

CFA DES VILLES DE
LA MAYENNE
Unité Laval – Chanzy

☎ 06.73.68.19.65 📠 Fax. : 02.43.56.82.76

✉ c.leblanc@cfavm.com

RESTAURANT PEDAGOGIQUE



MENUS

Année scolaire 2018 - 2019

Réservations au 06.73.68.19.65

Cyril LEBLANC : Responsable de l'hôtellerie

Le restaurant Pédagogique est ouvert au public et propose des menus à des prix différents en fonction du niveau d'étude des apprentis.

Chaque menu est constitué d'une entrée, d'un plat garni et d'un dessert.

Menu CAP : 9.00 €

Menu BP : 13.00 €

Menu APR (self-service) : 6.50 €

Les boissons ne sont pas incluses dans le prix des menus et seront facturées en sus.

Cyril LEBLANC et toute l'équipe Hôtellerie du CFA des Villes de la Mayenne vous accueillent avec plaisir dans les nouveaux locaux du restaurant d'application situé :

Avenue Chanzy

au rez-de-chaussée de l'école hôtelière.

Des modifications peuvent intervenir dans les menus suite aux directives du Rectorat.

Des dates peuvent être annulées afin de libérer les locaux affectés aux épreuves d'examen.

Nous vous prions de nous excuser si de tels évènements se produisaient et vous remercions de votre compréhension.

Désormais, vous pouvez consulter les menus et réserver en ligne sur notre site internet :

www.cfavm.com (*menu : restaurant*)

Afin de rester informé et de recevoir les dates d'examen, n'hésitez pas à nous communiquer votre adresse électronique à : c.leblanc@cfavm.com

ou par téléphone : 06 73 68 19 65

MENUS – SEMAINE A - DU 3 AU 7 SEPTEMBRE 2018

Lundi 03 septembre

Restaurant fermé

Mardi 04 septembre

APR 2
6.50 €

Restaurant fermé

Mercredi 05 septembre

C1CS1A

Restaurant fermé

Jeudi 06 septembre

C2A - BP1AS
9.00 €

Gratin de gnocchis à la parisienne,
tomates séchées et parmesan
Blanquette de veau aux petits légumes - Riz pilaf
Charlotte aux poires en deux versions,
coulis chocolat : classique et en verrine
ou Assiette de fruits frais, sirop léger verveine-citron et
tuiles colorées

Vendredi 07 septembre

BP1 AC & AS
13.00 €

Omble chevalier à la châtaigne
ou Assiette de charcuteries Lyonnaise

Jambonnette de volaille
ou Côte de bœuf,
artichauts farcis, gratin Dauphinois

Entremet aux myrtilles
ou Tarte aux fraises

MENUS – SEMAINE B - DU 10 AU 14 SEPTEMBRE 2018

Lundi 10 septembre

Restaurant fermé

Mardi 11 septembre

C2CS2B disp - SEA

Restaurant fermé

Mercredi 12 septembre

C1CS1B

Restaurant fermé

Jeudi 13 septembre

C2CS2B disp
9.00 €

Gratin de gnocchis à la parisienne,
tomates séchées et parmesan
Blanquette de veau aux petits légumes - Riz pilaf
Charlotte aux poires en deux versions,
coulis chocolat : classique et en verrine
ou Assiette de fruits frais, sirop léger verveine-citron et
tuiles colorées

Vendredi 14 septembre

C2CS2B
9.00 €

Gratin de gnocchis à la parisienne,
tomates séchées et parmesan
Blanquette de veau aux petits légumes - Riz pilaf
Charlotte aux poires en deux versions,
coulis chocolat : classique et en verrine
ou Assiette de fruits frais,
sirop léger verveine-citron et tuiles colorées

MENUS – SEMAINE C - DU 17 AU 21 SEPTEMBRE 2018

Lundi 17 septembre

Restaurant fermé

Mardi 18 septembre

APR 1
6.50 €

Salade de tomates
Saucisse grillée, pâtes
Fromage blanc

Mercredi 19 septembre

C1CS1C
9.00 €

Restaurant fermé

Jeudi 20 septembre

C2CS2C

Gratin de gnocchis à la parisienne,
tomates séchées et parmesan
Blanquette de veau aux petits légumes - Riz pilaf
Charlotte aux poires en deux versions,
coulis chocolat : classique et en verrine
ou Assiette de fruits frais,
sirop léger verveine-citron et tuiles colorées

Vendredi 21 septembre

BP2 AC & AS
13.00 €

Raviole d'escargots
ou Jambon sec

Pintade Bourguignonne
ou Turbot au Riesling

Entremet au cassis ou Tarte Belle-Dijonnaise
ou Cerises flambées

MENUS – SEMAINE A - DU 24 AU 28 SEPTEMBRE 2018

Lundi 24 septembre

Restaurant fermé

Mardi 25 septembre

APR 2
6.50 €

Sandwichs spinalien
Lasagne à la bolognaise
Mousse au chocolat ou clafouti aux cerises

Mercredi 26 septembre

C1CS1A
9.00 €

Salade de crevettes aux agrumes, espuma acidulé
Médallions de filet mignon de porc
à la graine de moutarde,
Mirepoix de légumes du moment au persil plat
Iles flottantes caramélisées, crème à la vanille Bourbon

