



# Menus du restaurant pédagogique 2021-2022

## INFORMATIONS PRATIQUES

### Repas :

- Arrivée à 12h30 et départ à 14h30.
- Prix du menu « classique » à **15.30 €** (eaux minérales et cafés inclus).
- Prix du Menu « brasserie » à **10.70 €** (eaux minérales et cafés inclus).

### Réservations :

- En appelant Emmanuelle FOURCHON au CFA Campus de Ploufragan au **02 96 76 27 29**
- Pas de réservation pour le jour même de l'appel.  
Menu non communiqué par téléphone.



Date	Groupe	Menu	Réservations
<b>Mercredi</b> 22/09/21	<b>BP 2<sup>EME</sup></b>	Risotto de moules et calamars ou melon à l'italienne Carré d'agneau, légumes de Provence Banon de Provence Tropézienne individuelle	
<b>Jeudi 23/09/21</b>	<b>BP 2<sup>EME</sup></b>	Ravioli à a bastiaise Aiguillette de rouget, aioli safrané, artichaut dans tous ses états. Café gourmand corse (Fiadone, flan châtaigne, sorbet clémentine)	
<b>Vendredi</b> 24/09/21	<b>CAP 2A</b>	<b>Menu BRASSERIE :</b> Tartelette œuf façon florentine Filet de cabillaud sauce safranées Légumes grillées risotto de petit épeautre au chorizo Poire belle hélène	
<b>Mardi 28/09/21</b>	<b>BAC TERM</b>	<b>Menu « opposition »</b> Entrée : noir et blanc Plat : terre et mer Dessert : chaud froid Risotto à l'encre de seiche, Saint-Jacques truffées Lieu jaune étuvé, ragoût de cocos de Paimpol au chorizo Profiterole coco, chocolat chaud	
<b>Mardi 05/10/21</b>	<b>BAC TERM</b>	<b>Menu Europe du Nord</b> Saumon Gravlax Carbonade Flamande Foret noire	



<b>Mercredi</b> <b>06/10/21</b>	<b>BP 1<sup>ERE</sup></b>	Salade de tomates dans ses états. Sole « Meunière », beurre Nantais aux agrumes, cocos paimpolais péquillos et chorizo, pousses d'épinard Œuf poché, fruits rouges Ou Figs flambées et glace vanille.	
<b>Jeudi 07/10/21</b>	<b>BP 1<sup>ERE</sup></b>	Gyoza de tourteau, algues et hollandaise Pavé de bœuf grillé, polenta au cœur coulant, coulis de poivron/tapenade. Pavlova aux fruits rouges.	
<b>Mercredi</b> <b>13/10/21</b>	<b>BP 2<sup>EME</sup></b>	Quenelles de brochet sauce Nantua Volaille de Bresse façon demi deuil/blettes Figs flambées glace vanille, tarte aux pralines	
<b>Jeudi 14/10/21</b>	<b>BP 2<sup>EME</sup></b>	Gravelax de saumon de l'Allier, lentilles du Puy Paleron de bœuf Charolais braisés Frite de Cantal Soufflé à la gentiane	
<b>Vendredi</b> <b>15/10/21</b>	<b>CAP 2A</b>	<b>Menu BRASSERIE :</b> Tartelette œuf façon Florentine Papillote de Filet de cabillaud Sauce safranée, légumes grillés, risotto de petit épeautre au chorizo Poire belle Helene	
<b>Lundi 18/10/21</b>	<b>CAP 1A</b>	<b>Menu BRASSERIE :</b> Quiche lorraine Poulet Sauté chasseur Jardinière de légumes Pommes sautées provençale Segments d'agrumes à la menthe	



