

MARS 2026

Réservations :
Mme Coralie GONZALEZ
06 21 66 74 50 ou 04 42 29 61 05

Prix des repas Entrée - Plat - Dessert
CAP 15€ - BP 21€
Apprenant CFA Métropolitain 7€

| Prix | Date | Entrée | Plat | Dessert |
|------|-----------------------------|--|--|--|
| | mardi 3 Mars 2026 | Pas de restaurant | | |
| | mercredi 4 Mars 2026 | Pas de restaurant - Journée Portes Ouvertes du CFA | | |
| 15 € | jeudi 5 Mars 2026 | Quiche lorraine | Poulet rôti pommes pont neuf | Crème caramel, financier |
| 15 € | vendredi 6 Mars 2026 | 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 |
| 21 € | mardi 10 mars 2026 | Tarte fine de rouget, poivrons et oignons confits | Truite pochée, beurre blanc, châtreuse de légumes | Cerises jubilées |
| 21 € | mercredi 11 mars 2026 | Œuf mollet au confit de courgette et fenouil, velouté de volaille au basilic | Selle d'agneau en croute d'abricot et épices, couscous de légumes | Riz au lait crémeux, caramel de banane |
| 15 € | jeudi 12 mars 2026 | Profiterole d'escargots, crème fouettée à l'ail | Carré de porc poêlé, pommes boulangères | Charlotte aux fraises, écume de basilic, caramel balsamique |
| 15 € | mercredi 18 mars 2026 | Friand au fromage, salade de roquette à l'huile de noix | Côte de bœuf grillée sauce bordelaise, pommes amandine | Tarte aux pommes |
| 15 € | jeudi 19 mars 2026 | Rouleau de printemps, sauce gingembre | Pintade sautée forestière et petits légumes tournés | Tarte au citron |
| 15 € | vendredi 20 mars 2026 | Moules à la marinière | Veau marengo, riz pilaf | Beignets de pomme |
| 21 € | mercredi 25 mars 2026 | Beignet de gambas, salade de chou blanc à la coriandre | Magret de canard à l'orange, garniture autour de la pomme de terre | Panacotta au Cointreau, coulis de fruits rouges |
| 15 € | jeudi 26 mars 2026 | Tapas : champignons à la grecques, légumes craquants, jambon cru | Darne de colin pochée beurre fondu, pommes à l'anglaise | Mousse au chocolat |
| 15 € | vendredi 27 mars 2026 | Profiterole d'escargots, crème fouettée à l'ail | Carré de porc poêlé, pommes boulangères | Charlotte aux fraises, écume de basilic, caramel balsamique |
| 21 € | mardi 31 mars 2026 | Salade d'artichauts violets au parmesan et basilic | Carré de porc poêlé à la sauge, pomme Macaire, légumes d'une ratatouille | Pommes flambées, parfait glacé à la pistache |
| 21 € | mercredi 1 avril 2026 | Tartelette aux asperges, aux noix et au chèvre | Pavé de dorade sauté, marinière d'épices, julienne de légumes | Bavarois à la mangue, ananas caramélisé |
| 15 € | jeudi 2 avril 2026 | Saucisson en brioche, sauce au Porto | Carré d'agneau persillé, petits légumes glacés | Verrine de perles du Japon cuit au lait, macédoine de fruits frais |

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).

*Les menus peuvent être modifiés au dernier moment en raison de contraintes pédagogiques. Merci de votre compréhension.