



# Menus de Mai 2017

Tous nos menus comportent une mise en bouche et se terminent par un plateau de fromages et une farandole de desserts.

Le restaurant pédagogique est une salle de cours. Elle permet à nos apprentis d'acquérir une formation professionnelle dans les métiers de la restauration. Merci de votre compréhension.

<p><b>Lundi 01</b></p> <p>FERME</p>	<p><b>Mardi 02</b> <b>Restaurant</b></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Pannequet de saumon fumé et œufs pochés en gelée d'agrumes</p> <p>Suprême de poulet bourbonnais aux asperges et son risotto</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 16€ TTC</p>	<p><b>Mercredi 03</b> <b>Brasserie</b></p> <p>Voir menu brasserie ci-joint</p> <p><b>Restaurant</b></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Melon à l'Italienne revisité</p> <p>magret de canard au miel</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 14€ TTC</p>	<p><b>Jeudi 04</b> <b>Restaurant</b></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Feuilleté d'asperges sauce mousseline</p> <p>Dos de cabillaud à l'Américaine petits légumes rizotto</p> <p>Assiette de fromages</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 16€ TTC</p>	<p><b>Vendredi 05</b> <b>Brasserie</b></p> <p>Voir menu brasserie ci-joint</p> <p><b>Restaurant</b></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Œuf toqué au saumon fumé</p> <p>Brochette de bœuf à la moutarde de Charroux</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 14€ TTC</p>
<p><b>Lundi 08</b></p> <p>FERME</p>	<p><b>Mardi 09</b> <b>Restaurant</b></p> <p><b>CCF BP Restaurant</b></p> <p>Examens - Tables de 2 cts ou 4 cts seulement</p> <p>Formule à 24 € Tout compris</p>	<p><b>Mercredi 10</b> <b>Restaurant</b></p> <p>Mise en boucher</p> <p>Tarte fine aux asperges</p> <p>Carré de veau poêlé Choisy</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 14€ TTC</p>	<p><b>Jeudi 11</b> <b>Restaurant</b></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Feuilleté aux asperges</p> <p>Aile de raie Grenobloise Pommes vapeur</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 14€ TTC</p>	<p><b>Vendredi 12</b> <b>Restaurant</b></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Feuilleté aux asperges</p> <p>Aile de raie Grenobloise Pommes vapeur</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 14€ TTC</p>
<p><b>Lundi 15</b> <b>Restaurant</b></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Panna cotta Mozzarella tomates fraîches et gelée de basilic</p> <p>Millefeuille de maquereaux aux légumes du soleil</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 14€ TTC</p>	<p><b>Mardi 16</b></p> <p>RESTAURANT COMPLET</p>	<p><b>Mercredi 17</b> <b>Brasserie</b></p> <p>Voir menu brasserie ci-joint</p>	<p><b>Jeudi 18</b> <b>Restaurant</b></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Tarte fine tomates et sardines</p> <p>Sauté de veau Normande Légumes printaniers</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 16€ TTC</p>	<p><b>Vendredi 19</b> <b>Brasserie</b></p> <p>Voir menu brasserie ci-joint</p>

**Lundi 22**  
**Restaurant**

Mise en bouche

Marinade de la mer  
en carpaccio

Papillote de poissons  
aux petits légumes  
beurre Nantais

Assiette gourmande

Menu à 14€ TTC

**Mardi 23**  
**Restaurant**

Mise en bouche

Timbale de chèvre  
fraîche aux herbes  
et jambon de pays

Steak au grill  
Pommes paille  
sauce béarnaise

Assiette gourmande

Menu à 14€ TTC

**Mercredi 24**  
**Brasserie**

Voir menu brasserie  
ci-joint

**Jeudi 25**

FERME

**Vendredi 26**

FERME

**Lundi 29**  
**Restaurant**

RESTAURANT  
COMPLET

**Mardi 30**

FERME

**Mercredi 31**

RESTAURANT  
COMPLET

**Jeudi 01<sup>er</sup>**  
**Restaurant**

Mise en bouche

Salade fraîcheur

Roti de veau Jurassien  
Pommes Dauphin  
aux champignons

Assiette gourmande

Menu à 16€ TTC

**Vendredi 02**  
**Restaurant**

Mise en bouche

Œuf cocotte  
au haddock

Tajine de poulet  
au miel et amande  
Semoule aux petits légumes

Assiette gourmande

Menu à 14€ TTC

**Brasserie du mercredi 03**

Melon à l'Italienne revisité

ou

Brioche aux fruits de mer

ou

Salade façon Niçoise

\*\*\*\*

Steak tartare

ou

Escalope de veau

ou

Viennoise magret de canard au miel

\*\*\*\*

Feuillantine aux framboises

ou

Nougat glacé

ou

Forêt noire

**Brasserie du vendredi 19**

Crème brûlée carottes cumin

ou

Carpaccio bœuf basilic

ou

Assiette de charcuteries

\*\*\*\*

Filet de limande bonne-femme

ou

Burger au poulet tandoori

ou

Rognons de veau sautés

\*\*\*\*

Banana Split

ou

Bavarois aux fraises

ou

Tarte au citron meringuée

**Brasserie du vendredi 05**

Avocat aux crevettes

ou

Bouchée à la reine

ou

Œuf toqué au saumon fumé

\*\*\*\*

Brochette de bœuf à la moutarde  
de Charroux

ou

Ravioles aux pétoncles

ou

Fricassée de volaille à l'ancienne

\*\*\*\*

Salade de fruits frais

ou

Tulipe aux fraises

ou

Orange givrée

Omelette en salade à l'huile d'olive

ou

Tartare de saumon

ou

Tartine campagnarde

\*\*\*\*

Pavé de cabillaud en écailles  
de pomme de terre

ou

Faux filet grillé

ou

Escalope de veau au bleu Bourbon

\*\*\*\*

Tarte chocolat et caramel beurre salé

ou

Mille-feuille aux fraises

ou

Assortiment de sorbets

**Brasserie du mercredi 24**

Croustillant de chèvre

au confit d'échalotes

ou

Œufs poché Bragance

ou

Pamplemousse cocktail

\*\*\*\*

Blanquette de veau à l'ancienne

ou

Dos de cabillaud au chorizo

ou

Lapin farci à l'estragon

\*\*\*

Paris-brest

ou

Tarte fine aux pommes

ou

Pêches Melba

