

Menus des classes de Brevet Professionnel 2024-2025

Le Restaurant du CFA vous accueille le vendredi à 12h.

Menu : 25 € hors boissons

Réservations (10 jours avant la date choisie) au : 03.87.36.81.80

ou par mail : 0573282-accueil@ac-nancy-metz.fr

Vendredi 18 octobre 2024

Région Grand Est

Pavé de Sandre sauté, Choucroute et lard fumé, beurre blanc

ou

Assiette de Charcuteries Lorraines

Lapin à la moutarde

Nouilles fraîches et flan de carottes

Salade, Chaource – Langres

Clafoutis aux poires

ou

Poires flambées

Vendredi 25 octobre 2024

Région Bourgogne – Franche Comté

Œuf en Meurette et Œuf parfait

Filet d'Agneau du Bourbonnais en croûte

Gratin dauphinois – légumes glacés

Morbier

Poire aux épices, granité de vin rouge

Vendredi 8 novembre 2024

Crème de Cèpes, Œuf poché et crumble de Parmesan

Chartreuse de caille et Foie Gras et sa garniture

Rocamadour – Bleu des Causses

Sabayon d’Agrumes en chaud – froid

Vendredi 15 novembre 2024

Région Bourgogne - Franche Comté

Œuf Parfait façon Meurette

Mijoté d’Agneau du Bourbonnais

Et sa garniture

Salade, Époisses – Mâconnais – Morbier

Tarte au Fromage

Vendredi 22 novembre 2024

Région : Bourgogne – Franche Comté

Profiteroles d’Escargots « Bernard Loiseau »

Joues de Porc confites à la graine de moutarde

Pommes dauphines – Légumes de saison

Comté

Parfait glacé au miel du Morvan

Tuiles dentelles et nonettes

Vendredi 29 novembre 2024

Variation autour de l'Œuf

Paleron braisé, croûte d'herbes

Gnocchis de champignons

Assiette Fromagère

Paris Brest

Vendredi 6 décembre 2024

Région Bourgogne - Franche Comté

Feuilleté d'Escargots

Entrecôte Double, sauce vigneronne

Échalotes confites – pommes dauphine

Salade et Vacherin du Mont d'Or – Comté – Bleu de Gex

Poire Belle Dijonnaise

Vendredi 13 décembre 2024

Région Bretagne – Normandie

St Jacques en trois façons

Paupiettes de Langoustines lardées en jardinière de légumes

Aumônière de Crêpes aux Pommes

Caramel au beurre salé

Vendredi 10 janvier 2025
Région Bretagne - Normandie

Chartreuse Limande - Langoustine
Sauce Nantua

Selle d'Agneau farcie

Salade et Pont l'Évêque – Neufchâtel

Aumonière pommes flambées
Caramel beurre salé

Vendredi 24 janvier 2025

Raviole de Haddock et chou-fleur, crème à l'Avruga

Ballotine de volaille truffée et foie gras poêlé
Garnitures

Assiette Fromagère

Vacherin glacé façon bûche

Vendredi 31 janvier 2025
Région Bretagne - Normandie

Profiteroles d'Escargots

Suprême de volaille aux champignons
Garniture du marché

Salade, Livarot et Camembert

Sablé Breton – Pommes rôties

Vendredi 07 février 2025
Région Bretagne – Normandie

Huitres en trois façons

Blanquette de volaille à la crème d'Isigny
Écrasé de pommes de terre et brunoise de légumes

Livarot

Pommes flambées au Cidre et Teurgoule Normand

Vendredi 28 février 2025

Les Saints Jacques cuisinées en deux façons

Haricots Coco, Langoustines grillées et crème de crustacés

Assiette Fromagère

Tarte tatin

Vendredi 7 mars 2025

Région Rhône Alpes

Tourtiflette et salade des Grisons

Filet de truite Grenobloise

Pommes vapeur

Salade, Beaufort et Fourme d'Ambert

Soufflé glacé Chartreuse

Vendredi 14 mars 2025

Région : Rhône Alpes

Tourtiflette et salade des Grisons

Filet de truite Grenobloise

Pommes vapeur

Beaufort

Financier au miel de Montagne

Soufflé glacé Chartreuse

Vendredi 21 mars 2025

Saint Valentin

Tartare de saumon au Gin, granité concombre et menthe

Gigolette de pintadeau au Saint Amour

et sa garniture

Cœur de Neuchâtel

Moelleux au chocolat, avocat et orange

Vendredi 28 mars 2025

Région Auvergne - Rhône Alpes

Saucisson en Brioche

Carré d'agneau

Polenta

Salade et Picodon de l'Ardèche,

Bleu d'Auvergne

Tarte aux Noix

Glace Vanille

Vendredi 25 avril 2025

Menu examen ne pouvant être dévoilé ...

Vendredi 2 mai 2025

Région Sud-Ouest

Salade Landaise

Effiloché de canard confit, gastrique à l'Orange

Gâteau Basque

Vendredi 9 mai 2025

Région Sud-Ouest

Salade Landaise, magret fumé et Foie Gras

Croustillants de canard sauce aigre douce à l'orange

Wok de légumes

Picodons sur toasts

Tarte aux Noix du Périgord

Glace vanille

Vendredi 16 mai 2025

Variation autour des asperges

Carré d'Agneau en persillade

Garniture de saison

Cervelle des Canuts salée ou sucrée

Café Gourmand

Vendredi 23 mai 2025

Menu examen ne pouvant être dévoilé ...

Vendredi 13 juin 2025

Région PACA - CORSE

Escabèche Maquereau et Encornet

Mixed Grill Béarnaise

Pommes paille et légumes grillés

Salade et Banon

Nougat glacé

ou

Coupe de sorbets

Mignardises

Vendredi 20 juin 2025

Tartare de saumon et Gravlax à l'aneth

Entrecôte grillée, sauce Béarnaise

Pommes croquettes et légumes grillés

Assiette de Fromages

Tartelette fruits rouges et verrine gourmande