<b>Mardi 02/11/21</b>	<b>BAC TERM</b>	<b>Menu Europe du sud</b> Création tapas Râble de lapin farci à l'italienne, polenta et légumes Panna cotta au safran et coulis clémentine	
<b>Mercredi 03/11/21</b>	<b>BP 1<sup>ERE</sup></b>	Gâteau de céréales aux champignons Poulet rôti caviar d'aubergine au jus tranché, pomme croquette Soupe d'Automne	
<b>Jeudi 04/11/21</b>	<b>BP 1<sup>ERE</sup></b>	Tartelette de courge butternut, chèvre frais et magret de canard fumé. Tournedos de lotte au lard, risotto façon paella Poire, cannelle, caramel	
<b>Vendredi 05/11/21</b>	<b>CAP 1B</b>	<b>Menu BRASSERIE :</b> Quiche lorraine Poulet Sauté chasseur Jardinière de légumes Pommes sautées provençale Segments d'agrumes à la menthe	
<b>Lundi 15/11/21</b>	<b>CAP 1A</b>	<b>Menu BRASSERIE :</b> Assiette de charcuterie Blanquette de veau, Riz pilaf Tarte aux pêches	
<b>Jeudi 25/11/21</b>	<b>BP 1<sup>ERE</sup></b>	St jacques et croustines Carré de cochon de lait et crevettes grises, gnocchis aux algues et épinards  Gâteau de douze heures, glace lait ribot, écume de foin	
<b>Vendredi 26/11/21</b>	<b>CAP 1B</b>	<b>Menu BRASSERIE :</b> Assiette de charcuterie Blanquette de veau, Riz pilaf Tarte aux pêches	



<b>Mardi 30/11/21</b>	<b>BAC TERM</b>	Menu « Américain » Salade César déstructurée Porc Barbecue à l'Américaine, façon Highland Park, chili végétarien et potatoes aux aromates Key lime pie	
<b>Mercredi 01/12/21</b>	<b>BP 2<sup>EME</sup></b>	Filet de limande au cidre, navet glacé et pomme granny Carré de veau, pressé de pomme de terre au lard fermier et au camembert, jus de cidre Création « Délice de pommes »	
<b>Jeudi 02/12/21</b>	<b>BP 2<sup>EME</sup></b>	Déclinaison de tourteau céleri et pomme verte Ris de veau aux petits légumes Ou Côte de bœuf Buffet dessert de Noël	
<b>Vendredi 03/12/21</b>	<b>CAP 2A</b>	<b>Menu BRASSERIE :</b> Assiette de charcuterie Sole Meunière, purée de céleri, légumes de saison Tarte alsacienne	
<b>Lundi 06/12/21</b>	<b>CAP 1A</b>	<b>Menu BRASSERIE :</b> <b>Menu de fête</b> Risotto au parmesan, saint jacques snackées, émulsion d'une marinière Filet de bœuf grillé, sauce marchand de vin Pommes écrasées, petits légumes <b>Dessert de fêtes (réalisés par les mentions complémentaire dessert de restaurant)</b>	



<b>Mardi 07/12/21</b>	<b>BAC TERM</b>	Menu « de Noël » Nage de gambas, légumes croquants à l'estragon et piment d'Espelette Filet de bar, pommes de terre écrasées Légumes et coquillages Biscuit, bulles et sucre de noisette
<b>Jeudi 16/12/21</b>	<b>BP 1<sup>ERE</sup></b>	Velouté de choux-fleurs, œuf parfait, beaufort. Pigeon fermier aux champignons des bois et foie en chaussons Vacherin mandarine, perles de caviar mandarine et crème citron
<b>Vendredi 17/12/21</b>	<b>CAP 1B</b>	<b>Menu BRASSERIE :</b> <b>Menu de fête</b> Risotto au parmesan, saint jacques snackées, émulsion d'une marinière Filet de bœuf grillé, sauce marchand de vin Pommes écrasées, petits légumes



VACANCES DE NOEL

Bonne année 2022 !!



<b>Mardi 04/01/22</b>	<b>BAC TERM</b>	<b>Menu « Buffet Asiatique »</b>
<b>Jeudi 06/01/22</b>	<b>BP 2<sup>EME</sup></b>	<b>MENU ALSACE</b> Cannelloni de truite du Heimbach, crème fouettée au raifort. Lapereau, crème de moutarde à l'ancienne et petits légumes d'hiver, spätzles. Plateau de fromage alsacien Foret noire individuelle



