










Un plateau de fromages accompagne chacun de nos menus.

## Menu Mai 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 04</b> <b>Restaurant</b></p> <p>Mise en Bouche</p> <p>Bouillon asiatique, poulet et champignons</p> <p>Aioli de cabillaud, légumes printaniers</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 28 € TTC</b></p>	<p><b>Mardi 05</b> <b>Restaurant</b></p> <p><b>Animation Ile de France</b></p>  <p>Bon appétit !</p> <p><b>Menu à 28 € TTC</b></p>	<p><b>Mercredi 06</b> <b>Restaurant</b></p> <p>Mise en Bouche</p> <p>Œuf poché bourguignonne</p> <p>Cordon bleu, jardinière de légumes</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 25 € TTC</b></p>	<p><b>Jeudi 07</b></p> <p>Mise en Bouche</p> <p>Asperges sauce mousseline</p> <p>Dorade flambée</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 28 € TTC</b></p>	<p><b>Vendredi 08</b></p> 
<p><b>Lundi 11</b> <b>Restaurant</b></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Œuf poché, lentilles vertes du Puy, jus d'écrevisses réduit</p> <p>Dorade grillée en croute de citron, légumes grillés et vinaigrette tiède</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 28 € TTC</b></p>	<p><b>Mardi 12</b> <b>Restaurant</b></p> <p><b>Menu de nos champions</b></p>  <p><b>Luce Gaylor Yan</b></p> <p><b>Menu à 28 € TTC</b></p>	<p><b>Mercredi 13</b> <b>Restaurant</b></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Beignet de gambas et courgettes, sauce tartare</p> <p>Ballotine de volaille au basilic, riz créole au beurre d'herbes et épices</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 25 € TTC</b></p>	<p><b>Jeudi 14</b></p> 	<p><b>Vendredi 15</b></p> 
<p><b>Lundi 18</b> <b>Restaurant</b></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Cabillaud poché, risotto d'herbes, bouillon vert</p> <p>Côtes de bœuf, sauce marchand de vin, haricots verts gratinés au basilic, pommes pont neuf</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 28 € TTC</b></p>	<p><b>Mardi 19</b> <b>Restaurant</b></p> <p><b>Atelier cocktail à 11h30</b></p> <p>Mise en Bouche</p> <p>Salade de pois chiche à la libanaise</p> <p>Maquereau rôti artichaut et bouillon de coques</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 25 € TTC</b></p>	<p><b>Mercredi 20</b> <b>Restaurant</b></p> <p><b>Atelier cocktail à 11h30</b></p> <p>Mise en Bouche</p> <p>Omelette roulée aux champignons</p> <p>Darne de colin meunière, flan de légumes</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 25 € TTC</b></p>	<p><b>Jeudi 21</b> <b>Restaurant</b></p> <p><b>Atelier cocktail à 11h30</b></p> <p>Mise en Bouche</p> <p>Tarte aux deux saumons et fondue de poireaux</p> <p>Magret de canard miel et citron, pommes darphin</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 25 € TTC</b></p>	<p><b>Vendredi 22</b></p> 

<p><b>Lundi 25</b></p> 	<p><b>Mardi 26</b> <i>Restaurant</i></p> <p><b>Animation</b></p> <p><b>Menu</b> <b>Zéro déchet</b></p> <p><b>Réalisé par la</b> <b>salle et la</b> <b>cuisine</b></p> <p><b>Menu à 28 € TTC</b></p>	<p><b>Mercredi 27</b> <i>Restaurant</i></p> <p>Mise en Bouche</p> <p>Pressé de tomate macédoine et rillettes de saumon</p> <p>Poulet aux écrevisses aux courgette, pomme Maxime</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 25 € TTC</b></p>	<p><b>Jeudi 28</b> <i>Restaurant</i></p> <p><b><u>EXAMEN MENU</u></b> <b><u>NON DEVOILE</u></b></p> <p><b><u>2 Tables de 4 pers et</u></b> <b><u>2 tables de 2 pers</u></b></p>	<p><b>Vendredi 29</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