Jeudi 27 septembre

C2A - BP1AS
9.00 €

Velouté Dubarry,
écume aux épices douces, tuiles au parmesan
Navarin d'agneau,
Pommes gaufrettes et mousseline de patate douce
Feuilles à feuilles au rhum et aux graines de vanille
(millefeuille)

Vendredi 28 septembre

BP1 AC & AS
13.00 €

Omble chevalier à la châtaigne
ou Assiette de charcuteries

Jambonnette de volaille
ou Côte de bœuf,
artichauts farcis, gratin Dauphinois

Entremet aux myrtilles
ou Tarte aux fraises

MENUS – SEMAINE B - DU 01 AU 05 OCTOBRE 2018

Lundi 01 octobre

Restaurant fermé

Mardi 02 octobre

C2CS2B disp - SEA
9.00 €

Velouté Dubarry,
écume aux épices douces, tuiles au parmesan
Navarin d'agneau,
Pommes gaufrettes et mousseline de patate douce
Feuilles à feuilles au rhum et aux graines de vanille
(millefeuille)

Mercredi 03 octobre

C1CS1B
9.00 €

Salade de crevettes aux agrumes, espuma acidulé
Médallions de porc à la graine de moutarde,
Mirepoix de légumes du moment au persil plat
Iles flottantes caramélisées, crème à la vanille Bourbon

Jeudi 04 octobre

C2CS2B disp
9.00 €

Salade de crevettes aux agrumes, espuma acidulé
Médallions de porc à la graine de moutarde,
Mirepoix de légumes du moment au persil plat
Iles flottantes caramélisées, crème à la vanille Bourbon

Vendredi 05 octobre

C2CS2B
9.00 €

Velouté Dubarry,
écume aux épices douces, tuiles au parmesan
Navarin d'agneau,
Pommes gaufrettes et mousseline de patate douce
Feuilles à feuilles au rhum et aux graines de vanille
(millefeuille)

MENUS – SEMAINE C - DU 08 AU 12 OCTOBRE 2018

Lundi 08 octobre

Restaurant fermé

Mardi 09 octobre

APR 1
6.50 €

Carottes râpées
Dos de cabillaud, beurre nantais, riz créole
Tarte aux pommes

Mercredi 10 octobre

C1CS1C
9.00 €

Salade de crevettes aux agrumes, espuma acidulé
Médallions de porc à la graine de moutarde,
Mirepoix de légumes du moment au persil plat
Iles flottantes caramélisées, crème à la vanille Bourbon

Jeudi 11 octobre

C2CS2C
9.00 €

Velouté Dubarry,
écume aux épices douces, tuiles au parmesan
Navarin d'agneau,
Pommes gaufrettes et mousseline de patate douce
Feuilles à feuilles au rhum et aux graines de vanille
(millefeuille)

Vendredi 12 octobre

BP2 AC & AS
13.00 €

Raviole d'escargots
ou Jambon du Morvan

Pintade Bourguignonne
ou Turbot au Riesling

Entremet au cassis ou Tarte Belle-Dijonnaise
ou Cerises flambées

MENUS – SEMAINE A - DU 15 AU 19 OCTOBRE 2018

Lundi 15 octobre

Restaurant fermé

Mardi 16 octobre

APR 2
6.50 €

Œufs mimosa
Choucroute
Hamburgers frites
Cake au raisin

Mercredi 17 octobre

C1CS1A
9.00 €

Moules marinières ou Gnocchis
Volaille fermière au four,
jus tranché et giboulée de légumes
Tarte tiède aux pommes, glace vanille et coulis caramel

Jeudi 18 octobre

C2A - BP1AS
9.00 €

Assiette du bouchon Lyonnais
ou Quiche océane en deux façons : classique et verrine
Suprême et gigolette de volaille Basquaise, Fine ratatouille
Tarte meringuée citron vert

Vendredi 19 octobre

BP1 AC & AS
13.00 €

Œuf poché Bayonnaise
ou Cassolette en mouclade

Lotte au chorizo, risotto
ou Magret de canard aux fruits

Flognarde aux pommes
ou Choux aux pruneaux à l'armagnac

MENUS – SEMAINE B - DU 22 AU 26 OCTOBRE 2018

Lundi 22 octobre

Restaurant fermé

Mardi 23 octobre

C2CS2B disp - SEA
9.00 €

Assiette du bouchon Lyonnais
ou Quiche océane en deux façons : classique et verrine
Suprême et gigolette de volaille Basquaise, Fine ratatouille
Tarte meringuée citron vert

Mercredi 24 octobre

C1CS1B
9.00 €

Moules marinières ou Gnocchis
Volaille fermière au four,
jus tranché et giboulée de légumes
Tarte tiède aux pommes, glace vanille et coulis caramel

Jeudi 25 octobre

C2CS2B disp
9.00 €

Moules marinières ou Gnocchis
Volaille fermière au four,
jus tranché et giboulée de légumes
Tarte tiède aux pommes, glace vanille et coulis caramel

Vendredi 26 octobre

C2CS2B
9.00 €

Restaurant Fermé

MENUS – SEMAINE C - DU 05 AU 09 NOVEMBRE 2018

Lundi 05 novembre

Restaurant fermé

Mardi 06 novembre

APR 1
6.50 €

Céleri rémoulade
Croque-Monsieur, salade verte
Entremet café et sa tranche de gâteau marbré

Mercredi 07 novembre

C1CS1C
9.00 €

Moules marinières ou Gnocchis
Volaille fermière au four,
jus tranché et giboulée de légumes
Tarte tiède aux pommes, glace vanille et coulis caramel

