



Menus du restaurant
Pédagogique
JANV 2024 à JUIN 2024

INFORMATIONS PRATIQUES

Repas :

- Arrivée à 12h30 et départ à 14h30.
- Prix du menu « classique » à **15.30 €** (eaux minérales et cafés inclus).
- Prix du Menu « brasserie » à **10.70 €** (eaux minérales et cafés inclus).

Réservations :

- En appelant l'accueil au CFA Campus de Ploufragan au **02 96 76 27 27** en attendant la fin du message sur le répondeur.
- Pas de réservation pour le jour même de l'appel.
Menu non communiqué par téléphone.



Date	Groupe	Menu
B6 Mardi 09/01/24	CAP 1	<u>Menu « brasserie »</u> Noix de St Jacques, velouté de butternut et poitrine fumé Ou Assiette scandinave *** Pavé de lieu sauté viennoise, crème de crustacés, coco de Paimpol *** Gâteau breton aux pommes, caramel au beurre salé Ou Ananas flambé, glace vanille,
Mercredi 10/01/24	CAP 1	<u>Menu « brasserie »</u> Avocat crevettes, sauce cocktail (salle) *** Bœuf bourguignon *** Chou Chantilly, sauce chocolat
C6 Lundi 15/01/24	CAP 2	<u>Menu « brasserie »</u> ATELIERS HERBERGEMENT
Mardi 16/01/24	CAP 1	<u>Menu « brasserie »</u> Avocat crevettes, sauce cocktail *** Bœuf bourguignon *** Chou Chantilly, sauce chocolat
Vendredi 19/01/24	BP 2	<u>Menu « classique »</u> CHEF EXTERIEUR ?
A7 Lundi 22/01/24	CAP 1G3	<u>Menu « brasserie »</u> Avocat crevettes, sauce cocktail *** Bœuf bourguignon *** Chou Chantilly, sauce chocolat
Jeudi 25/01/24	BP 1	<u>Menu « classique »</u> Coquillages et crustacés *** Pintadeau rôti sur canapé, pommes gaufrettes *** Minestrone d'ananas et coriandre



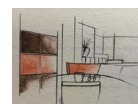
<p>Vendredi 26/01/24</p>	<p>BP 1</p>	<p><u>Menu « classique »</u> Betteraves, crème aigre au sarrasin, gravlax de truite *** Filet mignon de porc cuit en basse température, jus de moutarde et croquette de pomme de terre Ou Pointe de filet de bœuf haché au couteau en tartare *** Fromage au chariot *** Carpaccio de poires « comme la belle Hélène »</p>
<p>B7 Mardi 30/01/24</p>	<p>CAP 1</p>	<p><u>Menu « brasserie »</u> Ficelle picarde ou avocat crevette sauce cocktail *** Noisettes de porc à la moutarde, pomme château, fagot de haricots verts *** Foret noire, crème anglaise</p>
<p>C7 Lundi 05/02/24</p>	<p>CAP 2</p>	<p><u>Menu « brasserie »</u> Menu "breton" Soupes de coquillages, purée de cèleri, croûtons *** Lieu jaune, crème de poireaux, andouille, pommes de terre confites au lard, blé noir *** Petits fars bretons, crème de pruneaux Ou Pommes flambées à la Fine de Bretagne, glace vanille</p>
<p>Jeudi 08/02/24</p>	<p>BP2</p>	<p><u>Menu « classique »</u> Tartare de St Jacques, blinis *** Pigeon cuit sur le coffre, navet et betterave fondants, sauce bigarade *** Soufflé au Grand Marnier</p>



