

# 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€**



## HORAIRES

*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 28 AOÛT AU 01 SEPTEMBRE 2023

**Mercredi 30 août**



**Menu à 16.50€**

Salade de raie aux agrumes

\*\*\*

Entrecôte grillée, sauce Béarnaise, flan de tomate et pomme Anna

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Pêche Melba

**Jeudi 31 août**



**Menu à 16.50€**

Tartare de saumon

\*\*\*

Filet de lieu jaune, sauce basilic

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Soupe de fruits rouges, glace vanille

**Vendredi 01 septembre**



**BRASSERIE**

Salade façon niçoise

\*\*\*

Entrecôte grillée, beurre Maitre d'hôtel, tian de légumes

\*\*\*

Coupe Amarena

# SEMAINE DU 04 AU 08 SEPTEMBRE 2023

**Mardi 05 septembre**



**BRASSERIE**

Assortiment de légumes à la grecque

\*\*\*

Pavé de bœuf grillé, sauce Choron, gratin dauphinois

\*\*\*

Coupe Amarena

**Mercredi 06 septembre**



**Menu à 14.50€**

Assiette campagnarde

\*\*\*

Dos de saumon rôti, embeurré de choux

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Tarte aux abricots

# SEMAINE DU 11 AU 15 SEPTEMBRE 2023

**Mardi 12 septembre**



**Menu à 14.50€**

Assortiment de légumes à la grecque

\*\*\*

Saumon grillé, beurre d'estragon, légumes grillés

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Melon surprise

**Mercredi 13 septembre**



**Menu à 16.50€**

Melon au Pineau des Charentes

\*\*\*

Dorade rôtie, sauce vierge, flan de courgettes

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Nougat glacé et son coulis

**Jeudi 14 septembre**



**Menu à 16.50€**

Gaspacho Andalou

\*\*\*

Poulet basquaise

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Litchis flambés, sorbet ananas

**Vendredi 15 septembre**



**Menu à 14.50€**

Cocktail de crevettes

\*\*\*

Poulet basquaise

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Clafoutis aux pêches

# SEMAINE DU 18 AU 22 SEPTEMBRE 2023

**Mardi 19 septembre**



**BRASSERIE**

Salade lyonnaise

\*\*\*

Sole grenobloise, légumes glacés

\*\*\*

Banana split

**Mercredi 20 septembre**



**Menu à 14.50€**

Avocat aux agrumes

\*\*\*

Carré d'agneau en croûte d'herbes, haricots coco au lard

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Aumonière aux pommes

# SEMAINE DU 25 AU 29 SEPTEMBRE 2023

**Mardi 26 septembre**



**Menu à 14.50€**

Avocat aux agrumes

\*\*\*

Carré d'agneau, haricots blancs à la tomate

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Tarte aux pêches

**Mercredi 27 septembre**



**Menu à 16.50€**

Salade Waldorf aux crustacés

\*\*\*

Aiguillette de bœuf braisée, pomme fondante et haricots verts

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Poire flambée, glace caramel

**Jeudi 28 septembre**



**Menu à 16.50€**

Salade normande

\*\*\*

Pavé de bar, sauce à l'aneth, houmous, caviar d'aubergines

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Bavarois aux pêches

**Vendredi 29 septembre**



**Menu à 14.50€**

Crème Vichyssoise

\*\*\*

Filet de dorade Dugléré, flan de courgettes

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Poire flambée

# SEMAINE DU 02 AU 6 OCTOBRE 2023

**Mardi 03 octobre**



**Menu à 14.50€**

Salade façon niçoise

\*\*\*

Paleron braisé à la bière brune et ses légumes

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Cerises flambées, glace pistache

