



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 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 €

SEMAINE DU 18 AU 22 MARS 2024

## JEUDI 21 MARS

- Fricassée d'escargots aux pleurotes
- Noisettes d'agneau, pommes amandine
- Plateau de fromages
- Pruneaux flambés, glace vanille

Menu à 16.50 €

BON APPÉTIT !

# SEMAINE

SEMAINE DU 25 AU 29 MARS 2024

## MARDI 26 MARS

- Champignons à la grecque
- Navarin d'agneau aux pommes
- Plateau de fromages
- Poire flambée, glace caramel

Menu à 14.50 €

## MERCREDI 27 MARS

- Salade normande
- Côte de bœuf sautée, sauce bordelaise, pommes croquettes
- Plateau de fromages
- Tiramisu

Menu à 16.50 €

## JEUDI 28 MARS

- Œuf poché en meurette
- Carré d'agneau persillé, flageolets
- Plateau de fromages
- Palette d'agrumes

Menu à 16.50 €

BON APPÉTIT !

# SEMAINE

SEMAINE DU 1 AU 5 AVRIL 2024

## MARDI 2 AVRIL

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

Menu à 14.50 €

## MERCREDI 3 AVRIL

- Salade fraîcheur
- Lotte à l'américaine, riz pilaf
- Plateau de fromages
- Tarte au citron

Menu à 14.50 €

## VENDREDI 5 AVRIL

- Avocat au thon
- Filet de limande à l'américaine
- Plateau de fromages
- Tarte au citron

Menu à 14.50 €

BON APPÉTIT !

# SEMAINE

SEMAINE DU 8 AU 12 AVRIL 2024

## MARDI 9 AVRIL

- Salade de thon aux agrumes
- Sauté de lapin aux champignons, pommes fondantes
- Tarte Tatin

**BRASSERIE**

## MERCREDI 10 AVRIL

- Assortiment de charcuterie
- Selle d'agneau farcie, légumes primeurs
- Plateau de fromages
- Gourmandise maison

**Menu à 16.50 €**

## VENDREDI 12 AVRIL

- Salade de thon aux agrumes
- Sauté de lapin aux champignons, pommes fondantes
- Tarte Tatin

**BRASSERIE**

*BON APPÉTIT !*

# SEMAINE

SEMAINE DU 15 AU 19 AVRIL 2024

## MARDI 16 AVRIL

- Œufs farcis Chimay
- Escalope de veau viennoise
- Pêche Melba

**BRASSERIE**

## MERCREDI 17 AVRIL

- Mousse d'avocat aux crustacés
- Carbonnade de bœuf flamande, pommes Pont-Neuf
- Plateau de fromages
- Pêche flambée, glace pistache

**Menu à 16.50 €**

*BON APPÉTIT !*



# SEMAINE

SEMAINE DU 22 AU 26 AVRIL 2024

## MARDI 23 AVRIL

- Feuilleté de foies de volaille aux champignons
- Sauté de veau aux poivrons, pommes grenaille
- Banana split revisitée

**BRASSERIE**

## MERCREDI 24 AVRIL

- Tartare de saumon
- Magret à l'orange, pommes gaufrette
- Plateau de fromages
- Forêt Noire

**Menu à 14.50 €**

## JEUDI 25 AVRIL

- Feuilleté de foies de volaille aux champignons
- Sauté de veau aux poivrons, pommes grenaille
- Banana split revisitée

**BRASSERIE**

## VENDREDI 26 AVRIL

- Avocat aux agrumes
- Filet de dorade à l'oseille
- Plateau de fromages
- Forêt Noire

**Menu à 14.50 €**

*BON APPÉTIT !*

# SEMAINE

SEMAINE DU 13 AU 17 MAI 2024

## JEUDI 16 MAI

- Asperges sauce au chèvre
- Médaillon de veau Duroc
- Plateau de fromages
- Fraises flambées, glace vanille