Jeudi 08 novembre

C2CS2C
9.00 €

Assiette du bouchon Lyonnais
ou Quiche océane en deux façons : classique et verrine
Suprême et gigolette de volaille Basquaise, Fine ratatouille
Tarte meringuée citron vert

Vendredi 09 novembre

BP2 AC & AS
13.00 €

Vol au vent œufs brouillés aux coquillages
ou Gambas flambées au calvados

Ragout épaule d'agneau
ou Sole Dieppoise ou Meunière

Millefeuille aux poires ou Douillon
ou Entremet au riz façon Teurgoule

MENUS – SEMAINE A - DU 12 Au 16 NOVEMBRE 2018

Lundi 12 novembre

Restaurant fermé

Mardi 13 novembre

APR 2
6.50 €

Potage de légumes
Côtes de porc charcutière
Croquettes de pommes de terre
Fromage blanc aux fruits rouges

Mercredi 14 novembre

C1CS1A
9.00 €

Salade Landaise, œuf mollet
Joue de porc confite « Façon Marengo »,
pommes à l'anglaise et persil plat
Crêpes flambées ou « Pannequets des îles » coulis ananas

Jeudi 15 novembre

C2A - BP1AS
9.00 €

Potage Saint-Germain, œuf de caille poché sur canapé
Filet de carrelet de petite pêche,
champignons et persil plat
ou Sole meunière, Pommes à l'anglaise
Tarte au chocolat, crème vanille et fève de Tonka

Vendredi 16 novembre

BP1 AC & AS
13.00 €

Œuf poché Bayonnaise
ou Cassolette en mouclade

Lotte au chorizo, risotto
ou Magret de canard aux fruits

Flognarde aux pommes
ou Choux aux pruneaux à l'armagnac

MENUS – SEMAINE B - DU 19 AU 23 NOVEMBRE 2018

Lundi 19 novembre

Restaurant fermé

Mardi 20 novembre

C2CS2B disp - SEA
9.00 €

Potage Saint-Germain, œuf de caille poché sur canapé
Filet de carrelet de petite pêche,
champignons et persil plat
ou Sole meunière, Pommes à l'anglaise
Tarte au chocolat, crème vanille et fève de Tonka

Mercredi 21 novembre

C1CS1B
9.00 €

Salade Landaise, œuf mollet
Joue de porc confite « Façon Marengo »,
pommes à l'anglaise et persil plat
Crêpes flambées ou « Pannequets des îles » coulis ananas

Jeudi 22 novembre

C2CSB disp
9.00 €

Salade Landaise, œuf mollet
Joue de porc confite « Façon Marengo »,
pommes à l'anglaise et persil plat
Crêpes flambées ou « Pannequets des îles » coulis ananas

Vendredi 23 novembre

C2CS2B
9.00 €

Potage Saint-Germain, œuf de caille poché sur canapé
Filet de carrelet de petite pêche,
champignons et persil plat
ou Sole meunière, Pommes à l'anglaise
Tarte au chocolat, crème vanille et fève de Tonka

MENUS – SEMAINE C - DU 26 AU 30 NOVEMBRE 2018

Lundi 26 novembre

Restaurant fermé

Mardi 27 novembre

APR 1
6.50 €

Concombres à la crème
Cuisses de poulet rôties,
poêlée de pommes de terre forestière
Salade de fruits

Mercredi 28 novembre

C1CS1C
9.00 €

Salade Landaise, œuf mollet
Joue de porc confite « Façon Marengo »,
pommes à l'anglaise et persil plat
Crêpes flambées ou « Pannequets des îles » coulis ananas

Jeudi 29 novembre

C2CS2C
9.00 €

Potage Saint-Germain, œuf de caille poché sur canapé
Filet de carrelet de petite pêche,
champignons et persil plat
ou Sole meunière, Pommes à l'anglaise
Tarte au chocolat, crème vanille et fève de Tonka

Vendredi 30 novembre

BP2 AC & AS
13.00 €

Vol au vent œufs brouillés aux coquillages
ou Gambas flambées au calvados

Ragout épaule d'agneau
ou Sole Dieppoise ou Meunière

Millefeuille aux poires ou Douillon
ou Entremet au riz façon Teurgoule

MENUS – SEMAINE A - DU 03 AU 07 DECEMBRE 2018

Lundi 03 décembre

Restaurant fermé

Mardi 04 décembre

APR 2
6.50 €

Bruschettas
Paupiette de dinde aux champignons
Gratin de courgettes
Choux à la crème

Mercredi 05 décembre

C1CS1A
9.00 €

Les charcuteries de nos régions ou œufs farcis Chimay
Filet de carrelet au vin blanc,
sabayon gratiné au Yuzu et riz Basmati
Ou Magret de canard grillé,
sauce griottes et pommes paille
Choux variés, crème, caramel et chantilly vanillée

Jeudi 06 décembre

C2A - BP1AS
9.00 €

Tourte aux fruits secs et aux légumes d'antan,
jus corsé au Pommeau
Sauté de dinde Tandoori, tagliatelles de légumes
Marquise à l'ananas

