





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

## Menus Mars 2025

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 3</b> <i>Restaurant</i></p> <p>Mise en Bouche</p> <p>Flamiche picarde</p> <p>Filet de lotte en papillote, Tagliatelles de légumes et crème de poireaux</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 20 € TTC</b></p>	<p><b>Mardi 4</b> <i>Restaurant</i></p>  <p><b>Menu à 20 € TTC</b></p>	<p><b>Mercredi 5</b> <i>Restaurant</i></p> <p><b>Cocktails à 11h30 *</b></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Cannellonis de saumon florentine, œuf mollet et pesto de roquette, st jacques snackées</p> <p>Carré de veau, flan de carotte, churros de pommes de terre, jus à l'estragon</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 25 € TTC</b></p>	<p><b>Jeudi 6</b> <i>Restaurant</i></p> <p><b>Cocktails à 11h30 *</b></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Œuf poché Bourguignonne</p> <p>Sauté de veau aux agrumes, endives dorées à l'orange</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 20 € TTC</b></p>	<p><b>Vendredi 7</b></p> 
<p><b>Lundi 10</b> <i>Restaurant</i></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Tatin d'endives et châtaignes</p> <p>Magret de canard à l'orange, pommes boulangères</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 20 € TTC</b></p>	<p><b>Mardi 11</b></p> <p><b>Menu à Thème</b> <b>(Chef d'œuvre CAP2)</b></p> 	<p><b>Mercredi 12</b> <i>Restaurant</i></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Tartelette canard confit et pommes</p> <p>Carré d'agneau en croûte, lentilles et sauce poivrade</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 20 € TTC</b></p>	<p><b>Jeudi 13</b> <i>Restaurant</i></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Asperge sauce mousseline</p> <p>Mignon de porc au chorizo Légumes de saison</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 20 € TTC</b></p>	<p><b>Vendredi 14</b> <i>Restaurant</i></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Aumônière Océane</p> <p>Magret de canard au poivre vert, légumes de saison</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 20 € TTC</b></p>
<p><b>Lundi 17</b> <i>Restaurant</i></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Mousseline de saumon au cœur coulant de poivron rouge</p> <p>Grenadin de veau au poivre Pommes croquettes au cumin et comté, Flan de courgettes</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 25 € TTC</b></p>	<p><b>Mardi 18</b> <i>Restaurant</i></p> <p><b>Cocktails à 11h30 *</b></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Soufflé au fromage</p> <p>Poularde pochée sauce suprême, riz pilaf, légumes glacés</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 20 € TTC</b></p>	<p><b>Mercredi 19</b> <i>Restaurant</i></p> <p><b>Cocktails à 11h30 *</b></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Tarte au cantal et confit d'échalotes</p> <p>Escalope de veau milanaise, Mousseline de carottes au cumin, Pommes écrasées</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 20 € TTC</b></p>	<p><b>Jeudi 20</b> <i>Restaurant</i></p> <p><b>Cocktails à 11h30 *</b></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Ravioles de crevette, bouillon d'ail doux</p> <p>Rôti de bœuf sauté au bleu Ecrasé de pomme de terre</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 25 € TTC</b></p>	<p><b>Vendredi 21</b></p> 

<b>Lundi 24</b> <i>Restaurant</i>	<b>Mardi 25</b> <i>Restaurant</i>	<b>Mercredi 26</b> <i>Restaurant</i>	<b>Jeudi 27</b> <i>Restaurant</i>	<b>Vendredi 28</b> <i>Restaurant</i>
<p>Mise en bouche</p> <p>Crumble de sandre sauce satay, légumes au wok</p> <p>Pintadeau farci sous la peau, polenta moelleuse, jus au tomates confites</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 25 € TTC</b></p>	<p><b>L'OCCITANIE</b></p>  <p><b>Menu à 25 € TTC</b></p>	<p>Mise en bouche</p> <p>Œuf farci Chimay</p> <p>Pavé de bœuf sauté à l'échalotte, pommes dauphines</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 20 € TTC</b></p>	<p>Mise en bouche</p> <p>Pressé de tomate macédoine et rillettes de saumon (p16)</p> <p>Dorade glacé a l'aioli, petits légumes printaniers (p146)</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 25 € TTC</b></p>	

\* Apéritif en brasserie à partir de 11h30 et repas au restaurant à 12h30

***Veillez noter que les menus prévus pour certaines dates pourraient être annulés et/ou modifiés.  
Nous vous remercions par avance de votre compréhension.***

**Réservation au 04 70 35 13 51 (à partir de 9h30)**

IFI 03 – 11 route de Paris 03000 AVERMES