



Restaurant pédagogique

AU CAMPUS GOURMAND

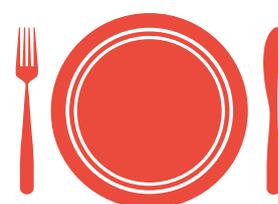
 **FORMATION**

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 13 AU 17 OCTOBRE 2025

MERCREDI 15 OCTOBRE

- Terrine de poisson
- Filet de saumon à l'unilatéral, fondue de poireaux
- Plateau de fromages
- Tarte aux poires façon Tatin

Menu à 16.50 €

JEUDI 16 OCTOBRE

- Velouté de potimarron, espuma de châtaigne, huile de café
- Tendron de veau bourgeoise
- Plateau de fromages
- Gourmandise maison

Menu à 16.50 €

BON APPÉTIT !

SEMAINE

SEMAINE DU 20 AU 24 OCTOBRE 2025

MARDI 21 OCTOBRE

- Cocktail de crevettes
- Entrecôte grillée, sauce Béarnaise, pomme Pont-Neuf
- Poire pochée au vin rouge

BRASSERIE

MERCREDI 22 OCTOBRE

- Salade de chèvre chaud et rillons
- Lotte à l'américaine, riz pilaf
- Plateau de fromages
- Tarte crumble pomme rhubarbe

Menu à 14.50 €

JEUDI 23 OCTOBRE

- Tourte aux poireaux
- Rôti de veau aux champignons
- Plateau de fromages
- Pruneaux flambés, glace vanille

Menu à 14.50 €

BON APPÉTIT !

SEMAINE

SEMAINE DU 3 AU 7 NOVEMBRE 2025

MARDI 4 NOVEMBRE

- Avocat cocktail
- Pavé de cabillaud, semoule de chou-fleur, sauce vin blanc
- Véritables profiteroles

BRASSERIE

MERCREDI 5 NOVEMBRE

- Tourte aux poireaux
- Entrecôte grillée, sauce Béarnaise, pomme Pont-Neuf
- Plateau de fromages
- Palette d'agrumes

Menu à 14.50 €

JEUDI 6 NOVEMBRE

- Tourte aux poireaux
- Aile de raie aux câpres
- Gourmandise maison

BRASSERIE

VENREDI 7 NOVEMBRE

- Potage Parmentier
- Veau Marengo, tagliatelles
- Assiette de fromages
- Gourmandise maison

Menu à 14.50 €

BON APPÉTIT !

SEMAINE

SEMAINE DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

MERCREDI 12 NOVEMBRE

- Œuf mollet frit, mesclun aux saveurs asiatiques
- Bœuf bourguignon, champignons, pommes fondantes
- Plateau de fromages
- Cerises Jubiléés

Menu à 16.50 €

VENDREDI 14 NOVEMBRE

- Velouté de potimarron et châtaigne
- Suprême de poulet sauté chasseur, pommes noisette
- Assiette de fromages
- Gourmandise maison

Menu à 14.50 €

BON APPÉTIT !

SEMAINE

SEMAINE DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

MARDI 18 NOVEMBRE

- Jambon de pays
- Carré d'agneau en croûte d'herbes, gratin dauphinois
- Plateau de fromages
- Tarte fine aux pommes

Menu à 14.50 €

MERCREDI 19 NOVEMBRE

- Légumes en tempura, sauce tartare
- Blanquette de cabillaud et saumon aux petits légumes
- Plateau de fromages
- Pomme flambée, glace caramel

Menu à 16.50 €

JEUDI 20 NOVEMBRE

- Tartare de daurade
- Joue de porc confite miel et bière, émulsion de panais, carottes glacées
- Plateau de fromages
- Bavarois mangue passion

Menu à 16.50 €

VENDREDI 21 NOVEMBRE

- Jambon de pays
- Carré d'agneau en croûte d'herbes, gratin dauphinois
- Plateau de fromages
- Tarte fine aux pommes

Menu à 14.50 €

BON APPÉTIT !

SEMAINE

SEMAINE DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

MARDI 25 NOVEMBRE

- Œuf mollet Florentine
- Sauté de lapin aux champignons, pommes fondantes
- Pavlova aux fruits

BRASSERIE

MERCREDI 26 NOVEMBRE

- Jambon de pays
- Dos de saumon, lentilles vertes
- Plateau de fromages
- Charlotte aux poires

Menu à 14.50 €

JEUDI 27 NOVEMBRE

- Terrine de poisson
- Navarin d'agneau aux pommes
- Crème Viennoise

BRASSERIE

BON APPÉTIT !

SEMAINE

SEMAINE DU 1ER AU 5 DÉCEMBRE 2025

MARDI 2 DÉCEMBRE

- Velouté de potimarron au curry
- Filet de poulet sauté aux champignons, purée de patate douce
- Assiette de fromages
- Gourmandise maison

Menu à 14.50 €

MERCREDI 3 DÉCEMBRE

- Pâté en croûte maison, mesclun
- Sole meunière, pommes anglaise
- Plateau de fromages
- Poire pochée au vin, cassis, orange et pain d'épices

Menu à 16.50 €

JEUDI 4 DÉCEMBRE

- Terrine de poisson, beurre d'agrumes
- Papillote de rouget, julienne de légumes, sauce safranée
- Plateau de fromages
- Abricots flambés, glace pistache

Menu à 16.50 €

BON APPÉTIT !

SEMAINE

SEMAINE DU 8 AU 12 DÉCEMBRE 2025

MARDI 9 DÉCEMBRE

- Velouté Dubarry
- Pavé de cabillaud, crème de crustacés, tagliatelles de légumes
- Crêpes flambées

BRASSERIE

MERCREDI 10 DÉCEMBRE

- Avocat cocktail
- Mignon de porc à la moutarde de Meaux, bouquet de légumes d'hiver
- Plateau de fromages
- Saint Honoré

Menu à 16.50 €

JEUDI 11 DÉCEMBRE

- Accras de morue
- Colombo de porc
- Plateau de fromages
- Banane flambée, glace rhum raisin

Menu à 16.50 €

VENDREDI 12 DÉCEMBRE

- Velouté Dubarry
- Pavé de cabillaud, crème de crustacés, tagliatelles de légumes
- Crêpes flambées

BRASSERIE

BON APPÉTIT !

SEMAINE

SEMAINE DU 15 AU 19 DÉCEMBRE 2025

MERCREDI 17 DÉCEMBRE

- Coquille de poisson et crustacés
- Sauté de sanglier à la bière et aux pommes, purée de patate douce, carotte, coco et épices
- Plateau de fromages
- Salade d'orange, glace au yaourt

Menu à 14.50 €

VENDREDI 19 DÉCEMBRE

- Coquille de poisson et crustacés
- Sauté de sanglier, millefeuille de panais et butternut
- Plateau de fromages
- Salade d'orange, glace au yaourt

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