



Un plateau de fromages accompagne chacun de nos menus.

Menu Septembre 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.

Lundi 31/08 	Mardi 1 	Mercredi 2 <i>Brasserie</i> Voir menu <i>Brasserie</i> <i>ci-joint</i>  Menu à 25 € TTC	Jeudi 3 <i>Restaurant</i> Déjeuner GUINGUETTE  Menu à 40 € TTC	Vendredi 4 
Lundi 7 <i>Restaurant</i> Mise en bouche Tarte à l'oignon et au lard fumé Bar entier au Beaujolais Pomme paillason Assiette gourmande Menu à 28 € TTC	Mardi 8 <i>Brasserie</i> Voir menu <i>Brasserie</i> <i>ci-joint</i>  Menu à 25 € TTC	Mercredi 9 	Jeudi 10 <i>Brasserie</i> Voir menu <i>Brasserie</i> <i>ci-joint</i>  Menu à 25 € TTC	Vendredi 11 
Lundi 14 	Mardi 15 <i>Restaurant</i> La Provence  Bon Apetis ! Menu à 28 € TTC	Mercredi 16 <i>Brasserie</i> Voir menu <i>Brasserie</i> <i>ci-joint</i>  Menu à 25 € TTC	Jeudi 17 <i>Restaurant</i> Mise en bouche Goujonnette de bar sauce tartare Magret de canard à l'orange Petits farcis Assiette gourmande Menu à 28 € TTC	Vendredi 18 

Lundi 21 <i>Restaurant</i> Animation DOM TOM  Menu à 28 € TTC	Mardi 22 <i>Brasserie</i> <i>Voir menu Brasserie ci-joint</i>  Menu à 25 € TTC	Mercredi 23 	Jeudi 24 <i>Brasserie</i> <i>Voir menu Brasserie ci-joint</i>  Menu à 25 € TTC	Vendredi 25 
Lundi 28 	Mardi 29 	Mercredi 30 	Jeudi 01/10 <i>Restaurant</i> Mise en bouche Éclair aux pétoncles et fondue de poireaux Mignon de veau aux morilles Pommes pont-neuf et julienne de légumes Assiette gourmande Menu à 28 € TTC	Vendredi 02/10 

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

MENUS BRASSERIE

Brasserie du 2 septembre

AMUSES BOUCHES à 11H30

Beignet de crevette,
sauce tartare
Ou
Croque-monsieur

Filet de julienne bonne femme
Ou
Fricassée de volaille à l'ancienne

Tarte Amandine
Ou
Pêche melba

Brasserie du 8 septembre

AMUSES BOUCHES à 11H30

Avocat crevette sauce cocktail
Ou
Tarte à l'oignon

Filet de poisson meunière
Ou
Veau Marengo

Riz au lait
Ou
Banana split

Brasserie du 10 septembre

AMUSES BOUCHES à 11H30

Croque monsieur
OU
Crêpe farcie aux fruits de mer

Poulet Cocotte
OU
Escalope de veau forestière

Pêche melba
OU
Tarte citron meringuée

Brasserie du 16 septembre

AMUSES BOUCHES à 11H30

Salade auvergnate
Ou
Feuilletée d'œufs brouillés
portugaise

Travers de porc laqué écrasée de
pomme de terre
Ou
Risotto façon paëlla

Poire belle Hélène
Ou
Beignet aux pommes

Brasserie du 24 septembre

AMUSES BOUCHES à 11H30

Crème de moules au curry
OU
Goujonnettes de poisson, sauce
tartare

Tartare de Bœuf, pomme pont neuf
OU
Curry de poulet, riz madras

Dame blanche
OU
Ile flottante

*Veuillez 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