

Menus des classes de Brevet Professionnel 2026-2027

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

Menu : 25 € (hors boissons)

Forfait boissons : 10 €

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

ou par mail : accueil-cfa-raymond.mondon@ac-nancy-metz.fr

Vendredi 25 septembre 2026

Région GRAND EST

Pavé de sandre sauté
Choucroute et lard fumé, beurre blanc
☺ ☺
Cuisse de lapin à la moutarde
Nouilles fraîches et flan de carottes
☺ ☺
Clafoutis aux poires
Crumble

Vendredi 2 octobre 2026

Salade landaise en feuille de brick
Melon, figue et pignons de pins
☺ ☺
Filet de dorade à l'unilatérale
Pilaf de fruits de mer façon paëlla
☺ ☺
Pithiviers aux pommes
Parfait glacé à l'armagnac

Vendredi 9 octobre 2026

Région Bretagne

Moules en trilogie
☺ ☺
Echine de porc en deux façons
Et sa garniture
☺ ☺
Poires caramélisées en chaud froid

Vendredi 16 octobre 2026

Région : Bourgogne – Franche Comté

Œuf Parfait façon Meurette

✶ ✶

Mijoté d'agneau

Grenailles et petits légumes

✶ ✶

Tarte au fromage blanc

Coulis de fruits rouges

Vendredi 23 octobre 2026

Papillote de truite

Fondue de poireaux et sabayon de coquillages

✶ ✶

Agneau en trois façons

Et ses garnitures

✶ ✶

Café gourmand

Vendredi 6 novembre 2026

Tiédine de Saint-Jacques au chou et noisettes

✶ ✶

Vol au vent de volaille fermière

Riz basmati aux petits légumes

✶ ✶

Aumonière de pommes flambées au calvados

Salade de suprêmes d'oranges

Vendredi 13 novembre 2026

Région : Bourgogne – Franche Comté

Feuilleté d'escargots

✶ ✶

Entrecôte double sauce vigneronne

Pomme dauphine

✶ ✶

Poire belle Dijonnaise

Vendredi 20 novembre 2026

Profiteroles d'escargots
Crème d'orties
en hommage à Bernard Loiseau

🍷

Joues de porc confites
Graine de moutarde et fricassée de légumes oubliés

🍷

Poire pochée sur nonette
Granité de vin rouge aux épices

Vendredi 27 novembre 2026

Variation autour de l'œuf bio

🍷

Paupiettes de langoustines lardées en jardinière
Pommes croquettes

🍷

Gratin d'agrumes au sabayon bergamote

Vendredi 4 décembre 2026

Région Bretagne, Normandie

Chartreuse de sole et saumon
Sauce Nantua

🍷

Mignon d'agneau
Polenta et petits légumes

🍷

Aumônière de pommes flambées
Caramel beurre salé

Vendredi 11 décembre 2026

Variation autour de la Saint-Jacques

🍷

Ballotine de pintade, crème de morilles
Mille-feuille de pommes de terre et légumes glacés

🍷

Succès au praliné Mr Saint Louis
En hommage à Franck Fresson