



Restaurant pédagogique

RESTAURANT "LE 5"



CAMPUS
des *Métiers*
et de l'*Artisanat*

CENTRE-VAL DE LOIRE



Les apprentis et les professeurs sont heureux de vous présenter les menus du restaurant pédagogique du Campus des Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire.

Ces menus sont préparés dans le cadre des programmes officiels des examens, avec deux objectifs :

- Permettre aux apprenants d'acquérir les meilleurs savoir-faire professionnels,
- Réussir à l'examen.

Votre présence sera pour nous le signe de la confiance que vous accordez à des jeunes qui ont fait le choix de métiers difficiles et toujours exigeants.



MODALITÉS DE FONCTIONNEMENT



RÉSERVATION

- 02 38 62 75 29
- campus45_le5@cma-cvl.fr



TARIFS ET REGLEMENT

- Bistronomie : entrée, plat, dessert à 16€
- Traditionnel CAP : entrée, plat, fromages et dessert à 17.50€
- Traditionnel BP : entrée, plat, fromages et dessert à 21€

Les règlements par chèque, espèces ou carte bancaire sont acceptés.



HORAIRES

Pour des raisons pédagogiques, les apprentis et leurs professeurs vous accueillent au restaurant d'application **entre 12h15 et 12h30**, pour votre arrivée.

Ce créneau horaire est impératif pour assurer le bon déroulement du service par les apprentis, de 12h30 jusqu'à 14h30 maximum.

Des changements pourront intervenir dans la composition des menus, en fonction de l'approvisionnement des produits de saison.

SEMAINES

SEMAINE DU 4 ET 5 JANVIER 2024

VENDREDI 5 JANVIER

- Velouté de potimarron et châtaignes
- Dos de cabillaud beurre nantais et ragout de lentilles
- Fromages
- Dames blanches

Menu à 17.50 €

SEMAINE DU 8 AU 12 JANVIER 2024

MERCREDI 10 JANVIER

Menu Bistro

- Salade César
- Blanquette de veau à l'ancienne
- Chariot de dessert

Menu à 16.00 €

JEUDI 11 JANVIER

Menu Franche-Comté

- Barquette de légumes rôtis au Comté
- Contre-filet poêlé sauce comtoise, pommes croquettes, salade d'hiver vinaigrette
- Plateau de fromages comtois
- Macarons glacés au miel de sapin des Vosges
- Marmelade de myrtilles au Kirch

Menu à 21.00 €

BON APPÉTIT !

SEMAINE

SEMAINE DU 15 AU 19 JANVIER 2024

MARDI 16 JANVIER

Menu Bistro

- Quiche saumon épinard
- Entrecôte double, pommes dauphine
- Chariot de desserts

Menu à 16.00 €

MERCREDI 17 JANVIER

- Velouté de potimarron et châtaignes
- Dos de cabillaud, beurre nantais et ragout de lentilles
- Fromages
- Dame blanche

Menu à 17.50 €

JEUDI 18 JANVIER

- Salade fraîcheur aux crevettes
- Magret de canard sauce aux poivres
- Légumes d'hiver
- Fromages
- Galette des rois

Menu à 17.50 €

VENREDI 19 JANVIER

- Soupe de moules au safran
- Carré de porc poêlé Choisy
- Plateau de fromages
- Galette des rois

Menu à 17.50 €

SEMAINE

SEMAINE DU 22 AU 26 JANVIER 2024

MERCREDI 24 JANVIER

- Antipasti
- Bar meunière, tagliatelles de légumes
- Plateau de fromages
- Tarte citron meringuée

Menu à 17.50 €

JEUDI 25 JANVIER

- Foie de veau sauté en persillade
- Bar en croûte de sel
- Rognon de veau braisé façon grand-mère et salsifis confits
- Plateau de fromages
- Paris-Brest ou Salambo

Menu à 21.00 €

BON APPÉTIT !

