



Restaurant pédagogique

# AU CAMPUS GOURMAND



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

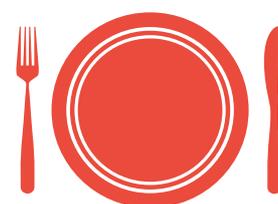
CENTRE-VAL DE LOIRE

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.

Des changements peuvent intervenir dans les menus en fonction de la saisonnalité.

Nous vous remercions pour votre compréhension.

# SEMAINES

## SEMAINE DU 1 AU 5 JANVIER 2024

### VENDREDI 5 JANVIER

- Potage Parmentier
- Escalope de veau à la crème, petits pois à la française
- Plateau de fromages
- Ananas en gondole

Menu à 14.50 €

## SEMAINE DU 8 AU 12 JANVIER 2024

### MARDI 9 JANVIER

- Jambon de pays
- Pavé de cabillaud, beurre blanc, semoule de chou-fleur
- Plateau de fromages
- Paris-Brest

Menu à 14.50 €

### MERCREDI 10 JANVIER

- Huîtres gratinées
- Estouffade de bœuf bourguignonne, pâtes fraîches
- Plateau de fromages
- Banane flambée, glace rhum-raisin

Menu à 16.50 €

### VENDREDI 12 JANVIER

- Jambon de pays
- Pavé de cabillaud, beurre blanc, semoule de chou-fleur
- Plateau de fromages
- Paris-Brest

Menu à 14.50 €

BON APPÉTIT !

# SEMAINE

SEMAINE DU 15 AU 19 JANVIER 2024

## MARDI 16 JANVIER

- Salade de poissons fumés
- Papillote de poisson, julienne de légumes
- Plateau de fromages
- Eclair

Menu à 14.50 €

## JEUDI 18 JANVIER

- Tourte aux poireaux
- Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaw
- Plateau de fromages
- Gourmandise maison

Menu à 14.50 €

## VENDREDI 19 JANVIER

- Pâté en croûte
- Papillote de poisson, julienne de légumes
- Plateau de fromages
- Eclair

Menu à 14.50 €

BON APPÉTIT !

# SEMAINE

SEMAINE DU 22 AU 26 JANVIER 2024

## MARDI 23 JANVIER

- Velouté Chimay
- Blanquette de cabillaud et saumon aux petits légumes
- Plateau de fromages
- Banane flambée

Menu à 14.50 €

## MERCREDI 24 JANVIER

- Cocktail de crevettes
- Carré de porc bruxelloise
- Plateau de fromages
- Tarte fine aux pommes

Menu à 16.50 €

## JEUDI 25 JANVIER

- Velouté de potimarron au curry et lait de coco
- Dos de saumon, fondue de poireaux
- Plateau de fromages
- Abricots flambés, glace pistache

Menu à 16.50 €

## VENDREDI 26 JANVIER

- Velouté Chimay
- Blanquette de cabillaud et saumon aux petits légumes
- Plateau de fromages
- Banane flambée

Menu à 14.50 €

BON APPÉTIT !

# SEMAINE

SEMAINE DU 5 AU 9 FÉVRIER 2024

## MARDI 6 FÉVRIER

- Terrine de poisson
- Côte de porc charcutière, purée maison
- Plateau de fromages
- Tarte aux pommes

Menu à 14.50 €

## MERCREDI 7 FÉVRIER

- Potage julienne Darblay
- Côte de veau normande, pommes château
- Plateau de fromages
- Cerises flambées, glace pistache

Menu à 16.50 €

## JEUDI 8 FÉVRIER

- Avocat au thon
- Bar rôti, beurre d'anis, fenouil confit
- Plateau de fromages
- Tarte crumble aux pommes, glace Calvados

Menu à 16.50 €

## VENDREDI 9 FÉVRIER

- Terrine de poisson
- Côte de porc charcutière, purée maison
- Plateau de fromages
- Tarte Bourdaloue

Menu à 14.50 €

BON APPÉTIT !

# SEMAINE

SEMAINE DU 12 AU 16 FÉVRIER 2024

## MARDI 13 FÉVRIER

- Salade de chèvre chaud
- Tête de veau et sa garniture
- Tarte Tatin

BRASSERIE

## MERCREDI 14 FÉVRIER

- Potage Saint Germain
- Poulet sauté chasseur, pommes noisette
- Plateau de fromages
- Banane flambée

Menu à 14.50 €

## JEUDI 15 FÉVRIER

- Salade de chèvre chaud
- Tête de veau et sa garniture
- Tarte Tatin

BRASSERIE

## VENDREDI 16 FÉVRIER

- Potage Saint Germain
- Poulet sauté chasseur, pommes noisette
- Plateau de fromages
- Cerises flambées et glace pistache

Menu à 14.50 €

BON APPÉTIT !

# SEMAINE

SEMAINE DU 19 AU 23 FÉVRIER 2024

## MARDI 20 FÉVRIER

- Potage Saint Germain
- Poulet sauté chasseur, pommes noisette
- Banana split

BRASSERIE

## JEUDI 22 FÉVRIER

- Salade d'endives aux saveurs océane
- Cassoulet façon toulousain
- Plateau de fromages
- Petit pot de crème et ses mignardises

Menu à 16.50 €

## VENDREDI 23 FÉVRIER

- Potage Saint Germain
- Poulet sauté chasseur, pommes noisette
- Banana split

BRASSERIE

BON APPÉTIT !

# SEMAINE

SEMAINE DU 4 AU 8 MARS 2024

## MARDI 5 MARS

- Potage cultivateur
- Pavé de bœuf, beurre au roquefort, pomme Pont-Neuf
- Ananas gondole

**BRASSERIE**

## MERCREDI 6 MARS

- Avocat aux agrumes
- Poulet rôti, endives braisées, pomme Anna
- Plateau de fromages
- Nougat glacé

**Menu à 16.50 €**

## JEUDI 7 MARS

- Terrine de poisson, salade et vinaigrette à l'orange
- Filet de haddock, sauce mousseline
- Plateau de fromages
- Poire flambée, glace caramel

**Menu à 16.50 €**

## VENDREDI 8 MARS

- Potage cultivateur
- Pavé de bœuf, beurre au roquefort, pomme Pont-Neuf
- Poire Belle Hélène

**BRASSERIE**

*BON APPÉTIT !*

# SEMAINE

SEMAINE DU 11 AU 15 MARS 2024

## MERCREDI 13 MARS

- Jambon de pays
- Paleron braisé à la bière
- Plateau de fromages
- Tarte à l'orange

Menu à 14.50 €

## JEUDI 14 MARS

- Salade tourangelle
- Filet de cabillaud à l'orange, pommes cocotte, carottes
- Plateau de fromages
- Abricots flambés glace vanille

Menu à 14.50 €

BON APPÉTIT !

# INFORMATIONS



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



Menus disponibles sur notre site internet [www.campusdemetiers41.fr](http://www.campusdemetiers41.fr)



**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