

RESTAURANT PÉDAGOGIQUE

« LA ROTONDE »

Modalités de fonctionnement

Réservation

02.54.74.14.73

Règlement

Carte bancaire, chèques ou espèces

Tarifs

14€00 hors boissons si préparés par des CAP

16€00 hors boissons si préparés par des BP

22€00 tout compris pour les groupes > 10 personnes

Horaires

Pour des raisons pédagogiques,
les horaires du restaurant d'application
sont de 12h30 à 14h30

Suivant le marché,
des changements peuvent intervenir dans les menus !
Nous nous en excusons.

BON APPETIT !

*Les apprentis et les formateurs sont heureux de vous
présenter les menus du restaurant pédagogique
du C.F.A. de Blois.*

*Nous préparons ces menus dans le cadre des programmes
officiels des examens. Nous n'avons que deux objectifs :
Permettre à nos apprenants d'acquérir les meilleurs
savoir-faire professionnels et 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 du 13 au 17 mai 2019

Lundi 13 mai

Verrine gourmande

Selle d'agneau farcie

Plateau de fromages

Fraisier

Mardi 14 mai

Menus à 16€

Tartare de saumon

Filet de carrelet à l'arlésienne

Plateau de fromages

Fraises flambées et glace vanille

Jeudi 16 mai

Entrée/plat ou plat/dessert 10€

Entrée/plat/dessert 12€

Asperges sauce mousseline

Filet mignon à la moutarde à l'ancienne

Pêche Melba

Vendredi 17 mai

COMPLET

Entrée/plat ou plat/dessert 10€

Entrée/plat/dessert 12€

Asperges sauce mousseline

Filet mignon à la moutarde à l'ancienne

Pêche Melba



BRASSERIE



BRASSERIE

Semaine du 20 au 24 mai 2019

Lundi 20 mai

Entrée/plat ou plat/dessert 10€

Entrée/plat/dessert 12€



Asperges sauce mousseline

Filet mignon à la moutarde à l'ancienne

Coupe Amarena

Mardi 21 mai

Menus à 14€

Melon au jambon de pays

Filet de daurade Dugléré

Plateau de fromages

Fraisier

Jeudi 23 mai

CAP RESTAURANT

Vendredi 24 mai

CAP RESTAURANT

Semaine du 27 au 31 mai 2019

Lundi 27 mai **Menus à 20€**

BP RESTAURANT

Mardi 28 mai **Menus à 20€**

BP RESTAURANT

Mercredi 29 mai **Menus à 20€**

BP RESTAURANT

Jeudi 30 mai

Pas de service

Vendredi 31 mai

Pas de service



Semaine du 03 au 07 juin 2019

Lundi 03 juin

Pas de service

Mardi 04 juin

Pas de service

Jeudi 06 juin

Pas de service



Vendredi 07 juin

Pas de service

Semaine du 10 au 14 juin 2019

Lundi 10 juin

Pas de service

Mardi 11 juin

CAP RESTAURANT

Jeudi 13 juin

Pas de service



Vendredi 14 juin

Pas de service

Semaine du 17 au 21 juin 2019

Lundi 17 juin

Pas de service

Mardi 18 juin

Pas de service

Jeudi 20 juin

Pas de service



Vendredi 21 juin

Pas de service

Semaine du 24 au 28 juin 2019

Lundi 24 juin

Pas de service

Mardi 25 juin

CAP RESTAURANT

Mercredi 26 juin

CAP RESTAURANT

Jeudi 27 juin

Menus à 14€

Melon au jambon de pays

Brochette de gambas et saumon, tian de légumes

Plateau de fromages

Tarte aux fruits rouges

Vendredi 28 juin

Menus à 14€

Melon au jambon de pays

Brochette de gambas et saumon, tian de légumes

Plateau de fromages

Tarte aux fruits rouges

Semaine du 01 au 05 juillet 2019

Lundi 01 juillet

Menus à 16€

Melon au jambon de pays

Magret Montmorency

Plateau de fromages

Soupe de fruits et son granité

Mardi 02 juillet

Menus à 16€

Gaspacho andalou

Filet de bar grillé niçois

Plateau de fromages

Melon aux fruits rouges

Jeudi 04 juillet

Entrée/plat ou plat/dessert 10€

Entrée/plat/dessert 12€

Salade de thon et avocat

Poulet sauté basquaise

Gourmandise maison

Vendredi 05 juillet

Pas de service