SEMAINE

SEMAINE DU 29 AU 2 FÉVRIER 2024

MARDI 30 JANVIER

- Crème Esaü
- Papillote de poissons, tagliatelles de légumes et pommes anglaises
- Plateau de fromages
- Jalousie aux pommes caramélisées

Menu à 17.50 €

MERCREDI 31 JANVIER

- Assiette de poissons fumés
- Fricassée de volaille à l'ancienne et riz créole
- Fromages
- Tarte aux pommes, poires et châtaignes

Menu à 17.50 €

JEUDI 1 FÉVRIER

- Terrine de gibier et ses condiments
- Navarin d'agneau aux petits légumes
- Dessert autour de la pâte à choux

Menu à 16.00 €

VENDREDI 2 FÉVRIER

- Crème Esaü (lentilles)
- Magret de canard à l'orange
- Pommes dauphine
- Plateau de fromages
- Moka

Menu à 17.50 €

BON APPÉTIT !

SEMAINE

SEMAINE DU 5 AU 9 FÉVRIER 2024

MERCREDI 7 FÉVRIER

- Terrine de gibier
- Carré d'agneau rôti, jus au thym trilogie de légumes
- Fromages
- Dessert autour de la pâte à choux

Menu à 17.50 €

JEUDI 8 FÉVRIER

Menu Volaille

- Salade de pigeonneau au miel
- Suprême de pintadeau aux raisins
- Fromages
- L'île flottante d'Auguste Escoffier

Menu à 21.00 €

VENDREDI 9 FÉVRIER

- Menu en fonction du marché

Menu à 17.50 €

BON APPÉTIT !

SEMAINES

SEMAINE DU 12 AU 16 FÉVRIER 2024

MERCREDI 14 FÉVRIER

- Velouté de moules au safran
- Entrecôte double
- Plateau de fromages
- Crêpes au sucre ou flambées

Menu à 17.50 €

JEUDI 15 FÉVRIER

Menu Nouvelle Aquitaine

- « Issu des recherches des apprentis »
(Huîtres, amandes de mer, agneau de pauillac, piment d'Espelette, fruits et légumes de saison)

Menu à 21.00 €

SEMAINE DU 19 AU 23 FÉVRIER 2024

MARDI 20 FÉVRIER

- CAP blanc Restaurant

Menu à 17.50 €

MERCREDI 21 FÉVRIER

- Salade californienne revisitée
- Bar meunière, gratin de courgettes et quinoa pilaf
- Fromages
- Salade de fruits

Menu à 17.50 €

JEUDI 22 FÉVRIER

- Potage cultivateur
- Pintadeau poêlée Armenonville
- Assiette de fromages
- Tarte amandine aux poires

Menu à 17.50 €

SEMAINES

SEMAINE DU 5 AU 9 MARS 2024

JEUDI 7 MARS

Menu Occitanie

- Variation d'asperge
- Rouget farci à la tapenade sur lit de piperade
- Magret de canard sauce Cahors Pomme Sarladaise
- Plateau de Fromages Régionaux
- Chariot de dessert / Salade d'Orange et Kiwis

Menu à 21.00 €

SEMAINE DU 12 AU 16 MARS 2024

MERCREDI 13 MARS

- Moules marinières
- Lapin sauté chasseur, pommes cocotte et petits oignons
- Fromages
- Glaces
- Crêpes flambées

Menu à 17.50 €

JEUDI 14 MARS

- Assiette nordique
- Carré d'agneau rôti, jus au romarin
- Bouquetière de légumes
- Fromages
- Mousse au chocolat et fruits frais

Menu à 17.50 €

VENDREDI 15 MARS

- Examen blanc Service

Réservez : 12 tables de 2 personnes uniquement

Menu à 17.50 €

SEMAINES

SEMAINE DU 18 AU 22 MARS 2024

MERCREDI 20 MARS

- Feuilleté d'œufs brouillés
- Poulet cocottes grand-mère
- Fromages
- Salade d'agrumes, sorbet passion

