

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 26 au 30 août 2019**

**Lundi 26 août**

**Pas de service**

**Mardi 27 août**

**Pas de service**

**Jeudi 29 août**

**Pas de service**

**Vendredi 30 août**

**Menus à 14€**

Légumes à la grecque

\*\*\*

Darne de saumon grillée, sauce moutarde, légumes d'été

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Tarte Bourdaloue

**Semaine du 02 au 06 septembre 2019**

**Lundi 02 septembre**

**Menus à 16€**

Crème Vichyssoise

\*\*\*

Carré d'agneau persillé et sa garniture

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Pêche Melba

**Mardi 03 septembre**

**Menus à 16€**

Assiette de charcuterie

\*\*\*

Blanc de barbue poché, sabayon de tomate et fenouils

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Tarte aux pêches

**Jeudi 05 septembre**

**Menus à 14€**

Melon au Porto

\*\*\*

Darne de saumon grillée, sauce moutarde, légumes d'été

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Bavarois aux fruits rouges

**Vendredi 06 septembre**

**Menus à 14€**

Melon au Porto

\*\*\*

Filet de barbue Dugléré

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Bavarois aux fruits rouges

**Semaine du 09 au 13 septembre 2019**

**Lundi 09 septembre**      **Menus à 14€**

Terrine de poisson  
\*\*\*

Escalope de veau viennoise et ses haricots verts  
\*\*\*

Plateau de fromages  
\*\*\*

Gourmandise maison



**Mardi 10 septembre**

**Entrée/plat ou plat/dessert 10€**

**Entrée/plat/dessert 12€**

Melon au jambon de pays  
\*\*\*

Darne de saumon grillée sauce moutarde, légumes d'été  
\*\*\*

Bavarois aux fruits rouges

**Jeudi 12 septembre**

**Pas de service**

**Vendredi 13 septembre**

**Pas de service**



## Semaine du 16 au 20 septembre 2019

Lundi 16 septembre

Menus à 16€

Salade fraîcheur

\*\*\*

Pintade rôtie et sa garniture

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Feuilleté aux fraises

Mardi 17 septembre

Menus à 16€

Œuf poché Masséna

\*\*\*

Filets de rouget, crème d'ail et ratatouille

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Fraises flambées et glace pistache

Jeudi 19 septembre

**Entrée/plat ou plat/dessert 10€**

**Entrée/plat/dessert 12€**

Salade façon niçoise

\*\*\*

Entrecôte sautée bordelaise

\*\*\*

Coupe glacée

Vendredi 20 septembre

**Entrée/plat ou plat/dessert 10€**

**Entrée/plat/dessert 12€**

Salade façon niçoise

\*\*\*

Entrecôte sautée bordelaise

\*\*\*

Coupe glacée



**Semaine du 23 au 27 septembre 2019**

**Lundi 23 septembre**

**Entrée/plat ou plat/dessert 10€**

**Entrée/plat/dessert 12€**



Salade façon niçoise

\*\*\*

Entrecôte sautée bordelaise

\*\*\*\*

Coupe glacée

**Mardi 24 septembre**

**Pas de service**

**Jeudi 26 septembre**

**Pas de service**

**Vendredi 27 septembre**

**Pas de service**