**Mercredi 04 octobre**



**Menu à 14.50€**

Assiette campagnarde

\*\*\*

Filet de cabillaud à l'orange, pommes cocotte, carottes glacées

\*\*\*

Plateau de fromages

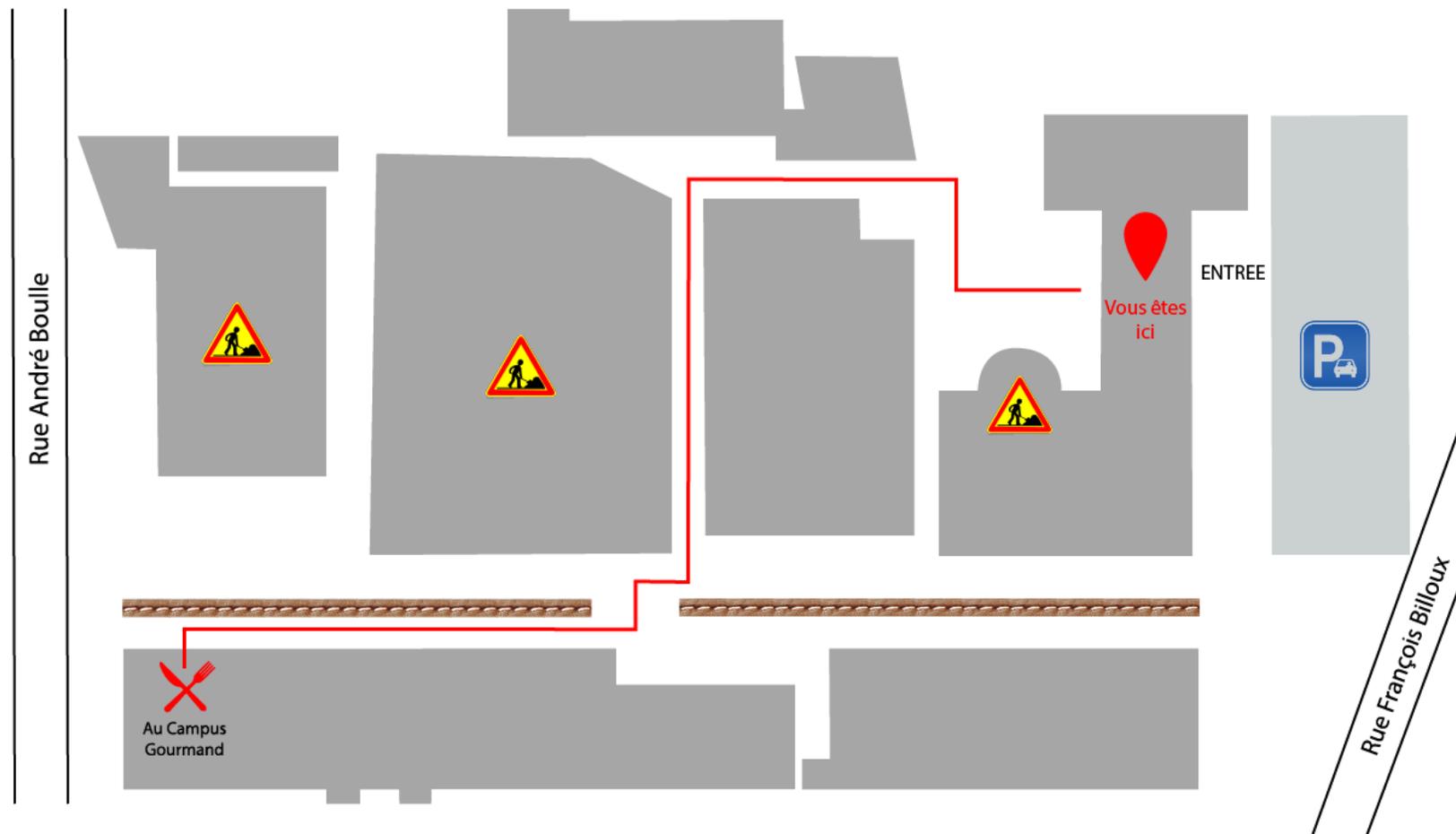
\*\*\*

Tarte fine aux quetsches

# 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