



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.



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 6 AU 10 JANVIER 2025

MARDI 7 JANVIER

- Salade de thon aux agrumes
- Carré de porc, laitue braisée, purée de panais
- Plateau de fromages
- Crème brûlée

Menu à 14.50 €

MERCREDI 8 JANVIER

- Pâtes fraîches au saumon, crème à l'aneth
- Matelote de lotte façon bourguignonne
- Plateau de fromages
- Soufflé chaud au Grand-Marnier

Menu à 16.50 €

BON APPÉTIT !

SEMAINE

SEMAINE DU 13 AU 17 JANVIER 2025

MARDI 14 JANVIER

- Tartine savoyarde
- Blanquette de lapereau aux petits légumes
- Poire pochée au vin rouge, pain d'épices et glace vanille

BRASSERIE

JEUDI 16 JANVIER

- Tartine savoyarde
- Blanquette de lapereau aux petits légumes
- Poire pochée au vin rouge, pain d'épices et glace vanille

BRASSERIE

VENDREDI 17 JANVIER

- Tarte à l'oignon
- Blanquette de cabillaud aux petits légumes
- Plateau de fromages
- Cerises jubiléés

Menu à 14.50 €

BON APPÉTIT !

SEMAINE

SEMAINE DU 20 AU 24 JANVIER 2025

MARDI 21 JANVIER

- Pâté en croûte
- Pavé de bœuf à la bordelaise, gratin dauphinois
- Plateau de fromages
- Petit pot de crème

Menu à 14.50 €

MERCREDI 22 JANVIER

- Terrine de poisson aux agrumes
- Papillote de rouget, julienne de légumes
- Plateau de fromages
- Abricots flambés glace au yaourt

Menu à 16.50 €

VENDREDI 24 JANVIER

- Pâté en croûte
- Poulet rôti, jus de cuisson, pomme purée
- Plateau de fromages
- Crêpes au sucre

Menu à 14.50 €

BON APPÉTIT !

SEMAINE

SEMAINE DU 3 AU 7 FÉVRIER 2025

MARDI 4 FÉVRIER

- Salade de thon aux agrumes
- Côte de bœuf, sauce bordelaise, pommes dauphines
- Tarte Amandine

BRASSERIE

JEUDI 6 FÉVRIER

- Feuilleté de foies de volaille aux champignons
- Blanquette de cabillaud aux petits légumes
- Cerises flambées glace pistache

BRASSERIE

VENDREDI 7 FÉVRIER

- Quiche du pêcheur
- Sauté de veau Marengo, pommes vapeur
- Plateau de fromages
- Ananas frais

Menu à 14.50 €

BON APPÉTIT !

SEMAINE

SEMAINE DU 10 AU 14 FÉVRIER 2025

MARDI 11 FÉVRIER

- Velouté Dubarry
- Pavé de saumon aux lentilles
- Plateau de fromages
- Ananas frais

Menu à 14.50 €

MERCREDI 12 FÉVRIER

- Gratinée à l'oignon
- Pot au feu
- Plateau de fromages
- Pruneaux flambés glace vanille

Menu à 16.50 €

VENDREDI 14 FÉVRIER

- Quiche du pêcheur
- Sauté de veau Marengo, pommes vapeur
- Plateau de fromages
- Ananas frais

Menu à 14.50 €

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