté aux fraises

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
12 rue François Billoux - 41000 Blois
02 54 74 14 73