



Restaurant pédagogique

AU CAMPUS GOURMAND

 **FORMATION**

MODALITÉS DE FONCTIONNEMENT



RÉSERVATION

➤ 02 54 74 14 73



TARIFS

- 15 € hors boissons si préparés par des CAP
- 17 € hors boissons si préparés par des BP
- 24 € tout compris pour les groupes > 10 personnes

BRASSERIE

- Entrée/plat ou plat/dessert **10.50 €**
- Entrée/plat/dessert **13 €**
- Supplément fromage **2 €**



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.

Les apprentis et les professeurs sont heureux de vous présenter les menus du restaurant pédagogique de 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.



SEMAINE

SEMAINE DU 31 AOÛT AU 04 SEPTEMBRE 2026

MERCREDI 02 SEPTEMBRE

- Tartare de daurade
- Magret au miel et épices, pomme Darphin
- Plateau de fromages
- Melon surprise

Menu à 15€

BON APPÉTIT !

SEMAINE

SEMAINE DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026

MARDI 08 SEPTEMBRE

- Melon au Banyuls
- Poulet sauté basquaise
- Panna cotta aux fruits rouges

BRASSERIE

MERCREDI 09 SEPTEMBRE

- Melon au jambon
- Filet de rouget, crème d'ail, ratatouille
- Plateau de fromages
- Soupe de fraises, granité au pamplemousse

Menu à 17 €

JEUDI 10 SEPTEMBRE

- Laitue braisée, noisettes concassées, beurre meunière
- Côte de bœuf, sauce Choron, pomme Darphin
- Plateau de fromages
- Fraises flambées, glace vanille

Menu à 17 €

VENDREDI 11 SEPTEMBRE

- Melon au Banyuls
- Poulet sauté basquaise
- Panna cotta aux fruits rouges

BRASSERIE

BON APPÉTIT !

SEMAINE

SEMAINE DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

MERCREDI 16 SEPTEMBRE

- Salade italienne
- Escalope milanaise, aubergine rôtie
- Plateau de fromages
- Cerises jubiléés

Menu à 15 €

BON APPÉTIT !

SEMAINE

SEMAINE DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

MARDI 22 SEPTEMBRE

- Gaspacho Andalou
- Pavé de bœuf sauté, sauce Béarnaise, tian de légumes
- Plateau de fromages
- Abricots flambés, glace pistache

Menu à 15 €

JEUDI 24 SEPTEMBRE

- Duo de saumon
- Quasi de veau, jus au Porto, polenta, artichaut
- Plateau de fromages
- Fraisier

Menu à 17 €

VENDREDI 25 SEPTEMBRE

- Gaspacho Andalou
- Pavé de bœuf sauté, sauce Béarnaise, tian de légumes
- Plateau de fromages
- Abricots flambés, glace pistache

Menu à 15 €

BON APPÉTIT !

SEMAINE

SEMAINE DU 28 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE 2026

MERCREDI 30 SEPTEMBRE

- Œufs brouillés, fondue de tomate
- Pintade rôtie, pommes cocotte
- Plateau de fromages
- Pâtisserie maison

Menu à 15 €

SEMAINE DU 5 AU 9 OCTOBRE 2026

MARDI 6 OCTOBRE

- Salade de chèvre chaud
- Escalope de saumon aux lentilles
- Tarte au citron meringuée

BRASSERIE

MERCREDI 7 OCTOBRE

- Salade de thon aux agrumes
- Carré d'agneau en croûte d'herbes
- Plateau de fromages
- Parfait glacé au praliné

Menu à 17 €

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