

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



Entrée/plat ou plat/dessert 10€

Entrée/plat/dessert 12€

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 25 au 29 avril 2022

Menus à 16€

Lundi 25 avril

Légumes en tempura

Carré d'agneau rôti aux primeurs

Plateau de fromages

Pomme flambée et glace

Mardi 26 avril

Jambon de pays

Filet de maquereau, fèves au lard, beurre d'estragon

Plateau de fromages

Panna cotta coco et framboise

Jeudi 28 avril

Légumes en tempura

Carré d'agneau rôti aux primeurs

Plateau de fromages

Ananas frais

Vendredi 29 avril

Pas de service

Semaine du 02 au 06 mai 2022

Lundi 02 mai

Pas de service

Mardi 03 mai

Menus à 16€

Asperges sauce au chèvre

Dorade rôtie, artichauts sautés

Plateau de fromages

Ananas flambé

Jeudi 05 mai

Entrée/plat ou plat/dessert 10€

Entrée/plat/dessert 12€

Salade de coco frais

Pavé de bœuf grillé, pommes grenaille, sauce Choron

Coupe de glace

Vendredi 06 mai

Entrée/plat ou plat/dessert 10€

Entrée/plat/dessert 12€

Asperges sauce au chèvre

Dorade rôtie, artichauts sautés

Coupe de glace



BRASSERIE



BRASSERIE

Semaine du 09 au 13 mai 2022

Menus à 14€

Lundi 09 mai

Avocat aux agrumes

Escalope de veau au basilic, pommes cocotte

Plateau de fromages

Charlotte aux fraises

Mardi 10 mai

Entrée/plat ou plat/dessert 10€

Entrée/plat/dessert 12€

Salade italienne

Darne de saumon grillée, sauce moutarde, tian

Coupe exotique

Jeudi 12 mai

Entrée/plat ou plat/dessert 10€

Entrée/plat/dessert 12€

Salade fraîcheur au pamplemousse

Escalope de veau au basilic, pommes cocotte

Charlotte aux fraises

Vendredi 13 mai

Salade italienne

Darne de saumon grillée, sauce moutarde, tian

Plateau de fromages

Abricots flambés



Semaine du 16 au 20 mai 2022

Menus à 16€

Lundi 16 mai

Melon au jambon

Magret de canard Montmorency, pommes dauphine

Plateau de fromages

Feuillantine aux framboises

Mardi 17 mai

Asperges sauce mousseline

Filet de rouget, ratatouille, crème d'ail

Plateau de fromages

Melon aux fruits rouges

Jeudi 19 mai

Melon au jambon

Magret de canard Montmorency, pommes dauphine

Plateau de fromages

Feuillantine aux framboises

Vendredi 20 mai

Pas de service

**En raison de la période d'examen et du changement de lieu,
le restaurant « la rotonde »
sera fermé pour cette fin d'année scolaire.
Nous serons heureux de vous accueillir dans
un nouveau restaurant pédagogique.**