



Restaurant pédagogique

AU CAMPUS GOURMAND

 **FORMATION**

Les apprentis et les professeurs sont heureux de vous présenter les menus du restaurant pédagogique de la CMA Formation

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.



Les apprentis et les professeurs sont heureux de vous présenter les menus du restaurant pédagogique de la CMA Formation

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.

SEMAINE

SEMAINE DU 7 AU 11 OCTOBRE 2024

JEUDI 10 OCTOBRE

- ▶ Crème de potimarron au curry et lait de coco
- ▶ Dos de saumon rôti, fondue de poireaux
- ▶ Plateau de fromages
- ▶ Pâtisserie maison

Menu à 16.50 €

BON APPÉTIT !

SEMAINE

SEMAINE DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024

MARDI 15 OCTOBRE

- Avocat cocktail
- Estouffade de bœuf bourguignonne, pâtes fraîches
- Ile flottante

BRASSERIE

MERCREDI 16 OCTOBRE

- Jambon de pays
- Blanquette de cabillaud et saumon aux petits légumes
- Plateau de fromages
- Bavaois mangue passion

Menu à 16.50 €

VENDREDI 18 OCTOBRE

- Avocat cocktail
- Estouffade de bœuf bourguignonne, pâtes fraîches
- Ile flottante

BRASSERIE

BON APPÉTIT !

SEMAINE

SEMAINE DU 21 AU 25 OCTOBRE 2024

MERCREDI 23 OCTOBRE

- Avocat cocktail
- Estouffade de bœuf bourguignonne, pâtes fraîches
- Ile flottante

BRASSERIE

JEUDI 24 OCTOBRE

- Terrine de poisson
- Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf
- Assiette de fromages
- Tarte Bourdaloue

Menu à 14.50 €

VENDREDI 25 OCTOBRE

- Velouté Chimay
- Poulet sauté chasseur, pommes noisette
- Assiette de fromages
- Pâtisserie maison

Menu à 14.50 €

BON APPÉTIT !

SEMAINE

SEMAINE DU 4 AU 8 NOVEMBRE 2024

MARDI 5 NOVEMBRE

- Velouté Chimay
- Escalope de veau à la crème, petits pois
- Assiette de fromages
- Pâtisserie maison

Menu à 14.50 €

MERCREDI 6 NOVEMBRE

- Petit pâté feuilleté
- Carbonade flamande, pomme Pont-Neuf, endive braisée
- Plateau de fromages
- Cerises flambées glace pistache

Menu à 16.50 €

VENDREDI 8 NOVEMBRE

- Velouté Chimay
- Escalope de veau à la crème, petits pois
- Assiette de fromages
- Pâtisserie maison

Menu à 14.50 €

BON APPÉTIT !

SEMAINE

SEMAINE DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2024

JEUDI 14 NOVEMBRE

- Assiette scandinave
- Pavé de poisson et sa garniture
- Plateau de fromages
- Paris Brest

Menu à 16.50 €

VENDREDI 15 NOVEMBRE

- Œuf mollet Florentine
- Sauté de lapin aux champignons, pommes fondantes
- Plateau de fromages
- Pomme flambée

Menu à 14.50 €

BON APPÉTIT !

SEMAINE

SEMAINE DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

MARDI 19 NOVEMBRE

- Œuf mollet Florentine
- Sauté de lapin, pommes fondantes
- Pomme flambée

BRASSERIE

MARDI 20 NOVEMBRE

- Assiette campagnarde
- Pavé de cabillaud, semoule de chou-fleur
- Plateau de fromages
- Profiteroles au chocolat

Menu à 14.50 €

JEUDI 21 NOVEMBRE

- Potage cultivateur
- Filet de poisson dieppoise, flan de potimarron et épinards
- Pâtisserie

BRASSERIE

VENDREDI 22 NOVEMBRE

- Pâté en croûte
- Pavé de saumon, fondue de poireaux
- Assiette de fromages
- Tarte Tatin

Menu à 14.50 €

SEMAINE

SEMAINE DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

MARDI 26 NOVEMBRE

- Champignons à la grecque
- Navarin aux pommes
- Assiette de fromages
- Pêche Melba

Menu à 14.50 €

MERCREDI 27 NOVEMBRE

- Potage julienne Darblay
- Carré de porc Lorrain
- Plateau de fromages
- Pêche flambée glace vanille

Menu à 16.50 €

JEUDI 28 NOVEMBRE

- Jambon de pays
- Filet de carrelet dieppoise, flan de butternut
- Plateau de fromages
- Gratin aux agrumes

Menu à 16.50 €

VENDREDI 29 NOVEMBRE

- Champignons à la grecque
- Navarin aux pommes
- Assiette de fromages
- Pêche Melba

Menu à 14.50 €

SEMAINE

SEMAINE DU 2 AU 6 DÉCEMBRE 2024

MARDI 3 DÉCEMBRE

- Potage Saint Germain
- Darne de colin, sauce hollandaise, flan d'épinards
- Plateau de fromages
- Pâtisserie maison

Menu à 14.50 €

MERCREDI 4 DÉCEMBRE

- Fricassées d'escargots aux champignons
- Dorade rôtie, purée de céleri et endive braisée
- Plateau de fromages
- Ananas frais

Menu à 16.50 €

JEUDI 5 DÉCEMBRE

- Salade italienne
- Osso Bucco à la milanaise, pâtes fraîches
- Plateau de fromages
- Panna cotta café et amande

Menu à 16.50 €

VENREDI 6 DÉCEMBRE

- Potage Saint Germain
- Darne de colin, sauce hollandaise, flan d'épinards
- Plateau de fromages
- Pâtisserie maison

Menu à 14.50 €

SEMAINE

SEMAINE DU 9 AU 13 DÉCEMBRE 2024

MARDI 10 DÉCEMBRE

- Potage Saint Germain
- Darne de colin, flan d'épinards
- Banana Split

BRASSERIE

MERCREDI 11 DÉCEMBRE

- Assiette campagnarde
- Carré de porc, purée de butternut, endive braisée
- Plateau de fromages
- Tarte aux agrumes

Menu à 14.50 €

JEUDI 12 DÉCEMBRE

- Potage Saint Germain
- Darne de colin, flan d'épinards
- Banana Split

BRASSERIE

VENDREDI 13 DÉCEMBRE

- Assiette campagnarde
- Carré de porc, purée de butternut, endive braisée
- Plateau de fromages
- Tarte aux agrumes

Menu à 14.50 €

SEMAINE

SEMAINE DU 16 AU 20 DÉCEMBRE 2024

MARDI 17 DÉCEMBRE

- Coquille de poisson
- Fricassée de pintade au Whisky
- Plateau de fromages
- Pâtisserie maison

Menu à 14.50 €

MERCREDI 18 DÉCEMBRE

- Huitres sur fondue de poireaux, gratinées au Cidre
- Lotte New Burg, riz basmati
- Plateau de fromages
- Poire flambée glace caramel

Menu à 16.50 €

JEUDI 19 DÉCEMBRE

- Saumon fumé, blinis maison
- Noisettes de biche, sauce Diane, gratin de pomme et céleri
- Plateau de fromages
- Surprise chocolatée aux griottes

Menu à 16.50 €

BON APPÉTIT !

NOUVEAUTÉ !



**NOUVELLE ADRESSE
NOUVEAU PARKING**

27 rue André Boule - 41000 Blois





Chambres
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

CMA FORMATION

www.campusdesmetiers41.fr
27 rue André Boulle - 41000 Blois
02 54 74 14 73