

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 04 au 08 mars 2019

Menus à 14€

Lundi 04 mars

Feuilleté d'œufs brouillés aux herbes

Côte de veau Grand-Mère

Plateau de fromages

Gourmandise maison

Mardi 05 mars

**Examen blanc CAP
Places disponibles**

Jeudi 07 mars

Feuilleté d'œufs brouillés aux herbes

Côte de veau Grand-Mère

Plateau de fromages

Gourmandise maison

Vendredi 08 mars

Moules marinières

Blanquette de cabillaud aux petits légumes

Plateau de fromages

Abricots flambés et glace pistache

Semaine du 11 au 15 mars 2019

Lundi 11 mars **Menus à 16€**

Avocat au thon

Carbonnade de bœuf flamande

Assiette de fromages

Panna cotta exotique

Mardi 12 mars **Menus à 16€**

Salade de raie aux agrumes

Duo de cabillaud et morue, purée de pommes de terre à l'huile d'olive

Plateau de fromages

Poire flambée

Jeudi 14 mars

Entrée/plat ou plat/dessert 10€

Entrée/plat/dessert 12€

Assiette de charcuterie

Blanquette de cabillaud aux petits légumes

Mousse au chocolat

Vendredi 15 mars **Menus à 14€**

Pas de service

PORTES OUVERTES SAMEDI 16 MARS 2019



Semaine du 18 au 22 mars 2019

Lundi 18 mars Menus à 16€

Avocat aux agrumes

Côte de bœuf sautée, flan de céleri et pommes fondantes

Plateau de fromages

Entremets au chocolat

Mardi 19 mars Menus à 16€

Parfait de foie de volaille

Filet de daurade sauté, purée de fenouil et céleri frit

Plateau de fromages

Crêpes flambées

Jeudi 21 mars Menus à 14€

Verrine gourmande de betterave et chèvre frais

Fricassée de volaille Vallée d'Auge

Plateau de fromages

Duo de crêpes

Vendredi 22 mars Menus à 14€

Verrine gourmande de betterave et chèvre frais

Fricassée de volaille Vallée d'Auge

Plateau de fromages

Duo de crêpes

Semaine du 25 au 29 mars 2019

Lundi 25 mars *Menus à 14€*

Mousse d'avocat aux crevettes

Poulet cocotte Grand-Mère

Plateau de fromages

Pêche Melba

Mardi 26 mars

Entrée/plat ou plat/dessert 10€

Entrée/plat/dessert 12€

Jambon de pays

Goujonnettes de perche sauce tartare et mesclun

Bavarois rubané et sa crème anglaise

Jeudi 28 mars

Entrée/plat ou plat/dessert 10€

Entrée/plat/dessert 12€

Jambon de pays

Goujonnettes de perche sauce tartare et mesclun

Bavarois rubané et sa crème anglaise

Vendredi 29 mars *Menus à 14€*

Mousse d'avocat aux crevettes

Poulet cocotte Grand-Mère

Plateau de fromages

Pêche Melba

Semaine du 01 au 05 avril 2019

Lundi 01 avril *Menus à 16€*

Velouté Chimay

Selle d'agneau et salsifis poêlés

Plateau de fromages

Litchis flambés et sorbet ananas

Mardi 02 avril *Menus à 16€*

Verrine de crevettes aux agrumes

Filet de haddock, carottes glacées et épinards sautés

Assiette de fromages

Riz Maltais

Jeudi 04 avril *Menus à 14€*

Saumon mariné et julienne de pommes vertes

Carré d'agneau rôti et ses flageolets

Plateau de fromages

Banana split

Vendredi 05 avril *Menus à 14€*

Saumon mariné et julienne de pommes vertes

Carré d'agneau rôti et ses flageolets

Plateau de fromages

Banana split

Semaine du 08 au 12 avril 2019

Lundi 08 avril **Menus à 16€**

Pâté berrichon

Côtes d'agneau grillées, beurre d'anchois

Plateau de fromages

Abricots flambés et glace pistache

Mardi 09 avril **Menus à 16€**

Jambon de pays

Taboulé de boulgour et rouget de roche

Plateau de fromages

Nougat glacé, coulis de fruits rouges

Jeudi 11 avril **Menus à 14€**

Avocat au thon

Filet de carrelet marinière, julienne de légumes

Plateau de fromages

Gourmandise maison

Vendredi 12 avril **Menus à 14€**

Cocktail de crevettes

Filet de carrelet marinière, julienne de légumes

Plateau de fromages

Gourmandise maison

VACANCES RETOUR LE JEUDI 25 avril 2019

Semaine du 22 au 26 avril 2019

Lundi 22 avril

Pas de service

Mardi 23 avril

Pas de service

Jeudi 25 avril

Menus à 14€

Avocat au thon

Filet de daurade Dugléré

Plateau de fromages

Forêt Noire

Vendredi 26 avril

Entrée/plat ou plat/dessert 10€

Entrée/plat/dessert 12€



Salade de chèvre chaud

Côtes d'agneau Marie-Louise

Poire Belle-Hélène

Semaine du 29 avril 03 mai 2019

Lundi 29 avril Menus à 16€

Œuf mollet florentine

Magret de canard au miel et épices

Plateau de fromages

Pomme flambée glace caramel

Mardi 30 avril Menus à 16€

Assiette scandinave

Daurade flambée, beurre d'anis et fenouil confit

Plateau de fromages

Tiramisu

Jeudi 02 mai Menus à 14€

Salade composée

Filet de bar grillé aux primeurs

Plateau de fromages

Tarte alsacienne aux cerises

Vendredi 03 mai Menus à 14€

Salade composée

Filet de bar grillé aux primeurs

Plateau de fromages

Tarte alsacienne aux cerises

Semaine du 06 au 10 mai 2019

Lundi 06 mai

Menus à 16€

Asperges sauce au chèvre

Mignon de porc à la moutarde, pommes dauphine

Plateau de fromages

Pomme flambée glace au caramel

Mardi 07 mai

Menus à 16€

Assiette scandinave

Filet de poisson cancalaise

Plateau de fromages

Feuillantine aux framboises

Jeudi 09 mai

Menus à 14€

Asperges sauce mousseline

Cuisse de volaille sautée Louissette

Plateau de fromages

Pêche Melba

Vendredi 10 mai

Menus à 14€

Asperges sauce mousseline

Cuisse de volaille sautée Louissette

Plateau de fromages

Pêche Melba