Vendredi 07 décembre

BP1 AC & AS
13.00 €

Bisque de favouilles
ou Tartare de poisson

Gardiane de joues de bœuf
ou Carré d'agneau
riz de Camargue

Charlotte aux abricots
ou Pastis pommes et noix

MENUS – SEMAINE B - DU 10 AU 14 DECEMBRE 2018

Lundi 10 décembre

Restaurant fermé

Mardi 11 décembre

C2CS2B disp - SEA
9.00 €

Tourte aux fruits secs et aux légumes d'antan,
jus corsé au Pommeau
Sauté de dinde Tandoori, tagliatelles de légumes
Plateau de fromage
Marquise à l'ananas

Mercredi 12 décembre

C1CS1B
9.00 €

Les charcuteries de nos régions ou œufs farcis Chimay
Filet de carrelet au vin blanc,
sabayon gratiné au Yuzu et riz Basmati
Ou Magret de canard grillé,
sauce griottes et pommes paille
Choux variés, crème, caramel et chantilly vanillée

Jeudi 13 décembre

C2CS2B disp
9.00 €

Les charcuteries de nos régions ou œufs farcis Chimay
Filet de carrelet au vin blanc,
sabayon gratiné au Yuzu et riz Basmati
Ou Magret de canard grillé,
sauce griottes et pommes paille
Choux variés, crème, caramel et chantilly vanillée

Vendredi 14 décembre

C2CS2B
9.00 €

Tourte aux fruits secs et aux légumes d'antan,
jus corsé au Pommeau
Sauté de dinde Tandoori, tagliatelles de légumes
Plateau de fromage
Marquise à l'ananas

MENUS – SEMAINE C - DU 17 AU 20 DECEMBRE 2018

Lundi 17 décembre

Restaurant fermé

Mardi 18 décembre

APR 1
6.50 €

Salade strasbourgeoise
Sauté de dinde Marengo
Gratin de pâtes
Entremet pistache

Mercredi 19 décembre

C1CS1C
9.00 €

Les charcuteries de nos régions ou œufs farcis Chimay
Filet de carrelet au vin blanc,
sabayon gratiné au Yuzu et riz Basmati
Ou Magret de canard grillé,
sauce griottes et pommes paille
Choux variés, crème, caramel et chantilly vanillée

Jeudi 20 décembre

C2CS2C
9.00 €

Tourte aux fruits secs et aux légumes d'antan,
jus corsé au Pommeau
Sauté de dinde Tandoori, tagliatelles de légumes
Plateau de fromage
Marquise à l'ananas

Vendredi 21 décembre

BP2 AC & AS
13.00 €

Restaurant Fermé

MENUS – SEMAINE A - DU 07 AU 11 JANVIER 2019

Lundi 07 Janvier

Restaurant fermé

Mardi 08 janvier

APR 2
6.50 €

Salade grecque ou Croque au thon
Endives au jambon, riz à l'indienne
Tartelette abricot

Mercredi 09 janvier

C1CS1A
9.00 €

Œuf poché à la crème de lard et effiloché de panais
Jambonnette de volaille sautée chasseur,
légumes du moment en jardinière
Crème d'amande aux éclats de chocolat
en croûte de feuilletage

Jeudi 10 janvier

C2A – BP1AS
9.00 €

Salade d'avocat et œuf poché
Salmis de pintade au cidre fermier,
pomme cocotte et légumes nouveaux
ou Côte de bœuf grillée sauce béarnaise
Forêt noire

Vendredi 11 janvier

BP1 AC & AS
13.00 €

Bisque de favouilles
ou Tartare de poisson

Gardiane de joues de bœuf
ou Carré d'agneau
riz de Camargue

Charlotte aux abricots
ou Pastis pommes et noix

MENUS – SEMAINE B - DU 14 AU 18 JANVIER 2019

Lundi 14 janvier

Restaurant fermé

Mardi 15 janvier

C2CS2B disp - SEA
9.00 €

Salade d'avocat et œuf poché
Salmis de pintade au cidre fermier,
pomme cocotte et légumes nouveaux
ou Côte de bœuf grillée sauce béarnaise
Forêt noire

Mercredi 16 janvier

C1CS1B
9.00 €

Œuf poché à la crème de lard et effiloché de panais
Jambonnette de volaille sautée chasseur,
légumes du moment en jardinière
Crème d'amande aux éclats de chocolat
en croûte de feuilletage
(Dartois / Pithiviers / Jalousie)

Jeudi 17 janvier

C2CS2B disp
9.00 €

Œuf poché à la crème de lard et effiloché de panais
Jambonnette de volaille sautée chasseur,
légumes du moment en jardinière
Crème d'amande aux éclats de chocolat
en croûte de feuilletage

Vendredi 18 janvier

C2CS2B
9.00 €

Salade d'avocat et œuf poché
Salmis de pintade au cidre fermier,
pomme cocotte et légumes nouveaux
ou Côte de bœuf grillée sauce béarnaise
Forêt noire

MENUS – SEMAINE C - DU 21 AU 25 JANVIER 2019

Lundi 21 janvier

Restaurant fermé

Mardi 22 janvier

APR 1
6.50 €

Jambon / Macédoine
Brandade de poisson
Quatre quarts

Mercredi 23 janvier

C1CS1C
9.00 €

Œuf poché à la crème de lard et effiloché de panais
Jambonnette de volaille sautée chasseur,
légumes du moment en jardinière
Crème d'amande aux éclats de chocolat
en croûte de feuilletage

