

MENU

RESTAURANT D'APPLICATION

Menus de janvier / avril

Janvier

Jeudi 4 janvier CAP 2.2

Brasserie

Salade de chèvre chaud aux foies de volaille
ou
Fricassée de volaille à l'ancienne, champignons,
riz aux petits légumes
Ananas Frais

Restaurant

Salade de foies de volaille
Entrecôte double, champignons, riz aux petits légumes,
sauce choron
Ananas Flambé

Mardi 9 janvier CAP 1.1

Brasserie

Potage cultivateur
Sole meunière ou filet de poisson
Lentille du puy, pomme vapeur
Tarte aux fruits

Mercredi 10 janvier BP 1.1

Restaurant

Trio d'huîtres et cabillaud en galette de blé noir et saint jacque
Filet de sole ou sole meunière
Garniture de légumes (navet, chou vert, poireau, pomme de terre)
Sablé breton, pommes tatin, sauce caramel beurre salé

Mardi 6 février CAP 1.1

Restaurant

Goujonnette de poisson, sauce tartare
Magret de canard aux Griottines
Crème brûlée

Mercredi 7 février BP 1

Restaurant

Saucisson brioché, sauce Porto
et son mesclun aux pommes Grany smith
Truite pochée ou filet de truite farci, sauce au saint Pourçain
Lentilles du puy
Assiette de fromages d'auvergnés
Ou
Tartelettes aux noix, et pruneaux flambés

Mardi 16 janvier CAP 1.2

Brasserie

Salade franc comtoise
Ou Blanquette de veau aux petits légumes
Iles flottantes

Jeudi 18 janvier CAP 1.2

Goujonnette de poisson, sauce tartare
Magret de canard aux Griottines
Crème brûlée

Mardi 23 janvier CAP 2.1

Brasserie

Flamiche picarde, salade verte, pomme Pont Neuf
Ou
Carré d'agneau, pomme Pont Neuf
Poire Belle-Hélène, petits fours

Restaurant

Flamiche picarde
Carré d'agneau, pomme Pont neuf
Poire Belle-Hélène, petits fours

Mardi 30 janvier et jeudi 1 février CAP 2.2

Brasserie / Restaurant ouvert

Menu non communiqué

EXAMEN BLANC

Février

Mardi 13 CAP 1.2

Restaurant

Goujonnette de poisson, sauce tartare
Magret de canard aux Griottines
Crème brûlée

Jeudi 15 février CAP 1.2

Planche pour 2 personnes (charcuterie, fromages, crudités,
gratin franc-comtois) toasts grillés
Ou filet de truite au savagnin, gratin franc-comtois

Mardi 20 février CAP 2.1

Brasserie / Restaurant ouvert

Menu non communiqué

EXAMEN BLANC

CFA de la



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**
BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

CFA de la CMA de Région BFC
Site de Gevingey
23, Route de Lons-le-Saunier

MENU

RESTAURANT D'APPLICATION

Mars

Mardi 5 mars et jeudi 7 mars CAP 2.2

Brasserie / Restaurant ouvert

Menu non communiqué

EXAMEN BLANC

Mardi 12 mars CAP 2.1

Brasserie

Melon au jambon

Burger comtois, pommes grenaille et mesclun

Crêpes

Restaurant

Œufs cocotte bourguignon

Pavé de sandre en croute, Risotto aux vin jaune

Tiramisu traditionnel

Mercredi 27 mars BP 1.1

Restaurant

Velouté de petits pois à la menthe et crème de saumon fumé

Ou

Asperge sauce mousseline

Bar sauce Bercy et ses légumes

Crêpes flambées au Grand-Marnier, salade d'agrumes

Paris Brest

Mardi 19 mars Jeudi 21 mars CAP 2.2

Brasserie

Cuisse de poulet basquaise, risotto

Fraisier ou Tarte aux fraises

Restaurant

Gaspacho

Poulet rôti et son risotto

Coupe de Fraises

Mardi 26 mars CAP 1.1

Brasserie

Planche pour 2 personnes (charcuterie, fromages, crudités, gratin Franc-Comtois), Toast grillés

Ou

Filet de truite au savagnin, gratin Franc-Comtois

Savarin aux fruits

Avril

Mardi 2 avril CAP 1.2

Brasserie

Planche pour 2 personnes (charcuterie, fromages, Crudités, gratin Franc-Comtois), Toast grillés

Ou

Filet de truite au savagnin, gratin Franc-Comtois

Savarin aux fruits

Jedi 4 avril CAP 1.2

Restaurant

Œufs farcis Chimay

Cote de bœuf, sauce béarnaise, tomates provençales

Fagots de haricots verts

Ananas frais, sorbet ananas et mini caroline

Mardi 9 avril et jeudi 11 avril CAP 2.2

Révision pas de service

Mardi 16 avril CAP 2.1

Révision pas de service

Mardi 30 avril et jeudi 2 mai CAP 2.2

Révision pas de service

Mardi 7 mai CAP 2.1

Révision pas de service