Vendredi 09/02/24	BP2	<u>Menu « classique »</u> Menu Centre / Val de Loire Anguille fumée *** Beuchelle tourangelle *** Plateau de fromages *** Tarte tatin, crème vanillée
Jeudi 15/02/24	BP 1	<u>Menu « classique »</u> Saint-Jacques glacée à l'orange, pomme dauphine au Tandoori *** Aiguillettes de Saint-Pierre, carottes étuvées au curry, mayonnaise vaporeuse aux câpres *** Chariot de Fromage *** Saint Honoré
Mercredi 21/02/24	CAP 1	<u>Menu « classique »</u> Œuf pochée à la bourguignonne *** Darne de saumon pochée, beurre blanc, flan de légumes, riz créole *** Ananas
C8 Lundi 04/03/24	CAP 2	<u>Menu « classique »</u> <u>EXAMEN BLANC</u>
Mardi 05/03/24	CAP 1	<u>Menu « classique »</u> Œuf pochée à la bourguignonne *** Darne de saumon pochée, beurre blanc, flan de légumes, riz créole *** Ananas



Jeudi 07/03/24	BP 2	<p><u>Menu « classique »</u></p> <p><u>EXAMEN BLC CUISINE</u></p> <p>Filet de sandre à la bière d'Alsace ***</p> <p>Râble de lapin farci à la fourme de Montbrison, crêpes vonnassiennes, flan d'artichaut, sauce au vin rouge ***</p> <p>Création "café gourmand"</p>
Vendredi 08/03/24	BP 2	<p><u>Menu « classique »</u></p> <p>Menu "Hauts de France"</p> <p>Ravioles de céleri, hareng fumé et crème d'ail d'Arleux ***</p> <p>Waterzoï de cabillaud, endives braisées à l'orange ***</p> <p>Plateau de fromages des Hauts de France ***</p> <p>Tarte au sucre</p>
A9 Lundi 11/03/24	CAP 1G3	<p><u>Menu « classique »</u></p> <p>Œuf pochée à la bourguignonne ***</p> <p>Darne de saumon pochée, beurre blanc, flan de légumes, riz créole ***</p> <p>Ananas</p>
Jeudi 14/03/24	BP 1	<p><u>Menu « classique »</u></p> <p>Menu Pays de La Loire</p> <p>Filet de barbue mariné au thym et citron, tartare d'huitres et saint jacques, émulsion de mache Nantaise ***</p> <p>Quasi de veau à l'angevine, pomme Anna et légumes du moment ***</p> <p>Fromage de région ***</p> <p>Gateau Nantais, crémet d'Anjou</p>
Vendredi 15/03/24	BP 1	<p><u>Menu « classique »</u></p> <p>EXAMEN BLANC</p>



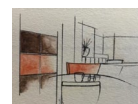
<p>B9 Mardi 19/03/24</p>	<p>CAP 1</p>	<p><u>Menu « classique »</u></p> <p>BUFFET</p> <p><u>A titre d'info :</u> Taboulé, piémontaise, légumes sautés, œuf mimosa, céleri rémoulade, magret de canard sauce à l'orange, pomme gaufrette, ananas flambé, dessert MCDR</p>
<p>Mercredi 20/03/24</p>	<p>CAP 1</p>	<p><u>Menu « classique »</u></p> <p>Terrine ***</p> <p>Fish and chips, sauce tartare, potatoes ***</p> <p>Assortiment de desserts « café gourmand »</p>
<p>C9 Lundi 25/03/24</p>	<p>CAP 2</p>	<p><u>Menu « classique »</u></p> <p>Tourte aux poireaux et comté, crème fouettée au curry ***</p> <p>Cuisse de lapin, pommes cocotte et champignons Ou Entrecôte double, beurre hôtelier (salle) ***</p> <p>Assiette de fruits exotiques</p>
<p>Mardi 26/03/24</p>	<p>CAP 1</p>	<p><u>Menu « classique »</u></p> <p>Terrine ***</p> <p>Fish and chips, sauce tartare, potatoes ***</p> <p>Assortiment de desserts « café gourmand »</p>
<p>Vendredi 29/03/24</p>	<p>BP 2</p>	<p><u>Menu « classique »</u></p> <p>Raviolis de homard et champignons, bouillon d'ail doux ***</p> <p>Selle d'agneau farcie au thym, olives vertes, boulgour façon taboulé, jus perlé ***</p> <p>Pamplemousse rosé, crémeux au jus de Yuzu</p>