Jeudi 24 janvier

C2CS2C
9.00 €

Salade d'avocat et œuf poché
Salmis de pintade au cidre fermier,
pomme cocotte et légume nouveau
ou Côte de bœuf grillée sauce béarnaise
Forêt noire

Vendredi 25 janvier

BP2 AC & AS

EXAMEN BLANC
Table de 2 ou 4 couverts

MENUS – SEMAINE A - DU 28 JANVIER AU 01 FEVRIER 2019

Lundi 28 Janvier

Restaurant fermé

Mardi 29 janvier

Carottes râpées et betteraves rouges en salade
ou Tarte au thon et tomates
Rôti de porc sauce diable, pommes paillason
Bavarois framboise

APR 2
6.50 €

Mercredi 30 janvier

Potage Julienne D'Arblay
Merlan Marguery ou sole meunière,
Risotto au chorizo doux
Génoise parfumée à la crème d'agrumes
(Citron, orange, yuzu)

C1CS1A
9.00 €

Jeudi 31 janvier

Menu A définir

C2A - BP1AS
9.00 €

Vendredi 01 février

Jalousie de poisson à la provençale
ou Charcuteries Corse

BP1 AC & AS
13.00 €

Canon d'agneau
ou Dorade grillée

Tarte aux citrons
ou Tropézienne ou Pêches flambées

MENUS – SEMAINE B - DU 04 AU 08 FEVRIER 2019

Lundi 04 février

Restaurant fermé

Mardi 05 février

C2CS2B disp - SEA

EXAMEN BLANC

Table de 2 ou 4 couverts

Mercredi 06 février

C1CS1B
9.00 €

Potage Julienne D'Arblay
Merlan Marguery ou sole meunière,
Risotto au chorizo doux
Génoise parfumée à la crème d'agrumes
(Citron, orange, yuzu)

Jeudi 07 février

C2CS2B disp
9.00 €

Potage Julienne D'Arblay
Merlan Marguery ou sole meunière,
Risotto au chorizo doux
Génoise parfumée à la crème d'agrumes
(Citron, orange, yuzu)

Vendredi 08 février

C2CS2B
A définir €

EXAMEN BLANC
Table de 2 ou 4 couverts

MENUS – SEMAINE C - DU 11 AU 15 FEVRIER 2019

Lundi 11 février

Restaurant fermé

Mardi 12 février

APR 1
6.50 €

Quiche lorraine
Escalopes à la crème, pommes Dauphine
Haricots verts persillés
Semoule

Mercredi 13 février

C1CS1C
A définir €

Potage Julienne D'Arblay
Merlan Marguery ou sole meunière,
Risotto au chorizo doux
Génoise parfumée à la crème d'agrumes
(Citron, orange, yuzu)

Jeudi 14 février

C2CS2C

EXAMEN BLANC
Table de 2 ou 4 couverts

Vendredi 15 février

BP2 AC & AS

EXAMEN BLANC
Table de 2 ou 4 couverts

MENUS – SEMAINE A - DU 25 FEVRIER AU 01 MARS 2019

Lundi 25 février

Restaurant fermé

Mardi 26 février

APR 2
6.50 €

Salade acidulée
Bavette à l'échalote
Gratin de choux fleur et carottes persillées
Mousse au chocolat

Mercredi 27 février

C1CS1A
9.00 €

Croustade d'œufs brouillés Portugaise,
coulis de poivron doux
Fricassée de volaille, carottes confites au miel et riz pilaf
Crème renversée au caramel, chantilly au mascarpone
et tuiles aux amandes

Jeudi 28 février

C2A – BP1AS
9.00 €

Menu A définir

Vendredi 01 mars

BP1 AC & AS
13.00 €

Jalousie de poisson à la provençale
ou Charcuteries Corse

Canon d'agneau ou Dorade grillée

Tarte aux citrons
ou Tropézienne ou Pêches flambées

MENUS – SEMAINE B - DU 04 AU 08 MARS 2019

Lundi 04 mars

Restaurant fermé

Mardi 05 mars

C2CS2B disp - SEA

Restaurant fermé

Mercredi 06 mars

C1CS1B
9.00 €

Croustade d'œufs brouillés Portugaise,
coulis de poivron doux
Fricassée de volaille, carottes confites au miel et riz pilaf
Crème renversée au caramel, chantilly au mascarpone
et tuiles aux amandes

Jeudi 07 mars

C2CS2B disp

EXAMEN BLANC
Table de 2 ou 4 couverts

Vendredi 08 mars

C2ER2B

EXAMEN BLANC
Table de 2 ou 4 couverts

MENUS – SEMAINE C - DU 11 AU 15 MARS 2019

Lundi 11 mars

Restaurant fermé

Mardi 12 mars

APR 1
6.50 €

Bouchée à la reine
Rôti de dindonneau
Ratatouille
Riz au lait

Mercredi 13 mars

C1CS1C
9.00 €

Croustade d'œufs brouillés Portugaise,
coulis de poivron doux
Fricassée de volaille, carottes confites au miel et riz pilaf
Crème renversée au caramel, chantilly au mascarpone
et tuiles aux amandes

