

Menus des classes de Brevet Professionnel 2023-2024 **(Classes de 1ère et Terminale)**

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

Menu : 24 € 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 22 septembre 2023

Trilogie de potages en bar à soupes

❧

Entrecôte double sauce Béarnaise
Pommes gaufrettes et jardinière de légumes

❧

Brillat Savarin et Brie de Melun

❧

Omelette Norvégienne

Vendredi 29 septembre 2023

Trilogie de potages en bar à soupes

❧

Entrecôte double sauce Béarnaise
Pommes gaufrettes et jardinière de légumes

❧

Brillat Savarin et Brie de Melun

❧

Omelette Norvégienne

Vendredi 6 octobre 2023

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 et Langres

🍷

Clafoutis aux poires
Ou
Poires flambées

Vendredi 13 Octobre 2023

Moules en deux façons
Cappuccino et Marinière

🍷

Carbonade Flamande
Endives braisées et légumes oubliés

🍷

Maroilles et Boulette d'Avesnes

🍷

Bavarois Chicorée

Vendredi 20 Octobre 2023

Moules en deux façons
Cappuccino et Marinière

🍷

Carbonade Flamande
Endives braisées et légumes oubliés

🍷

Maroilles et Boulette d'Avesnes

🍷

Bavarois Chicorée

Vendredi 27 Octobre 2023

Menu 1	Menu 2
Œuf parfait façon Meurette	Tourte au Maroilles
🍷	🍷
Mijoté d'agneau du Bourbonnais	Waterzooï de volaille
🍷	🍷
Salade, Epoisses, Mâconnais et Morbier	Sorbais et Boulette de Cambrai Salade de chicon
🍷	🍷
Tarte au fromage	Aumônières de pommes flambées au Calvados

Vendredi 10 Novembre 2023

Risotto au saumon

🍷

Chartreuse de Caille et Foie Gras
Et sa garniture

🍷

Rocamadour et Bleu des Causses

🍷

Sabayon d'agrumes en Chaud / Froid

Vendredi 17 Novembre 2023

Variation autour de l'œuf

🍷

Pot au feu

🍷

Assiette fromagère

🍷

Choux craquelin

Vendredi 24 Novembre 2023

Feuilleté d'escargots



Entrecôte double, sauce Vigneronne
Echalotes confites et pommes Dauphine



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



Poire Belle Dijonnaise

Vendredi 1^{er} Décembre 2023

Pâté Lorrain et mesclun au Melfor



Poulet Label Moselle
Ecrasé de pommes de terre
Garniture de saison



Munster flambé



Charlotte aux biscuits roses de Reims

Vendredi 8 Décembre 2023

Tourte au Maroilles

🍷

Waterzooï de volaille

🍷

Sorbais et Boulette de Cambrai
Salade de chicon

🍷

Aumônières de pommes flambées au Calvados

Vendredi 15 Décembre 2023

Chartreuse de Limande et Langoustine,
Sauce Nantua

🍷

Selle d'agneau farcie
Et sa garniture

🍷

Salade, Pont l'Evêque et Neufchâtel

🍷

Aumônières de pommes flambées
Caramel au beurre salé

Vendredi 22 Décembre 2023

Assiette de la mer

🍷

Ballotine de volaille truffée et foie gras poêlé
Et sa garniture

🍷

Assiette fromagère

🍷

Vacherin glacé façon bûche

Vendredi 12 Janvier 2023

Risotto au saumon

🍷

Chartreuse de Caille et Foie Gras
Et sa garniture

🍷

Rocamadour et Bleu des Causses

🍷

Sabayon d'agrumes en Chaud / Froid

Vendredi 26 Janvier 2024

Menu 1	Menu 2
Profiteroles d'Escargots ☺	Saint-Jacques cuisinées en deux façons ☺
Suprême de volaille aux champignons Garniture du marché ☺	Paupiettes de langoustines lardées en jardinière Pommes duchesse ☺
Salade, Livarot et Camembert ☺	Assiette fromagère ☺
Sablé breton et pommes rôties	Sablé breton Pommes et caramel au beurre salé

Vendredi 2 Février 2024

Saint-Jacques cuisinées en deux façons

☺

Paupiettes de langoustines lardées en jardinière
Pommes duchesse

☺

Assiette fromagère

☺

Sablé breton
Pommes et caramel au beurre salé

Vendredi 9 Février 2024

Tourtiquette et salade de Grison



Filet de Truite Grenobloise
Pomme vapeur



Salade, Beaufort et Fourme d'Ambert



Soufflé glacé à la Chartreuse

Vendredi 16 février 2024

Amourette de crevettes roses et avocat



Gigolette de pintadeau au Saint Amour
Et sa garniture



Cœur de Neufchâtel



Moelleux au chocolat cœur fondant

Vendredi 23 Février 2023

Menu 1	Menu 2
Saucisson en Brioche	Pâté Lorrain et mesclun au Melfor
🍷	🍷
Carré d'agneau	Poulet Label Moselle
Polenta	Ecrasé de pommes de terre
🍷	Garniture de saison
Salade, Picodon de l'Ardèche et Bleu d'Auvergne	🍷
🍷	Munster flambé
Tarte aux Noix et glace Vanille	🍷
	Charlotte aux biscuits roses de Reims

Vendredi 15 mars 2024

Salade Landaise

🍷

Effiloché de Canard confit, Gastrique à l'orange
Et sa garniture

🍷

Gâteau Basque

Vendredi 22 mars 2024

Chiffonnade de jambon de pays et cochonnaille

🍷

Souris d'agneau confite
Légumes printaniers

🍷

Salade et Munster au cumin

🍷

Kouglof glacé au miel et amandes
Financiers au pain d'épices

Vendredi 5 Avril 2024

Menu 1	Menu 2
Saumon fumé et ses garnitures	Chiffonnade de jambon de pays et cochonnaille
🍷	🍷
Magret de Canard	Souris d'agneau confite
Pommes Sarladaises et légumes du marché	Légumes printaniers
🍷	🍷
Plateau de Fromage	Salade et Munster au cumin
🍷	🍷
Pruneaux flambés et glace vanille	Kouglof glacé au miel et amandes
	Financiers au pain d'épices

Vendredi 12 avril 2024

Tartare de Saumon et Gravlax à l'aneth

🍷

Steak flambé, sauce au poivre
Garniture de saison

🍷

Plateau de Fromage

🍷

Tarte rhubarbe et verrine gourmande

Vendredi 19 avril 2024

Tartare de Saumon et Gravlax à l'aneth

🍷

Steak flambé, sauce au poivre
Garniture de saison

🍷

Plateau de Fromage

🍷

Tarte rhubarbe et verrine gourmande

Vendredi 17 Mai 2024

Menu 1	Menu 2
Filets de maquereaux et encornets en escabèche	Variation autour des Asperges
☺	☺
Mixed Grill, sauce Béarnaise Pommes paille et légumes grillés	Carré d'agneau en persillade Garniture de saison
☺	☺
Salade et Banon	Cervelle des Canuts salée ou sucrée
☺	☺
Nougat glacé Ou Coupe de sorbets	Café gourmand

Vendredi 24 Mai 2024

Variation autour des Asperges

☺

Carré d'agneau en persillade
Garniture de saison

☺

Cervelle des Canuts salée ou sucrée

☺

Café gourmand

Vendredi 7 Juin 2024

Pissaladière et roquette



Daurade à l'unilatérale
Garniture de saison



Salade et Banon



Dessert du Chef