

MARS 2026
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 apprenti(e)s 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 apprenant une bonne formation et de libérer la table vers 14 H.
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€
**200, Rue Maurice Estrangin
13290 AIX LES MILLES**

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 gimgembre	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.