Jeudi 14 mars

C2CS2C

EXAMEN BLANC
Table de 2 ou 4 couverts

Vendredi 15 mars

BP2 AC & AS

EXAMEN BLANC
Table de 2 ou 4 couverts

MENUS – SEMAINE A - DU 18 AU 22 MARS 2019

Lundi 18 mars

Restaurant fermé

Mardi 19 mars

APR 2
6.50 €

Salade orientale
Pizza au jambon
Mixed-grilled, frites
Poire belle Hélène

Mercredi 20 mars

C1CS1A
9.00 €

Darne de saumon en gelée, Macédoine de légumes
et mayonnaise aux herbes fraîches
Escalope de dinde viennoise, Spaghetti Napolitaine
Tarte Alsacienne tiède à la fève de Tonka,
glace vanille en quenelle

Jeudi 21 mars

C2A – BP1AS
9.00 €

Asperges violettes, sauce mousseline en espuma
ou Omelette roulée aux champignons
Magret de canard, jus acidulé et poire pochée,
poêlée d'artichaut
Crème brûlée à la vanille et Mousse légère au chocolat,
Assiette de fruits tuile dentelle à l'orange

Vendredi 22 mars

BP1 AC & AS
13.00 €

Ballottine de poisson, beurre Nantais
ou Plateau de fruits de mer

Carré de porc au cidre et Andouille de Guéméné
ou Poulet de Loué en cocotte

Aumônière de crêpe aux pommes et beurre salé
ou Parfait au Cointreau ou Crêpes flambées

MENUS – SEMAINE B - DU 25 AU 29 MARS 2019

Lundi 25 mars

Restaurant fermé

Mardi 26 mars

C2CS2B disp - SEA
9.00 €

Asperges violettes, sauce mousseline en espuma
ou Omelette roulée aux champignons
Magret de canard, jus acidulé et poire pochée,
poêlée d'artichaut
Crème brûlée à la vanille et Mousse légère au chocolat,
Assiette de fruits tuile dentelle à l'orange

Mercredi 27 mars

C1CS1B
9.00 €

Darne de saumon en gelée, Macédoine de légumes
et mayonnaise aux herbes fraîches
Escalope de dinde viennoise, Spaghetti Napolitaine
Tarte Alsacienne tiède à la fève de Tonka,
glace vanille en quenelle

Jeudi 28 mars

C2CS2B disp
9.00 €

Darne de saumon en gelée, Macédoine de légumes
et mayonnaise aux herbes fraîches
Escalope de dinde viennoise, Spaghetti Napolitaine
Tarte Alsacienne tiède à la fève de Tonka,
glace vanille en quenelle

Vendredi 1 mars

C2ER2B
9.00 €

Asperges violettes, sauce mousseline en espuma
ou Omelette roulée aux champignons
Magret de canard, jus acidulé et poire pochée,
poêlée d'artichaut
Crème brûlée à la vanille et Mousse légère au chocolat,
Assiette de fruits tuile dentelle à l'orange

MENUS – SEMAINE C - DU 01 AU 05 AVRIL 2019

Lundi 01 avril

Restaurant fermé

Mardi 02 avril

APR 1
6.50 €

Croissant au jambon
Blanquette de dinde, riz pilaf
Crème viennoise

Mercredi 03 avril

C1CS1C
9.00 €

Darne de saumon en gelée, Macédoine de légumes
et mayonnaise aux herbes fraîches
Escalope de dinde viennoise, Spaghetti Napolitaine
Tarte Alsacienne tiède à la fève de Tonka,
glace vanille en quenelle

Jeudi 04 avril

C2CS2C
9.00 €

Asperges violettes, sauce mousseline en espuma
ou Omelette roulée aux champignons
Magret de canard, jus acidulé et poire pochée,
poêlée d'artichaut
Crème brûlée à la vanille et Mousse légère au chocolat,
Assiette de fruits tuile dentelle à l'orange

Vendredi 05 avril

BP2 AC & AS
13.00 €

Saumon et autres poissons fumés (Gravlax)

A définir

Forêt-noire, Apple-pie

MENUS – SEMAINE A - DU 08 AU 12 AVRIL 2019

Lundi 08 avril

Restaurant fermé

Mardi 09 avril

Salade Niçoise ou Quiche aux lardons
Omelette au fromage (démo)
Couscous
Flan à la normande

APR 2
6.50 €

Mercredi 10 avril

Quiche aux lardons
Carré de porc poêlé, jus tranché à l'huile de noix,
Laitue braisée, Pommes cocottes
Bavarois Rubané aux trois chocolats
Ou Fruits flambés

C1CS1A
9.00 €

Jeudi 11 avril

Brochette de melon à l'Italienne
ou Omelette plate espagnole
Dorade grillée, fenouil braisé
et superposé de tomates à la provençale
ou Entrecôte race à viande sauce choron,
pommes frites de patate douce,
Éclairs variés : classiques, ouverts aux fruits, craquant ...

C2A – BP1AS
9.00 €

Vendredi 12 avril

Ballottine de poisson, beurre Nantais
ou Plateau de fruits de mer

Carré de porc au cidre et Andouille de Guéméné
ou Poulet de Loué en cocotte

BP1 AC & AS
13.00 €

Aumônière de crêpe aux pommes et beurre salé
ou Parfait au Cointreau ou Crêpes flambées

MENUS – SEMAINE B - DU 22 AU 26 AVRIL 2019

Lundi 22 avril

Restaurant fermé

Mardi 23 avril

C2CS2B disp - SEA
9.00 €

Brochette de melon à l'Italienne
ou Omelette plate espagnole
Dorade grillée, fenouil braisé
et superposé de tomates à la provençale
ou Entrecôte race à viande sauce choron,
pommes frites de patate douce,
Éclairs variés : classiques, ouverts aux fruits, craquant ...

