



RESTAURANT PEDAGOGIQUE " LA ROTONDE "



MODALITÉS DE FONCTIONNEMENT

RÉSERVATION

02.54.74.14.73



TARIFS

14€50 hors boissons si préparés par des CAP
16€50 hors boissons si préparés par des BP
23€00 tout compris pour les groupes > 10 personnes

BRASSERIE

Entrée/plat ou plat/dessert 10€
Entrée/plat/dessert 12€50



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 29 AOÛT AU 02 SEPTEMBRE 2022

Mercredi 31 août



Menus à 16€50

Tartare de saumon

**Blanc de barbue poché, sabayon de
tomate**

Plateau de fromages

Tarte aux pêches

Jeudi 01 septembre



Menus à 14€50

Salade tourangelle

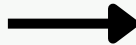
**Entrecôte grillée (2), beurre maitre d'hôtel, Tian de
légumes**

Plateau de fromages

Pêche Melba

SEMAINE DU 05 AU 9 SEPTEMBRE 2022

Mardi 06 septembre



Entrée/plat ou plat/dessert 10€

Entrée/plat/dessert 12€50

Gaspacho andalou

Côtes d'agneau Marie-Louise

Ananas gondole et son sorbet

Mercredi 07 septembre



Menus à 14€50

Melon au jambon

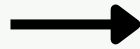
Goujonnette de perche, sauce tartare

Plateau de fromages

Paris-Brest

SEMAINE DU 12 AU 16 SEPTEMBRE 2022

Mardi 13 septembre



Menus à 16€50

Fraicheur de saumon fumé sur tartine

Bar rôti, fenouil confit

Plateau de fromages

Soupe de fruits rouges, granité au pamplemousse

Mercredi 14 septembre



Menus à 16€50

Tartare de saumon

Suprême de barbue soufflé Condorcet

Plateau de fromages

Fraises flambées, glace fraise

Jeudi 15 septembre



Menus à 14€50

Avocat au thon

Filet de daurade Dugléré

Plateau de fromages

Tarte aux pêches

Mardi 20 septembre



BRASSERIE

Entrée/plat ou plat/dessert 10€

Entrée/plat/dessert 12€50

Cocktail de crevettes

Poulet sauté basquaise, flan de courgettes

Clafoutis aux pêches

SEMAINE DU 26 AU 30 SEPTEMBRE 2022

Mardi 27 septembre



Menus à 16€50

Crème vichyssoise

Poulet rôti Mascotte

Plateau de fromages

Pêche rôtie et glace pistache

Mercredi 28 septembre



Menus à 16€50

Salade normande

Filet de daurade en écaille de chorizo

Plateau de fromages

Nougat glacé

Jeudi 29 septembre



Menus à 14€50

Salade façon niçoise

Médallions de veau Duroc

Plateau de fromages

Ananas flambé

SEMAINE DU 03 AU 07 OCTOBRE 2022

Mardi 04 octobre



Menus à 14€50

Œuf mollet florentine

Veau Marengo, pâtes fraîches

Plateau de fromages

Coupe exotique

Mercredi 05 octobre



Menus à 14€50

Assiette campagnarde

Escalope de saumon, lentilles, jus de volaille

Plateau de fromages

Café ou thé gourmand

Vendredi 07 octobre



Menus à 14€50

Pâté en croûte

Escalope de saumon, lentilles, jus de volaille

Assiette de fromages

Crème brûlée