Menu à 17.50 €

JEUDI 21 MARS

Menu Région Bretagne

- Issu des recherches des apprenants

Menu à 21.00 €

VENDREDI 22 MARS

- Salade californienne revisitée
- Bar meunière, gratin de courgettes et quinoa pilaf
- Fromages
- Salade de fruits

Menu à 17.50 €

SEMAINE DU 25 AU 29 MARS 2024

MERCREDI 27 MARS

- CAP blanc Service

Menu à 17.50 €

JEUDI 28 MARS

- CAP blanc Service

Menu à 17.50 €

BON APPÉTIT !

SEMAINE

SEMAINE DU 1 AU 5 AVRIL 2024

MARDI 2 AVRIL

Menu Bistro

- Chariot de terrines
- Gigolette de poulet, pommes sautées à crues
- Assiette de fromages OU Crème brûlée

Menu à 16.00 €

MERCREDI 3 AVRIL

- Chariot de charcuterie
- Darne de saumon, sauce à l'oseille, brocolis vapeur et haricots cocos
- Fromages
- Choux chantilly

Menu à 17.50 €

JEUDI 4 AVRIL

- Salade de chèvre chaud
- Côte de bœuf sauce béarnaise
- Pommes dauphines, courgettes duxelles, tomates
- Fromage
- Tarte au citron meringuée

Menu à 17.50 €

VENDREDI 5 AVRIL

- Salade niçoise
- Sole meunière, petits légumes glacés
- Plateau de fromages
- Tarte aux fraises

Menu à 17.50 €

BON APPÉTIT !

SEMAINE

SEMAINE DU 8 AU 12 AVRIL 2024

MERCREDI 10 AVRIL

- Avocat crevette sauce cocktail
- Escalope viennoise, pommes sautées a cru flan de carottes
- Thé ou café gourmand

Menu à 16.00 €

JEUDI 11 AVRIL

Menu Printanier

- Issu des recherches des apprenants

Menu à 21.00 €

VENDREDI 12 AVRIL

- Moules marinières
- Lapin sauté chasseur, pommes cocotte et petits oignons
- Fromages
- Glaces
- Crêpes flambées

Menu à 17.50 €

BON APPÉTIT !

SEMAINE

SEMAINE DU 15 AU 19 AVRIL 2024

MERCREDI 17 AVRIL

- Chariot de terrines
- Carré d'agneau, jardinière
- Plateau de fromages
- Tarte aux fraises

Menu à 17.50 €

JEUDI 18 AVRIL

Menu PACA

- Pissaladière
- Bouillabaisse
- Selle d'agneau en croûte d'herbe, artichaud barigoule et tians
- Fromages
- Tropézienne

Menu à 21.00 €

BON APPÉTIT !

SEMAINE

SEMAINE DU 22 AU 26 AVRIL 2024

MARDI 23 AVRIL

- Déclinaison autour de l'asperge
- Steak flambé sauce au poivre, gratin dauphinois
- Fromages
- Riz à l'impératrice

Menu à 17.50 €

MERCREDI 24 AVRIL

- Salade de lentilles et magret de canard, vinaigrette à la framboise
- Poulet label rouge rôti, pommes de terre écrasées et mesclun
- Fromages
- Ananas flambé

Menu à 17.50 €

JEUDI 25 AVRIL

- Chariot de charcuterie
- Escalope viennoise
- Pommes sautées au cru, flan de carottes
- Coupe Glacée

Menu à 16.00 €

VENDREDI 26 AVRIL

- Melon à l'italienne
- Fricassée de pintade aux raisins
- Bouquetière de légumes
- Fromages
- Gratin de fruits

Menu à 17.50 €

BON APPÉTIT !



CAMPUS
des Métiers
et de l' **Artisanat**

CENTRE-VAL DE LOIRE

www.campusdesmetiers45.fr
5 rue Charles Péguy - 45000 Orléans
02 38 62 75 29