<b>Vendredi</b> <b>07/01/22</b>	<b>CAP 2A</b>	<b>Menu BRASSERIE :</b> Menu de fêtes Assiette de fruits de mer Saint Jacques en carpaccio à l'huile de noix, et saumon confit aux aromates Cotes de bœuf, sauce Béarnaise Pomme Darphin, garniture de légumes	
<b>Lundi 10/01/22</b>	<b>CAP 1A</b>	<b>Menu BRASSERIE :</b> Avocat aux crevettes Bœuf façon Bourguignon, pommes de terre persillées Choux à la crème	
<b>Jeudi 20/01/22</b>	<b>BP 1<sup>ERE</sup></b>	Gratinée à l'oignons Navarin d'agneau distingué aux petits légumes de jardins d'ile de France, ris croustillants Saint honoré/tarte Bourdaloue	
<b>Vendredi</b> <b>21/01/22</b>	<b>CAP 1B</b>	<b>Menu BRASSERIE :</b> Avocat aux crevettes Bœuf façon Bourguignon, pommes de terre persillées Choux à la crème	
<b>Lundi 31/01/22</b>	<b>CAP 1A</b>	<b>Menu BRASSERIE :</b> Potage Saint Germain Velouté potiron Ballotine de truite farcie en croustillant, petits légumes	
<b>Mercredi</b> <b>09/02/22</b>	<b>BP 1<sup>ERE</sup></b>	Betteraves, crème aigre au sarrasin, gravlax de truite Filet mignon de porc cuit en basse température, jus de moutarde et croquette de pomme de terre Ou Pointe de filet de bœuf haché au couteau en tartare Carpaccio de poires « comme la belle Hélène »	



<b>Jeudi 10/02/22</b>	<b>BP 1<sup>ERE</sup></b>	Escargots de Bourgogne à l'ail et persil en coque croustillante, velouté de cèpes Magret de canard rôti de Bourgogne, navets et betterave aux cassis. Poire en miroir	
<b>Vendredi 11/02/22</b>	<b>CAP 1B</b>	<b>Menu BRASSERIE :</b> Potage Saint Germain Velouté potiron Ballotine de truite farcie en croustillant, petits légumes	
<b>Mercredi 23/02/22</b>	<b>BP 2<sup>EME</sup></b>	Noix de st jacques glacée à l'orange, pomme dauphine au tandoori Aiguillettes de St Pierre, carottes étuvées, mayonnaise vaporeuse aux capres Minestrone ananas-coriandre	
<b>Jeudi 24/02/22</b>	<b>BP 2<sup>EME</sup></b>	<b>Menu Haut de France</b> Assiette de poisson fumé du boulonnais, blinis gaufre de pommes de terre Ou aïoli de bulots aux rattes du Touquet Waterzoi de cabillaud, endives braisées à l'orange Plateau de fromage des hauts de France Tarte au sucre, crème brulée chicorée	
<b>Vendredi 25/02/22</b>	<b>CAP 2A</b>	<b>Menu BRASSERIE :</b> <b>Menu Breton</b> Soupe de coquillage, Croutons (guéridon) Lieu jaune, crème de poireaux, andouille, pommes de terre confites au lard, blé noir Petits fars bretons, crème de pruneaux Ou Pommes flambées à la fine de Bretagne, glace vanille	





<b>Lundi 28/02/22</b>	<b>CAP 1A</b>	<b>Menu BRASSERIE :</b> Œuf poché à la Bourguignonne Darne de saumon pochée, beurre Blanc, Flan de légumes, riz pilaf Ananas	
<b>Mardi 08/03/22</b>	<b>BAC TERM</b>	<b>Menu « Maghreb »</b> Création entrée marocaine Un tajine de lotte aux bons légumes et citron confit. Pastilla au lait et amandes grillées, coulis d'orange	
<b>Jeudi 10/03/22</b>	<b>BP 1<sup>ERE</sup></b>	Filet de barbue mariné au thym et citron, tartare d'huitres et saint jacques, émulsion de mache Nantaise Quasi de veau à l'angevine, pomme Anna et légumes du moment Gâteau nantais, crémet d'Anjou ou poire à l'Angevine	
<b>Vendredi 11/03/22</b>	<b>CAP 1B</b>	<b>Menu BRASSERIE :</b> Œuf poché à la Bourguignonne Darne de saumon pochée, beurre Blanc, Flan de légumes, riz pilaf Ananas	
<b>Mardi 15/03/22</b>	<b>BAC TERM</b>	<b>Menu « Indien »</b> Pakoras, raïta de légumes Selle d'agneau laquée au Tandoori, semoule de menthe persil, naan de pois chiche Halwa de carottes, tuile d'aubergine, mousse fromage blanc cardamome	
<b>Mercredi 16/03/22</b>	<b>BP 2<sup>EME</sup></b>	Raviolis aux champignons et bouillons d'ail doux Selle d'agneau farci, jus d'agneau au thym, pomme de terre Pamplemousse rosé, crémeux de yuzu, sablé breton et sorbet agrumes	



