

DECEMBRE 2021

Le CFA, les chefs de cuisine, les maîtres d'hôtel seront heureux de pouvoir vous accueillir autour d'une bonne table.
 Votre participation contribuera à la formation des apprentis qui seront les professionnels de demain. Elles sont de **13 € ou 20 € (*)** selon le niveau de formation des apprentis - Le **tarif étudiant** est de : **7 €**
Début du service : 12h15 (prévoir environ 1h30 pour le repas). Nous vous demandons de bien vouloir **respecter la répartition des tables** afin d'assurer à chaque élève une bonne formation et de libérer la salle
vers 14h. Les consignes sanitaires pour l'accès au restaurant pédagogique seront communiquées sur le site internet du CFA.
 Les menus peuvent être modifiés au dernier moment en raison de contraintes d'ordre pédagogique - Merci de votre compréhension

Réservation au 04 42 29 61 05 (Anne-Marie SANCHEZ-VIENOT)

A partir du mois d'octobre, les menus seront consultables uniquement sur le site internet du CFA

<https://cfapa.ampmetropole.fr/le-cfa/le-restaurant/menu-du-mois.html>

Date	Entrée	Plat (Viande ou Poisson)	Dessert
Mercredi 1 ^{er} Décembre	Crème de choufleur aux coquillages	Jambonnette de volaille aux fruits secs, Gratin de pomme de terre	Pannequet à la mangue et caramel d'orange
Jeudi 2 Décembre	Salade de pommes de terre aux herbes et aux pignons	Estouffade de bœuf à la Provençale, tagliatelle	Œufs à la neige
Vendredi 3 Décembre	Feuilleté d'œufs brouillés à la Portugaise	Filet de sole mousseline, superposition de légumes glacés	Génoise aux fruits et chantilly
(*) Mardi 7 Décembre	Saumon fumé par nos soins, Crème d'aneth et blinis	Filet de loup à l'unilatérale, Poêlée de giroles au jus de viande	Pannequet à la mangue et caramel d'orange
(*) Mercredi 8 Décembre	Pressé de lentilles au foie gras de canard	Poulet en cocotte, citron sous la peau, Panisse et petits légumes	Assiette gourmande
Jeudi 9 Décembre	Tarte au saumon fumé, gambas Et jeunes pousses d'épinard	Dorade grillée, sauce Choron, Riz pilaf à la brunoise de légumes	Entremet façon forêt noire
Vendredi 10 Décembre	Fin feuilleté de maquereau Au caviar d'aubergine poivron confit	Magret de canard au poivre, Fond d'artichaut et pommes noisettes	Assiette du café gourmand
(*) Mardi 14 Décembre	Saumon mariné aux épices, Chapati au cumin	Magret de canard à la réglisse, polenta d'abricot, Chutney de courgette	Ananas flambé, Sorbet du moment
(*) Mercredi 15 Décembre	Bavarois de céleri, Crème moussueuse à la fourme d'Ambert	Selle d'agneau rôtie, jus de navarin Au Garam Massala	Quatre quart breton aux pommes façon tatin, Sauce caramel beurre salé
Jeudi 16 Décembre	Crème de potiron aux châtaignes caramélisées	Pavé de cabillaud au beurre fondu, Pommes à l'anglaise	Bûche chocolatée de Noël
Vendredi 17 Décembre	PAS DE RESTAURANT – REUNION DE FIN D'ANNEE		

N.B. : Les prix fixés par la délibération du Conseil de Territoire N° 2020_CT2_181 du 15/10/2020. « Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc pas correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés ».

(Note de Service N° 95-249 du 07.11.1995 – Bulletin Officiel de l'Éducation Nationale du 23/11/1995).