









Un plateau de fromages accompagne chacun de nos menus.

## Menu Juin 2026

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> <b>Restaurant</b></p> <p>Mise en Bouche</p> <p>Tarte fine aux rougets façon pissaladière</p> <p>Blanc de volaille juste température, crème de chorizo et ses garnitures</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 28 € TTC</b></p>	<p><b>Mardi 02</b> <b>Restaurant</b></p> <p>Mise en Bouche</p> <p>Crêpe de pommes de terre, parfait de saumon fumé</p> <p>Pavé de bœuf grillé sauce béarnaise, légumes grillés confits</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 25 € TTC</b></p>	<p><b>Mercredi 03</b> <b>Restaurant</b></p> <p>Mise en Bouche</p> <p>Goujonnettes de poisson, sauce tartare</p> <p>Magret de canard au vinaigre de xères, endives étuvées et asperges</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 25 € TTC</b></p>	<p><b>Jeudi 04</b> <b>Restaurant</b></p> <p>Mise en Bouche</p> <p>Tempura de légumes, gambas croustillante et sauce gaspacho</p> <p>Colombo de porc, écrasé de pommes de terre vanillée</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 25 € TTC</b></p>	<p><b>Vendredi 05</b></p> <p><i>Désolé, nous sommes</i> <b>FERMÉ</b></p>
<p><b>Lundi 8</b> <b>Restaurant</b></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Bavarois de haricots verts, salade de crevettes</p> <p>Souris d'agneau braisée au citron confit, ragoût de fèves</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 28 € TTC</b></p>	<p><b>Mardi 9</b></p> <p><i>Désolé, nous sommes</i> <b>FERMÉ</b></p>	<p><b>Mercredi 10</b> <b>Restaurant</b></p> <p><b><u>Examen BAC PRO, menu non communiqué</u></b></p>	<p><b>Jeudi 11</b> <b>Restaurant</b></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Quiche océane</p> <p>Carré de veau aux primeurs</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 25 € TTC</b></p>	<p><b>Vendredi 12</b></p> <p><i>Désolé, nous sommes</i> <b>FERMÉ</b></p>
<p><b>Lundi 15</b></p> <p><i>Désolé, nous sommes</i> <b>FERMÉ</b></p>	<p><b>Mardi 16</b> <b>Restaurant</b></p> <p><b>Animation l'Auvergne</b></p>  <p><b>Boun apeti !</b></p> <p><b>Menu à 28 € TTC</b></p>	<p><b>Mercredi 17</b></p> <p><i>Désolé, nous sommes</i> <b>FERMÉ</b></p>	<p><b>Jeudi 18</b> <b>Restaurant</b></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Beignets de gambas et courgettes, sauce tartare</p> <p>Pavé de bœuf farci poivron et basilic, tatin de tomates et jus acidulé</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 25 € TTC</b></p>	<p><b>Vendredi 19</b></p> <p><i>Désolé, nous sommes</i> <b>FERMÉ</b></p>

<p><b>Lundi 22</b> <b>Restaurant</b></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Crumble de moules et Saint Jacques, épinards et curry</p> <p>Tournedos de cabillaud au lard, risotto façon paella</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 28 € TTC</b></p>	<p><b>Mardi 23</b></p> 	<p><b>Mercredi 24</b> <b>Restaurant</b></p> 	<p><b>Jeudi 25</b></p> 	<p><b>Vendredi 26</b></p> 
<p><b>Lundi 29</b> <b>Restaurant</b></p> <p>Mise en Bouche</p> <p>Pavé de dorade sauté, marinère d'épices, julienne de légumes</p> <p>Ballotine de lapin au tandoori compotée de fenouil et courgette à l'anis</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 28 € TTC</b></p>	<p><b>Mardi 30</b> <b>Restaurant</b></p> <p><b>La Provence</b></p>  <p><b>Bon Apetis !</b></p> <p><b>Menu à 28 € TTC</b></p>	<p><b>Mercredi 01/07</b></p> 	<p><b>Jeudi 02/07</b></p> <p><b>Déjeuner</b> <b>GUINGUETTE</b></p>  <p><b>Menu à 40 € TTC</b></p>	<p><b>Vendredi 03/07</b></p> 

***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