

MENU

RESTAURANT D'APPLICATION

Menus du 20 septembre au 27 octobre 2023

Mercredi 20 septembre 16,00 €

Œufs meurette
Carré de porc à la moutarde
Embeurré de choux au lard
Paris-Brest

Vendredi 22 septembre 16,00 €

Œufs meurette
Carré de porc à l'estragon
Embeurré de choux au lard
Paris-Brest

Vendredi 29 septembre 20,00 €

Soufflé au fromage
Pintadeau rôti sur canapé
Pommes paillason, poêlé de champignons
Gratin de fruits frais, jubilé de cerises

Mercredi 4 octobre 16,00 €

Tarte à l'oignon
Sole meunière pour 2 **A** ou filet de poisson meunière **B**
Poêlé de légumes wok
Tiramisu

Vendredi 6 octobre 20,00 €

A
Petits farcis Niçois
Assiette du pêcheur
Garniture
Tarte Tropicane
B
Soupe de poissons
Loup grillé, flambé à l'anis, crème de fenouil
Garniture Ligurienne
Tarte Tropicane

Mercredi 11 octobre 16,00 €

Tarte à l'oignon
Sole meunière pour 2 **A** ou filet de poisson meunière **B**
Poêlé de légumes wok
Tiramisu

Vendredi 13 octobre 16,00 €

Tarte à l'oignon
Sole meunière pour 2 **A** ou filet de poisson meunière **B**
Poêlé de légumes wok
Tiramisu

Mardi 24 octobre

Accueil école semaine du goût

Mercredi 25 octobre 16,00 €

Quiche Lorraine
Escalope de volaille Viennoise
Pommes sautées a cru
Crème caramel

Vendredi 27 octobre 20,00 €

A
Salade César
Filet mignon de porc à la moutarde
Pommes château, flan de légumes
Crêpes flambées à l'orange
B
Salade Périgourdine
Carré de porc à la moutarde
Pommes château, flan de légumes
Crêpes Suzette

Préciser à la réservation A ou B pour les menus si besoin

« Nos viandes bovines sont origine France »

« Les menus peuvent contenir des allergènes majeurs » Si vous êtes allergique
merci de nous interroger.

Réservation au 03.85.98.10.30 ou par mail à : c.malige@artisanat-bfc.fr

Vous pouvez consulter nos menus sur le site : www.cmaformation-bfc.fr

MENU

RESTAURANT D'APPLICATION

Informations clients

Les apprentis et les professeurs sont heureux de vous accueillir (uniquement sur réservation) au sein du RESTAURANT D'APPLICATION du CFA et vous remercient de participer à leur formation.

Les éventuelles différences tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent pas correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.

Nos menus sont susceptibles de modifications pour des raisons pédagogiques et d'approvisionnements.

Nous vous rappelons que les apprentis sont évalués et que les impératifs horaires doivent être respectés pour harmoniser les cours dispensés. Ainsi, nous avons le plaisir de vous recevoir :

Les midis à 12h00 (Heure limite d'arrivée 12h15) départ 14h45 au plus tard. Pour des raisons pédagogiques, nous prions notre aimable clientèle de bien vouloir respecter les horaires.

Tous nos plats peuvent et sont susceptibles de contenir des allergènes Gluten, crustacés, poisson, œuf, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines sésames, lupin, sulfites et mollusques.

Vous pouvez réserver par téléphone au 03.85.98.10.30 ou par mail à :

cmalige@artisanat-bfc.fr

Pour des raisons pédagogiques, le règlement se fait à table et de préférence par CB et sans contact.

Merci de votre compréhension