

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.

Jun 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
15 €	mardi 2 juin 2026	Rouleau de printemps, sauce gingembre	Pintade sautée Forestière petits légumes tournés	Tarte au citron
15 €	mercredi 3 juin 2026	Tapas : champignons à la grecques, légumes craquants, jambon cru	Darne de colin pochée beurre fondu, pommes à l'anglaise	Mousse au chocolat
15 €	jeudi 4 juin 2026	Oeufs mollets à la florentine	Lapereau aux olives et champignons, petits pois à la française	Crêpes au sucre, sauce chocolat
15 €	vendredi 5 juin 2026	Salade façon niçoise	filet mignon de porc charcutière, pommes purée	Tarte bourdalou
<b>FIN D'ANNEE SCOLAIRE</b>		<b>FIN DU RESTAURANT</b>		

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.