

NOVEMBRE 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
Du 2 au 5 Novembre	PAS DE RESTAURANT – VACANCES DE TOUSSAINT		
Mardi 9 Novembre	Profiterole d'escargots, Crème fouettée à l'ail	Carré de porc poêlé, Pommes boulangère	Charlotte aux fraises, écume de basilic, Caramel balsamique
Mercredi 10 Novembre	Croustillant d'omelette aux légumes et emmental	Curry d'agneau, riz Madras	Tarte au chocolat
Jeudi 11 Novembre	PAS DE RESTAURANT – FERIE		
Jeudi 12 Novembre	PAS DE RESTAURANT		
(*) Mardi 16 Novembre	Crème renversée de champignons, caramel de Porto, Velouté de champignons	Darne de saumon grillée, genevoise de crustacés, Purée de carottes, pommes à l'anglaise	Meringue légère pochée aux fruits rouges
Mercredi 17 Novembre	PAS DE RESTAURANT – MANIFESTATION INTERNE		
Jeudi 18 Novembre	Potage Saint Germain aux croûtons	Papillote de cabillaud à l'orange, riz safrané	Choux chantilly
Vendredi 19 Novembre	Croustillant d'omelette aux légumes et emmental	Curry d'agneau, riz Madras	Tarte au chocolat
(*) Mardi 23 Novembre	Crème de cèpes aux châtaignes caramélisées	Carré de porc poêlé au miel, patate douce	Omelette norvégienne
(*) Mercredi 24 Novembre	Assiette de charcuterie, Cake aux olives et fromage	Filet de limande au cidre et sa crème de poireaux	Assiette gourmande
Jeudi 25 Novembre	Crème de chou-fleur aux coquillages	Jambonnette de volaille aux fruits secs, Gratin de pommes de terre	Pannequet à la manque et caramel d'orange
Vendredi 26 Novembre	Croustade de champignons, œuf cassé	Sole meunière, beurre persillé, Pommes de terre vapeur	Baba exotique, sorbet citron et ananas caramélisé
Mardi 30 Novembre	Saucisson en brioche, sauce au Porto	Carré d'agneau persillé, petits légumes glacés	Verrine de perles du Japon cuites au lait Macédoine de fruits frais

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'Education Nationale du 23/11/1995).