

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 APPÉTIT !

*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 31 décembre 2018 au 05 janvier 2019

Menus à 14€

Lundi 31 décembre

Pas de service

Mardi 01 janvier

Pas de service

Jeudi 03 janvier

Terrine de poisson

Entrecôte grillée, pommes Pont-Neuf

Plateau de fromages

Tarte Tatin

Vendredi 04 janvier

Tourte aux poireaux

Dos de saumon aux lentilles

Plateau de fromages

Ananas flambé



Semaine du 07 au 11 janvier 2019

Lundi 07 janvier

Menus à 16€

Tourte aux poireaux

Langue de bœuf, sauce Madère

Plateau de fromages

Palette d'agrumes

Mardi 08 janvier

Menus à 16€

Huitres chaudes, fondue d'endives

Bar rôti et fenouil confit

Plateau de fromages

Poire Belle-Hélène

Jeudi 10 janvier

Menus à 14€

Velouté de citrouille et châtaignes

Filet de dorade à l'oseille

Plateau de fromages

Ananas flambé

Vendredi 11 janvier

Menus à 14€

Velouté de citrouille et châtaignes

Filet de dorade à l'oseille

Plateau de fromages

Cerises « jubilé »

Semaine du 14 au 18 janvier 2019

Lundi 14 janvier

Entrée/plat ou plat/dessert 10€

Entrée/plat/dessert 12€



Verrine gourmande à la betterave et chèvre frais

Médailon de veau Duroc

Tarte martiniquaise

Mardi 15 janvier

Menus à 14€

Œuf poché à la bourguignonne

Filet de lieu, julienne de légumes

Plateau de fromages

Abricots flambés

Jeudi 17 janvier

Entrée/plat ou plat/dessert 10€

Entrée/plat/dessert 12€

Assiette de charcuterie

Médailon de veau Duroc

Tarte au citron

Vendredi 18 janvier

Menus à 14€

Œuf poché à la bourguignonne

Filet de lieu, julienne de légumes

Plateau de fromages

Abricots flambés

Semaine du 21 au 25 janvier 2019

Lundi 21 janvier Menus à 16€

Avocat cocktail

Carré de porc bruxelloise

Plateau de fromages

Œufs à la neige à la pistache

Mardi 22 janvier Menus à 16€ *viva españa*



Assortiment de tapas

Paëlla Valenciana

Plateau de fromages

Crème catalane

Jeudi 24 janvier

Entrée/plat ou plat/dessert 10€

Entrée/plat/dessert 12€

Quiche lorraine

Pavé de saumon fondue de poireaux

Poire Belle-Hélène

Vendredi 25 janvier

Entrée/plat ou plat/dessert 10€

Entrée/plat/dessert 12€

Quiche lorraine

Pavé de saumon fondue de poireaux

Poire Belle-Hélène



Semaine du 28 janvier au 01 février 2019

Lundi 28 janvier

Pas de service

Mardi 29 janvier **Menus à 16€**

Salade de haricots coco aux coquillages

Papillote de rouget

Plateau de fromages

Banane flambée

Jeudi 31 janvier

Entrée/plat ou plat/dessert 10€

Entrée/plat/dessert 12€

Assiette de charcuterie

Veau Marengo et ses pâtes fraîches

Mousse au chocolat ou crème viennoise



BRASSERIE

Vendredi 01 février

Entrée/plat ou plat/dessert 10€

Entrée/plat/dessert 12€

Assiette de charcuterie

Veau Marengo et ses pâtes fraîches

Mousse au chocolat ou crème viennoise



BRASSERIE

Semaine du 04 au 08 février 2019

Menus à 14€

Lundi 04 février

Avocat aux agrumes

Blanquette de veau à l'ancienne

Plateau de fromages

Petit pot de crème

Mardi 05 février

Velouté Dubarry

Sole grenobloise

Plateau de fromages

Banane créole

Jeudi 07 février

Cocktail de crevettes

Blanquette de veau à l'ancienne

Plateau de fromages

Petit pot de crème

Vendredi 08 février

Velouté Dubarry

Sole grenobloise

Plateau de fromages

Gourmandise maison



Semaine du 11 au 15 février 2019

Lundi 11 février

Pas de service

Mardi 12 février

Pas de service

Jeudi 14 février **Menus à 14€**

Embrassade de crevettes

Quand l'agneau se marie avec les pommes

Méli-mélo amoureux sucré salé

Duo complice aérien

Vendredi 15 février **Menus à 14€**

Assiette de charcuterie

Navarin aux pommes

Plateau de fromages

Œufs à la neige

VACANCES RETOUR LE LUNDI 25 février 2019

Semaine du 25 février au 01 mars 2019

Lundi 25 février **Menus à 16€**

Examen blanc BP restaurant
Places disponibles
Table de 4 ou de 2 personnes de préférence

Mardi 26 février **Menus à 16€**

Examen blanc BP restaurant
Places disponibles
Table de 4 ou de 2 personnes de préférence

Jeudi 28 février **Menus à 14€**

Examen blanc CAP
Places disponibles

Vendredi 01 mars **Menus à 14€**

Examen blanc CAP
Places disponibles