

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 21 au 25 février 2022

Menus à 16€

Lundi 21 février

Pas de service

Mardi 22 février

Spaghetti au pesto

Truite soufflée au Riesling

Plateau de fromages

Gourmandise maison

Jeudi 24 février

Pas de service

Vendredi 25 février

Pas de service



Semaine du 28 février au 04 mars 2022

Menus à 14€

Lundi 28 février

Pas de service

Mardi 01 mars

Pas de service

Jeudi 03 mars

Entrée/plat ou plat/dessert 10€

Entrée/plat/dessert 12€

BRASSERIE

Terrine de poisson

Tête de veau

Tarte Tatin

Vendredi 04 mars

Œuf poché Toupinel

Filet de carrelet

Plateau de fromages

Cerises Jubilé

Semaine du 07 au 11 mars 2022

Menus à 16€

Lundi 07 mars

Avocat aux agrumes

Pintade rôtie Bruxelloise

Plateau de fromages

Paris-Brest

Mardi 08 mars

Salade de raie aux agrumes

Filet de bar aux lentilles

Plateau de fromages

Brochette d'ananas flambé

Jeudi 10 mars

Jambon de pays

Pintade rôtie Bruxelloise

Plateau de fromages

Paris-Brest

Vendredi 11 mars

Pas de service

***PORTES OUVERTES
SAMEDI 12 MARS 2022***

Semaine du 14 au 18 mars 2022

Menus à 16€

Lundi 14 mars

Assiette campagnarde

Coq au Riesling, pâtes fraîches

Plateau de fromages

Moelleux au chocolat, sorbet orange

Mardi 15 mars

Crêpe océane

Viennoise de filet de daurade aux agrumes

Plateau de fromages

Pêche flambée façon Melba

Jeudi 17 mars

Pas de service

Vendredi 18 mars

Entrée/plat ou plat/dessert 10€

Entrée/plat/dessert 12€



Crêpe océane

Viennoise de filet de daurade aux agrumes

Pêche Melba

Semaine du 21 au 25 mars 2022

Menus à 14€

Lundi 21 mars

Tourte Bourbonnaise

Médallions de veau aux aromates, polenta en deux façons

Plateau de fromages

Ananas flambé

Mardi 22 mars

Avocat au thon

Canette rôtie aux navets

Plateau de fromages

Teurgoule

Jeudi 24 mars

Tourte Bourbonnaise

Médallions de veau aux aromates, polenta en deux façons

Plateau de fromages

Ananas frais

Vendredi 25 mars

Avocat au thon

Canette rôtie aux navets

Plateau de fromages

Teurgoule

Semaine du 28 mars au 01 avril 2022

Menus à 16€

Lundi 28 mars

Salade de mangue, avocat, gambas flambées au whisky

Curry d'agneau, riz Madras

Plateau de fromages

Pêche flambée, glace vanille

Mardi 29 mars

Cocktail de crevettes

Filet de haddock sauce mousseline

Plateau de fromages

Moelleux au chocolat, glace lait d'amande

Jeudi 31 mars

Salade de mangue, avocat, gambas flambées au whisky

Curry d'agneau, riz Madras

Plateau de fromages

Pêche flambée, glace vanille

Vendredi 01 avril

Pas de service

Semaine du 04 au 08 avril 2022

Menus à 16€

Lundi 04 avril

Pas de service

Mardi 05 avril

Salade aux saveurs viroise

Sole à la normande

Plateau de fromages

Tarte normande aux pommes chiboust

Jeudi 07 avril

Salade de mangue, avocat, gambas flambées au whisky

Côte de veau grand-mère

Plateau de fromages

Pêche flambée, glace vanille

Vendredi 08 avril

Terrine de poisson

Sole à la normande

Plateau de fromages

Tarte normande aux pommes chiboust

Semaine du 11 au 15 avril 2022

Menus à 14€

Lundi 11 avril

Cocktail de crevettes et pamplemousse

Carré d'agneau primeur

Plateau de fromages

Tarte au chocolat

Mardi 12 avril

Moules au curry

Viennoise de filet de daurade

Plateau de fromages

Poire Belle Hélène

Jeudi 14 avril

Cocktail de crevettes et pamplemousse

Carré d'agneau primeur

Plateau de fromages

Tarte au chocolat

Vendredi 15 avril

Moules au curry

Viennoise de filet de daurade

Plateau de fromages

Poire Belle Hélène

VACANCES retour le lundi 25 avril 2022