

Menus des classes de Brevet Professionnel 2025-2026

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 3 octobre 2025

Région GRAND EST

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

Variation autour du Lapin
Pâtes fraîches et flan de carottes

Duo de Poires
(clafoutis et poires pochées aux épices)

Vendredi 10 octobre 2025

Tourte au Maroilles

Création autour de la Volaille du Nord

Variation autour des Crêpes

Vendredi 17 octobre 2025

Région : Bourgogne – Franche Comté

Œuf en Meurette et Œuf parfait

Filet d'Agneau du bourbonnais en croûte
Gratin dauphinois – légumes glacés

Poire aux épices, granité de vin rouge

Vendredi 24 octobre 2025

Région : Bourgogne – Franche Comté

Œuf en Meurette

Canon d'Agneau du Bourbonnais en croûte

Gratin dauphinois – légumes glacés

Poire aux épices

Granité de vin rouge

Vendredi 7 novembre 2025

Variation autour de l'Œuf

Pot au feu

Création autour des Choux

Vendredi 14 novembre 2025

Région : Bourgogne – Franche Comté

Profiteroles d'Escargots « Bernard Loiseau »

Joues de Porc confites à la graine de moutarde

Pommes dauphines – Légumes de saison

Parfait glacé au miel du Morvan

Tuiles dentelles et nonettes

Vendredi 21 novembre 2025

Région : Bourgogne – Franche Comté

Profiteroles d'Escargots

Joues de Porc confites à la graine de moutarde

Pommes dauphines – Tartine de légumes

Faisselle bressane et son coulis de cassis

Tuile dentelle

Vendredi 28 novembre 2025

Lentilles en potage

Entrecôte

Et sa garniture

Omelette Norvégienne

Vendredi 5 décembre 2025

Saint Jacques en trois façons

Paupiettes de Langoustines lardées en jardinière de légumes

Aumônière de crêpe aux pommes

Caramel au beurre salé

Vendredi 23 janvier 2026

Création autour de la Raviole

Créativité autour de la Daurade

Variation autour du Citron

Vendredi 30 janvier 2026

Région : Bretagne – Normandie

Huitres en trois façons

Blanquette de volaille à la crème d'Isigny

Écrasé de pommes de terre et brunoise de légumes

Pommes flambées au cidre et Teurgoule normande

Vendredi 6 février 2026

Région : Bretagne – Normandie

Huitres en trois façons

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

Aumônière de crêpe aux pommes
Caramel au beurre salé

Vendredi 13 février 2026

Salade composée

Magret de Canard
Et sa garniture

Riz au lait

Vendredi 6 mars 2026

Région : Rhône Alpes

Tourtiflette et salade des Grisons

Filets de truite grenobloise
Pommes vapeur

Financier au miel de Montagne
Soufflé glacé à la Chartreuse

Vendredi 13 mars 2026

Région Rhône Alpes

Tourtiflette et salade des Grisons

Filets de truite grenobloise
Pommes vapeur safranées

Baba à la Chartreuse

Vendredi 20 mars 2026

Variation autour du Saumon

Création autour de la Caille

Créativité autour des agrumes

Vendredi 10 avril 2026

Créativité autour de l'Artichaut

Côte de Veau

Et sa garniture

Création à base de Mascarpone

Vendredi 22 mai 2026

Variation autour de l'Asperge

Création autour du Sandre

Parfait glacé à la Châtaigne

Vendredi 29 mai 2026

Salade Landaise, magret fumé et foie gras

Croustillants de canard sauce aigre douce à l'orange

Wok de légumes

Tarte aux Noix du Périgord

Glace vanille

Vendredi 5 juin 2026

Fleischschnacka, bouillon corsé

Souris d'Agneau confite

Légumes printaniers et purée de pommes de terre

Kouglof glacé au miel et amandes

Financiers au pain d'épices

Vendredi 12 juin 2026

Créativité autour des Asperges vertes et blanches

Carré d'Agneau

Et sa garniture

Café Gourmand

Vendredi 19 juin 2026

Tourte Lorraine et Jambon de Pays

Souris d'Agneau Confite

Légumes Printaniers et Purée de Pommes de Terre

Kouglof glacé au Miel et Amandes

Financiers au Pain d'Épices

Vendredi 26 juin 2026

Tartare de Saumon et gravlax à l'aneth

Entrecôte grillée sauce béarnaise

Pommes croquettes et légumes grillés

Tartelette fruits rouges et verrine gourmande

Vendredi 3 juillet 2026

Tartare de saumon et Gravlax à l'aneth

Entrecôte grillée sauce Béarnaise

Pommes croquettes et légumes grillés

Tartelette fruits rouges et verrine gourmande