



Restaurant pédagogique

AU CAMPUS GOURMAND

 **FORMATION**



 **FORMATION**

 **Blois**

*vous souhaite de très belles
fêtes de fin d'année*

Nous vous donnons rendez-vous l'an prochain
pour de nouveaux projets !



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 5 AU 9 JANVIER 2026

MARDI 6 JANVIER

- Terrine de poisson
- Blanquette de cabillaud aux petits légumes
- Plateau de fromages
- Mousse au chocolat et orange

Menu à 14.50 €

MERCREDI 7 JANVIER

- Tartare de saumon et agrumes
- Suprême de volaille farci, riz pilaf
- Plateau de fromages
- Poire flambée

Menu à 16.50 €

BON APPÉTIT !

SEMAINE

SEMAINE DU 12 AU 16 JANVIER 2026

MARDI 13 JANVIER

- Velouté de potimarron
- Carré de porc Choisy
- Salade d'orange et brownies

BRASSERIE

VENDREDI 16 JANVIER

- Velouté de potimarron
- Carré de porc rôti, pomme Darphin
- Salade d'orange et brownies

BRASSERIE

BON APPÉTIT !

SEMAINE

SEMAINE DU 19 AU 23 JANVIER 2026

MARDI 20 JANVIER

- Velouté de potimarron
- Carré de porc Choisy
- Salade d'orange et brownies

BRASSERIE

MERCREDI 21 JANVIER

- Avocat aux agrumes
- Filet de carrelet Dieppoise
- Plateau de fromages
- Paris-Brest

Menu à 14.50 €

JEUDI 22 JANVIER

- Velouté de potimarron
- Carré de porc Choisy
- Salade d'orange et brownies

BRASSERIE

VENDREDI 23 JANVIER

- Cocktail de crevettes
- Filet de carrelet Dieppoise
- Plateau de fromages
- Paris-Brest

Menu à 14.50 €

BON APPÉTIT !

SEMAINE

SEMAINE DU 26 AU 30 JANVIER 2026

MARDI 27 JANVIER

- Saumon mariné
- Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf
- Ananas bateau

BRASSERIE

JEUDI 29 JANVIER

- Soupe de poisson
- Choucroute de la mer
- Plateau de fromages
- Pêche flambée, glace vanille

Menu à 16.50 €

VENDREDI 30 JANVIER

- Saumon mariné
- Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf
- Ananas bateau

BRASSERIE

BON APPÉTIT !

SEMAINE

SEMAINE DU 9 AU 13 FÉVRIER 2026

MARDI 10 FÉVRIER

- Œufs brouillés au saumon fumé
- Mousseline de poisson aux agrumes
- Banane flambée, glace rhum raisin

BRASSERIE

JEUDI 12 FÉVRIER

- Œufs brouillés au saumon fumé
- Mousseline de poisson aux agrumes
- Banana split

BRASSERIE

BON APPÉTIT !

SEMAINE

SEMAINE DU 16 AU 20 FÉVRIER 2026

MARDI 17 FÉVRIER

- Pâté en croûte
- Poulet rôti, gratin Dauphinois
- Plateau de fromages
- Petit pot de crème

Menu à 14.50 €

MERCREDI 18 FÉVRIER

- Chausson aux escargots
- Dorade rôtie, fenouil, crème d'aneth
- Plateau de fromages
- Pruneaux flambés

Menu à 16.50 €

JEUDI 19 FÉVRIER

- Gratinée aux oignons
- Pot au feu
- Plateau de fromages
- Baba flambé au rhum

Menu à 16.50 €

VENDREDI 20 FÉVRIER

- Pâté en croûte
- Poulet rôti, gratin Dauphinois
- Plateau de fromages
- Petit pot de crème

Menu à 14.50 €

BON APPÉTIT !

INFORMATIONS



ADRESSE ET 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