Mercredi 24 avril

C1CS1B
9.00 €

Quiche aux lardons
Carré de porc poêlé, jus tranché à l'huile de noix,
Laitue braisée, Pommes cocottes
Bavarois Rubané aux trois chocolats
Ou Fruits flambés

Jeudi 25 avril

C2CS2B disp
9.00 €

Quiche aux lardons
Carré de porc poêlé, jus tranché à l'huile de noix,
Laitue braisée, Pommes cocottes
Bavarois Rubané aux trois chocolats
Ou Fruits flambés

Vendredi 26 avril

C2CS2B
9.00 €

Brochette de melon à l'Italienne
ou Omelette plate espagnole
Dorade grillée, fenouil braisé
et superposé de tomates à la provençale
ou Entrecôte race à viande sauce choron,
pommes frites de patate douce,
Éclairs variés : classiques, ouverts aux fruits, craquant ...

MENUS – SEMAINE C - DU 29 AVRIL AU 03 MAI 2019

Lundi 29 avril

Restaurant fermé

Mardi 30 avril

APR 1
6.50 €

Saumon à la russe
Escalope de dinde sauce forestière
Tartelette poire chocolat

Mercredi 01 mai

C1CS1C
9.00 €

Restaurant Fermé

Jeudi 02 mai

C2CS2C
9.00 €

Brochette de melon à l'Italienne
ou Omelette plate espagnole
Dorade grillée, fenouil braisé
et superposé de tomates à la provençale
ou Entrecôte race à viande sauce choron,
pommes frites de patate douce,
Éclairs variés : classiques, ouverts aux fruits, craquant ...

Vendredi 03 mai

BP2 AC & AS
13.00 €

Buffet de spécialités (accras de morue)

Filet mignon de porc à l'ananas

Parfait glacé à la mangue ou Entremet Rhum/ banane
biscuit coco ou Assiette fruits exotiques

MENUS – SEMAINE A - DU 06 AU 10 MAI 2019

Lundi 06 mai

Restaurant fermé

Mardi 07 mai

APR 2
6.50 €

Sandwichs club poulet
Chipolatas grillées Ratatouille
Salade de fruits ou mousse aux deux chocolats

Mercredi 08 mai

C1CS1A
9.00 €

Restaurant Fermé

Jeudi 09 mai

C2A – BP1AS
9.00 €

Croustade d'œufs florentine
Lapin sauté Forestière, pâtes fraîches brunoise de légumes
Ou Darne de saumon grillée sauce hollandaise au basilic
Chariot de desserts

Vendredi 10 mai

BP1 AC & AS
13.00 €

Consommé royale
ou Asperges sauce hollandaise

Râble de lapin, tagliatelles
ou Rognon Baugé

Paris-brest ou Royal au chocolat
ou Banana split ou Coupe glacée

MENUS – SEMAINE B - DU 13 AU 17 MAI 2019

Sous réserve de modification pour Examen

Lundi 13 mai

Restaurant fermé

Mardi 14 mai

C2CS2B disp - SEA
9.00 €

Croustade d'œufs florentine
Lapin sauté Forestière, pâtes fraîches brunoise de légumes
Ou Darne de saumon grillée sauce hollandaise au basilic
Chariot de desserts

Mercredi 15 mai

C1CS1B
9.00 €

Melon en soupe et en éventail, mouillette de jambon cru
ou Goujonnettes de poisson sauce tartare
Carré d'agneau au four, jus à la fleur de thym,
Bouquetière de légumes étuvées au romarin
Tarte feuilletée aux fruits, crème infusé au thé Matcha
ou Assiette de fruits

Jeudi 16 mai

C2CS2B disp
9.00 €

Melon en soupe et en éventail, mouillette de jambon cru
ou Goujonnettes de poisson sauce tartare
Carré d'agneau au four, jus à la fleur de thym,
Bouquetière de légumes étuvées au romarin
Tarte feuilletée aux fruits, crème infusé au thé Matcha
ou Assiette de fruits

Vendredi 17 mai

C2CS2B
9.00 €

Croustade d'œufs florentine
Lapin sauté Forestière, pâtes fraîches brunoise de légumes
Ou Darne de saumon grillée sauce hollandaise au basilic
Chariot de desserts

MENUS – SEMAINE C - DU 20 AU 24 MAI 2019

Sous réserve de modification pour Examen

Lundi 20 mai

Restaurant fermé

Mardi 21 mai

APR 1
6.50 €

Tomate garnie
Rôti de porc aux deux pommes
Choux à la crème

Mercredi 22 mai

C1CS1C
9.00 €

Melon en soupe et en éventail, mouillette de jambon cru
ou Goujonnettes de poisson sauce tartare
Carré d'agneau au four, jus à la fleur de thym,
Bouquetière de légumes étuvées au romarin
Tarte feuilletée aux fruits, crème infusé au thé Matcha
ou Assiette de fruits

Jeudi 23 mai

C2CS2C
9.00 €

Croustade d'œufs florentine
Lapin sauté Forestière, pâtes fraîches brunoise de légumes
Ou Darne de saumon grillée sauce hollandaise au basilic
Chariot de desserts