**Menu à 16.50 €**

## VENDREDI 17 MAI

- Asperges sauce mousseline
- Magret sauce miel et épices, pommes dauphine
- Plateau de fromages
- Palette d'agrumes

**Menu à 14.50 €**

*BON APPÉTIT !*

# SEMAINE

SEMAINE DU 20 AU 24 MAI 2024

## MARDI 21 MAI

- Asperges et ses deux sauces
- Entrecôte sautée, beurre de poivrons
- Plateau de fromages
- Ananas frais

Menu à 14.50 €

## MERCREDI 22 MAI

- Asperges sauce mousseline
- Filet de dorade en écailles de chorizo
- Plateau de fromages
- Banane flambée, glace rhum-raisin

Menu à 16.50 €

## JEUDI 23 MAI

- Avocat exotique
- Travers de porc au miel, asperges vertes
- Plateau de fromages
- Tarte au chocolat

Menu à 16.50 €

## VENDREDI 24 MAI

- Œufs mollets panés et frits
- Poulet sauté Louissette, riz pilaf
- Plateau de fromages
- Cerises flambées, glace pistache

Menu à 14.50 €

BON APPÉTIT !

# SEMAINES

SEMAINE DU 27 AU 30 MAI 2024

## MARDI 28 MAI

- Quiche océane
- Navarin d'agneau aux primeurs
- Pêche Melba

BRASSERIE

SEMAINE DU 3 AU 7 JUIN 2024

## MERCREDI 5 JUIN (susceptible d'être annulé en raison des examens)

- Gaspacho andalou
- Entrecôte grillée, sauce Béarnaise, tian de légumes
- Plateau de fromages
- Melon surprise

Menu à 16.50 €

SEMAINE DU 24 AU 28 JUIN 2024

## JEUDI 27 JUIN

- Melon au jambon
- Filet de daurade Dugléré, riz pilaf
- Plateau de fromages
- Panna cotta à la fraise

Menu à 14.50 €

BON APPÉTIT !

# SEMAINE

SEMAINE DU 1 AU 5 JUILLET 2024

## MARDI 2 JUILLET

- Avocat au thon
- Filet de daurade Dugléré, riz pilaf
- Plateau de fromages
- Panna cotta à la fraise

Menu à 14.50 €

## MERCREDI 3 JUILLET

- Melon au jambon
- Poulet sauté basquaise, riz pilaf
- Plateau de fromages
- Coupe glacée

Menu à 16.50 €

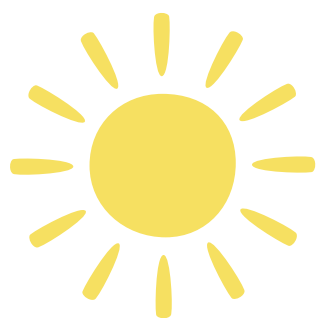
BON APPÉTIT !

# DATES & EXAMENS

En raison des examens, le “Campus Gourmand” ne sera pas ouvert à la clientèle les :

- Mercredi 15 mai : BP ASCR
- Mercredi 29 mai : CAP CSHCR
- Jeudi 30 mai : CAP CSHCR
- Vendredi 31 mai : CAP CSHCR
- Jeudi 6 juin : BP AC
- Vendredi 7 juin : BP AC
- Mardi 11 juin : CAP CSHCR
- Mercredi 12 juin : CAP CSHCR
- Vendredi 14 juin : CAP CSHCR
- Lundi 17 juin : CAP Cuisine
- Mardi 18 juin : CAP Cuisine
- Mercredi 19 juin : CAP Cuisine
- Jeudi 20 juin : CAP Cuisine
- Vendredi 21 juin : CAP Cuisine

## INFORMATIONS



**Le personnel du Campus ainsi que  
les apprenants vous souhaitent  
un bel été et vous donnent  
rendez-vous à la rentrée  
prochaine !**



**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