<b>Jeudi 17/03/22</b>	<b>BP 2<sup>EME</sup></b>	<b>Menu Val de Loire/Centre</b> Anguille fumée, mini-poireaux et orange en gelée Ou Tartare d'omble chevalier Filet de chevreuil, sauce poivrade, légumes oubliés Plateau de fromage vallée de la Loire Tarte Tatin	
<b>Vendredi 18/03/22</b>	<b>CAP 2A</b>	<b>Menu BRASSERIE :</b> Tourte aux poireaux et comté, crème fouettée au curry Cuisse de lapin, pommes cocotte et champignons Ou Entrecôte double, beurre hôtelier Assiette de fruits exotiques	
<b>Lundi 21/03/22</b>	<b>CAP 1A</b>	<b>Menu BRASSERIE :</b> Toasts au chèvre Fish and chips, sauce tartare, potatoes Assortiment de dessert (crème brûlée, panna cotta, sablé Breton)	
<b>Jeudi 31/03/22</b>	<b>BP 1<sup>ERE</sup></b>	Coquillages et crustacés Pintadeau sur canapé fricot de printemps Minestrone d'ananas et coriandre	
<b>Vendredi 01/04/22</b>	<b>CAP 1B</b>	<b>Menu BRASSERIE :</b> Toasts au chèvre Fish and chips, sauce tartare, potatoes Assortiment de dessert (crème brûlée, panna cotta, sablé Breton)	
<b>Mardi 05/04/22</b>	<b>BAC TERM</b>	<b>Menu « Street Food »</b> Duck Balls de confit de canard au cantal, salade de roquette Blanquette dans un bocal Millefeuille mouillette, vanille de Madagascar, caramel fruité	



<b>Jeudi 07/04/22</b>	<b>BP 2<sup>EME</sup></b>	Teille sétoise ou asperges des sables, sauce hollandaise Merlu cuit à l'huile de persil, confiture d'olives noires, anchois, mousse de haricots tarbais, crumble à l'ail Verrine de dessert	
<b>Mardi 19/04/22</b>	<b>BAC TERM</b>	Menu « Amérique du sud » Bobo de camarao (soupe de crevettes brésiliennes) Seco de Pollo de jengibre Riz au lait vanille, lasagnes de mangue et citron vert	
<b>Mercredi 27/04/22</b>	<b>BP 1<sup>ERE</sup></b>	Tartare de langoustines, cromesquis et bavaroise de petit pois pamplemousse. Filet de bœuf en croûte d'olive noire, cannelloni et beignet d'aubergine Crêpe Suzette	
<b>Vendredi 29/04/22</b>	<b>CAP 1B</b>	<b>Menu BRASSERIE (buffet froid) :</b> Choux farcis au haddock Salade de riz vénéré aux agrumes Taboulé Salade de coco au basilic, jambon sec Wrap jambon, julienne de légumes Verrine de tartare de saumon Légumes antipasti Biscuit aux amandes et ganache chocolat Crèmeux citron sur sablé Salade de fruits	
<b>Lundi 09/05/22</b>	<b>CAP 1A</b>	<b>Menu BRASSERIE :</b> Assiette Scandinave Magret de canard, sauce orange Pommes cocotte, asperge, poire pochée aux épices Crème caramel	
<b>Vendredi 20/05/22</b>	<b>CAP 1B</b>	<b>Menu BRASSERIE :</b> Assiette Scandinave Magret de canard, sauce orange Pommes cocotte, asperge, poire pochée aux épices Crème caramel	

