

Le CFA, les chefs de cuisine, les maîtres d'hôtel seront heureux de vous accueillir autour d'une bonne table.

Votre participation contribuera à la formation des apprentis qui seront les professionnels de demain. **Début du service : 12 H 15**.

Merci de bien vouloir **respecter la répartition des tables** afin d'assurer à chaque élève une bonne formation et **de libérer la t**able vers 14 H

DECEMBRE 2025

200, Rue Maurice Estrangin 13290 AIX LES MILLES <u>Réservation tables</u> <u>Mme SANCHEZ-VIENOT :</u> <u>06 21 66 74 50 ou 04 42 29 61 05</u>

1/2

ATTENTION:

Augmentation des tarifs du restaurant au 1er Septembre 2025

(15 € en CAP et 21 € en BP (*))

| Date | Entrée | Plat (viande ou poisson) | Dessert |
|--------------------------|----------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------|
| Mardi 2 Décembre | Crème de chou-fleur aux coquillages | Jambonnette de volaille aux fruits secs, | Pannequet à la mangue |
| | | Gratin de pomme de terre | Et caramel d'orange |
| Mercredi 3 Décembre | Croustade de champignons | Sole meunière, beurre persillé, | Baba exotique, sorbet citron |
| | Œuf cassé | Pommes de terre vapeur | Et ananas caramélisé |
| Jeudi 4 Décembre | Potage Saint Germain aux croûtons | Papillote de cabillaud à l'orange, | Choux chantilly |
| | | Riz safrané | |
| Vendredi 5 Décembre | Tartare de saumon et blinis | Pavé de veau à la crème, | Millefeuille aux framboises |
| | | Pommes sautées à cru | Et crème pistache |
| (*) Mardi 9 Décembre | Crème de cèpes | Carré de porc poêlé au miel | Fruits flambés |
| | aux châtaignes caramélisées | Patate douce | |
| (*) Mercredi 10 Décembre | Pressé de lentilles à la mousse de foie gras | Caille farcie aux petits légumes | Pannequet à la mangue |
| | | | Et caramel d'orange |
| Jeudi 11 Décembre | Quiche aux oignons et courgettes | Poulet poêlé l'orange, | Profiteroles à la vanille |
| | | Légumes glacés au miel | Sauce au chocolat |
| (*) Mardi 16 Décembre | Crique de pommes de terre aux langoustines | Limande meunière et sa purée de haricot | Déclinaison de choux |
| | Et sa vinaigrette aux herbes | blanc au vinaigre de Xérès | |
| (*) Mercredi 17 Décembre | Nage de crustacés, Saint Jacques snackées, | Selle d'agneau aux fruits secs, crème | Vacherin aux fruits |
| | Chips de légumes | d'ail, pomme ratte et courgette bouchon | |
| Jeudi 18 Décembre | Tartare de saumon et blinis | Pavé de veau aux morilles, | Millefeuille aux framboises |
| | | Pommes sautées à cru | Et crème pistache |
| Vendredi 19 Décembre | PAS DE RESTAURANT – JOURNEE PEDAGOGIQUE | | |
| Du 22 au 31 Décembre | PAS DE RESTAURANT Vacances de NOEL | | |

Tarifs : Menu à **15 € CAP ou 21 € BP (*)** selon le niveau de formation des apprentis

Tarif étudiant **à 7 €.** Les menus peuvent être modifiés au dernier moment en raison de contraintes pédagogiques Merci de votre compréhension

N.B.: Les prix sont fixés par la délibération du Conseil de Métropole N° ECOR-007-18367/25/CM du 30/06/2025.

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).