Jeudi 04/04/24	BP 1	<u>Menu « classique »</u> Menu des îles Assiette créole (achards de légumes, samossa, acras) *** Gigot de lotte Caraïbe, gratin de Christophine. *** Gâteau patate douce, coupe glacée
Vendredi 05/04/24	BP 1	<u>Menu « classique »</u> EXAMEN BLANC
B10 Mardi 09/04/24	CAP 1	<u>Menu « classique »</u> Œufs mollet Florentine *** Darne de saumon, beurre blanc, riz pilaf et flan de carottes *** Beignets de pommes, sauce abricot Ou Dessert MCDR
Mercredi 10/04/24	CAP 1	<u>Menu « classique »</u> <u>Buffet</u> A titre d'information : (Taboulé, piémontaise, légumes sautés, œufs mimosas, fenouil croquant, céleri rémoulade *** Saumon à l'oseille, fondue de poireau et lardons, quinoa *** Tiramisu + desserts MCCDR)
C10 Lundi 15/04/24	CAP 2	<u>Menu « classique »</u> <u>Examen blanc</u>



Mardi 16/04/24	CAP 1	<p><u>Menu « classique »</u></p> <p><u>Buffet</u></p> <p>A titre d'information : (Taboulé, piémontaise, légumes sautés, œufs mimosas, fenouil croquant, céleri rémoulade *** Saumon à l'oseille, fondue de poireau et lardons, quinoa *** Tiramisu + desserts MCCDR)</p>
Jeudi 18/04/24	BP 2	<p><u>Menu « classique »</u></p> <p><u>Examen blanc</u></p>
A11 Lundi 22/04/24	CAP 1G3	<p><u>Menu « classique »</u></p> <p><u>Buffet</u></p> <p>A titre d'information : (Taboulé, piémontaise, légumes sautés, œufs mimosas, fenouil croquant, céleri rémoulade *** Saumon à l'oseille, fondue de poireau et lardons, quinoa *** Tiramisu + desserts MCCDR)</p>
Jeudi 25/04/24	BP 1	<p><u>Menu « classique »</u></p> <p>Déclinaison autour d'une asperge *** Filet de bœuf en croûte d'olive noire, cannelloni et beignet d'aubergine *** Fromage *** Crêpe Suzette</p>
Vendredi 26/04/24	BP 1	<p><u>Menu « classique »</u></p> <p>Menu Occitanie Bourride sétoise *** Merlu cuit à l'huile de persil, confiture d'olives noires, anchois, mousse de haricots tarbais, crumble à l'ail *** Verrines de dessert autour de la fraise</p>



B11 Mardi 07/05/24	CAP 1	<u>Menu « classique »</u> Asperges blanches tièdes, crumble au parmesan, coulis de tomate épicé *** Cassoulet de Toulouse *** Café gourmand
C11 Lundi 13/05/24	CAP 2	<u>Menu « classique »</u> Quenelles de rillettes de saumon à l'aneth, croustillant et blinis *** Suprême de volaille en ballotine farcie au chorizo, sauce au poivron, semoule *** Plateau de fromages *** Coupe de fraises au sucre
Mardi 14/05/24	CAP 1	<u>Menu « classique »</u> Assiette scandinave *** Magret de canard Sauce à l'orange pommes cocotte, asperge Poire pochée aux épices *** Petit pot de crème au caramel
Jeudi 23/05/24	BP 1	<u>Menu « classique »</u> Melon au jambon de pays *** Dorade, fenouil, citron de Menton, risotto aux petits pois *** Idée d'une tarte au citron
Vendredi 24/05/24	BP 1	<u>Menu « classique »</u> Tarte fine, légumes de saison ou aioli contemporain **** Carré d'agneau en croûte, petits pois, fèves *** Abricots frais du Roussillon flambés