Vendredi 24 mai

BP2 AC & AS
13.00 €

A déterminer
Sous réserve de modification pour Examen

MENUS – SEMAINE A - DU 27 AU 31 MAI 2019

Sous réserve de modification pour Examen

Lundi 27 mai

Restaurant fermé

Mardi 28 mai

A déterminer

APR 2

Sous réserve de modification pour Examen

Mercredi 29 mai

C1CS1A
9.00 €

Salade Argenteuil, espuma d'asperges
et sauce mousseline froide
Pavé de bœuf sauce au poivre (démonstration entrecôte),
Pommes Dauphine
ou Filet de bœuf sauce Bonne femme,
sabayon à la bergamote
Mousse aux fraises et coulis fruits rouges,
quenelle de crème mascarpone à la pistache

Jeudi 30 mai

C2A – BP1AS
9.00 €

A déterminer

Sous réserve de modification pour Examen

Vendredi 31 mai

BP1 AC & AS
13.00 €

Consommé royale
ou Asperges sauce hollandaise

Râble de lapin, tagliatelles
ou Rognon Bauge

Paris-brest ou Royal au chocolat
ou Banana split ou Coupe glacée

MENUS – SEMAINE B - DU 03 AU 07 JUIN 2019

Sous réserve de modification pour Examen

Lundi 03 juin

Restaurant fermé

Mardi 04 juin

C2CS2B disp - SEA

A déterminer

Sous réserve de modification pour Examen

Mercredi 05 juin

C1CS1B
9.00 €

Salade Argenteuil, espuma d'asperges
et sauce mousseline froide
Pavé de bœuf sauce au poivre (démonstration entrecôte),
Pommes Darphin
ou Filet de taurin sauce Bonne femme,
sabayon à la bergamote
Mousse aux fraises et coulis fruits rouges,
quenelle de crème mascarpone à la pistache

Jeudi 06 juin

C2CS2B disp

A déterminer

Sous réserve de modification pour Examen

Vendredi 07 juin

C2CS2B

A déterminer

Sous réserve de modification pour Examen

MENUS – SEMAINE C - DU 10 AU 14 JUIN 2019

Sous réserve de modification pour Examen

Lundi 10 juin

Restaurant fermé

Mardi 11 juin

APR 1
6.50 €

Salade de blé
Panini au poulet
Savarin chantilly

Mercredi 12 juin

C1CS1C

Salade Argenteuil, espuma d'asperges
et sauce mousseline froide
Pavé de bœuf sauce au poivre (démonstration entrecôte),
Pommes Dauphine
ou Filet de bœuf sauce Bonne femme,
sabayon à la bergamote
Mousse aux fraises et coulis fruits rouges,
quenelle de crème mascarpone à la pistache

Jeudi 13 juin

C2CS2C

A déterminer
Sous réserve de modification pour Examen

Vendredi 14 juin

BP2 AC & AS
13.00 €

A déterminer
Sous réserve de modification pour Examen

MENUS – SEMAINE A - DU 17 AU 21 JUIN 2019

Sous réserve de modification pour Examen

Lundi 17 juin

Restaurant fermé

Mardi 18 juin

APR 2

A déterminer

Sous réserve de modification pour Examen

Mercredi 19 juin

C1CS1A
9.00 €

Papillote de poisson
Burger maison
Tiramisu ou Coupe de glace

Jeudi 20 juin

C2A – BP1AS

A déterminer

Sous réserve de modification pour Examen

Vendredi 21 juin

BP1 AC & AS
13.00 €

Poisson en Bellevue ou Terrine

Cotriade ou Poisson en croûte de sel

Desserts à base de fruits de saison
(gratin, tarte, entremet, sorbet)

MENUS – SEMAINE B - DU 24 AU 28 JUIN 2019

Sous réserve de modification pour Examen

Lundi 24 juin

Restaurant fermé

Mardi 25 juin

Sous réserve de modification pour Examen

Mercredi 26 juin

C1CS1B
9.00 €

Papillote de poisson
Burger maison
Tiramisu ou Coupe de glace

Jeudi 27 juin

Sous réserve de modification pour Examen

Vendredi 28 juin

Sous réserve de modification pour Examen

MENUS – SEMAINE C - DU 01 AU 04 JUILLET 2019

Lundi 01 juillet

Restaurant fermé

Mardi 02 juillet

APR 1
6.50 €

Menu Révisions

Mercredi 03 juillet

C1CS1C
9.00 €

Papillote de poisson
Burger maison
Tiramisu ou Coupe de glace

Jeudi 04 juillet

Restaurant fermé

Vendredi 05 juillet

Restaurant fermé

LE RESTAURANT DU CFA EN LIGNE

Vous pouvez désormais vous connecter sur le site du restaurant du CFA pour découvrir nos menus et réserver en ligne.

<https://cfavm-restaurant.jimdo.com/>

Accueil Les Menus Réserve



Restaurant d'application du CFA des Villes de la Mayenne

Bienvenue

Le restaurant d'application est ouvert au public et propose des menus à des prix différents en fonction du niveau de formation des apprentis.



Réserve en ligne

Vous souhaitez réserver en ligne, n'hésitez pas !
Merci de remplir le formulaire ci-dessous.

**ATTENTION : Votre réservation ne sera effective qu'à la réception
d'une confirmation de notre part.**

Délais de Réserve : jusqu'à 17H00 la veille du TP.

Nom *	<input type="text"/>
E-mail *	<input type="text"/>
Téléphone *	<input type="text"/>
Date de la Réserve *	<input type="text"/> 
Nombre de couverts *	<input type="text"/>