



Menus 2023 | 2024

Restaurant d'application

Centre de Formation
d'Apprentis
Interconsulaire de l'Eure
Val-de-Reuil

PRÉAMBULE



Les formateurs et les apprentis du pôle Cuisine Restauration sont heureux de vous retrouver au restaurant d'application du CFAie de Val-de-Reuil, avec les menus 2023-2024.

C'est un formidable lieu d'apprentissage, essentiel pour former les futurs professionnels de la restauration !

Tous les menus sont réalisés et servis par nos apprentis, sous la supervision de leurs formateurs. Aussi, vous participez à la réussite de leur formation en leur offrant l'opportunité d'une réelle mise en situation professionnelle. Les menus* qui vous sont proposés chaque jour diffèrent en fonction du niveau des apprenants : CAP, PSR, BP ... Ils sont déterminés par rapport à la progression pédagogique.

A ce titre, nous vous remercions de faire preuve de compréhension face aux modifications ou aléas susceptibles d'intervenir pour des raisons pédagogiques.

Conditions de réservation et de paiement

- > Déjeuner du mardi au vendredi sur l'année scolaire.
- > Accueil entre 12h00-12h30, fin de service 14h00, fermeture 14h15.
- > Réservation par mail à restaurant@cfaie.fr
- > Respect du protocole sanitaire en vigueur.
- > Les paiements se font par chèque, espèces ou carte bancaire.

Les prestations proposées et la tarification ne peuvent pas être comparées à celles du secteur professionnel de la restauration au regard du caractère pédagogique de ce restaurant d'application.

** sous réserve de modification ou d'annulation exceptionnelle pour des raisons pédagogiques ou d'approvisionnement. Se rapprocher du restaurant d'application pour plus d'informations.*

Les formateurs de pratique en cuisine

- > Sylvain LOUCHET • sylvain.louchet@cfaie.fr
- > Bastien MARE • bastien.mare@cfaie.fr
- > Axelle ROULLAND • axelle.roulland@cfaie.fr
- > Guillaume SOLON • guillaume.solon@cfaie.fr

Les formateurs de pratique en service en salle

- > François AVELOT • francois.avelot@cfaie.fr
- > Emilie MORIN • emilie.morin@cfaie.fr
- > Guillaume NOEL • guillaume.noel@cfaie.fr



24 au 26 août 2023

Lundi

Fermé

Mardi

Fermé

Mercredi

Fermé

Jedi

Fermé

Vendredi

CAP 2^{ème} année

> Brasserie

Melon à l'italienne ou au Pineau
Cordon bleu, pommes pont-neuf
Tarte fine aux pommes

> Restaurant

Melon à l'italienne ou au Pineau
Magret de canard à l'orange, pommes pont-neuf
Fromages ou tarte fine aux pommes



29 août au 2 septembre 2023

Lundi

Fermé

Mardi - CAP 2^{ème} année

> Brasserie

Melon au Pineau ou à l'italienne

Dos de lieu rôti, mousseline de carottes au pamplemousse et petits pois

Crème brûlée du Lavandou

> Restaurant

Marmande confite mozzarella, roquette et pesto

Papillote de lieu jaune, mousseline de carottes et petits pois

Plateau de fromages

Crème brûlée du Lavandou

Mercredi - CAP PSR 2^{ème} année en self-service

Salade composée ou potage Saint-Germain

Bavette sauce au poivre ou à l'échalote ou filet de lieu sauce citron,

purée de pommes de terre/carottes ou haricots ou champignons

Corbeille de fruits ou entremets chocolat

Jeudi - CAP 2^{ème} année

> Brasserie

Œuf en meurette

Filet de truite beurre blanc, riz pilaf et courgettes glacées

Tulipe ananas au caramel

> Restaurant

Œuf en meurette

Papillote de truite à la julienne de légumes, riz pilaf et courgettes

Café gourmand

Vendredi - BP 2^{ème} année

> Thème : Centre-Val-de-Loire

Amuse-bouche : croustillant au Chavignol

Planche de charcuterie ou entrée à base d'œuf et de champignons (création)

Darne ou pavé de saumon et lentilles du Berry

Pithiviers ou fruits flambés

5 au 9 septembre 2023



Lundi

Fermé

Mardi

Fermé

Mercredi

CAP PSR 2^{ème} année en self-service

Melon au jambon ou concombre à la crème
Cuisse de poulet grillée ou sardine grillée, gratin de légumes ou rösti
Fromages
Dessert à base d'abricot

Jeudi

Fermé

Vendredi

CAP 2^{ème} année

> Brasserie

Melon à l'italienne ou au Pineau
Cordon bleu, pommes pont-neuf
Tarte fine aux pommes

> Restaurant

Melon à l'italienne ou au Pineau
Entrecôte grillée beurre maître d'hôtel, pommes pont-neuf
Fromages ou tarte fine aux pommes



11 au 15 septembre 2023

Lundi

Fermé

Mardi

CAP 2^{ème} année

> Brasserie

Salade grecque

Dos de lieu jaune rôti, mousseline de carottes, pamplemousse et petits pois

Crème brûlée

> Restaurant

Marmande confite mozzarella, feuilles de roquette et pesto, pignons de pins torréfiés

Papillote de lieu jaune, mousseline de carottes, pamplemousse et petits-pois

Plateau de fromages

Crème brûlée

Mercredi

Fermé

Jedi

Fermé

Vendredi

BP 1^{ère} année

> Thème : Île-de-France

Amuse-bouche : mousse de cresson

Œuf cocotte aux champignons de Paris en brioche

Caneton poêlé Montmorency

Saint-Honoré

18 au 22 septembre 2023

Lundi

CAP PSR 2^{ème} année en self-service

Tarte salée ou avocat au thon et mayonnaise
Waterzoï de poulet ou papillote de truite sauce à l'oseille,
purée de pommes de terre/carottes ou haricots plats
Entremet chocolat ou corbeille de fruits

Mardi

CAP 2^{ème} année

> Brasserie

Petits choux d'escargots, salade de roquette, crème parfumée
Filet de bar sauce vin blanc, pommes château, mousse de carottes
Salade de fruits

> Restaurant

Petits choux d'escargots, salade de roquette, crème parfumée
Sole cuite meunière, mousseline de pommes de terre aux herbes
Tarte citron meringuée

Mercredi

CAP 2^{ème} année

> Brasserie

Ardoise de charcuterie à partager
Assiette anglaise, salade
Île flottante

> Restaurant

Tourte aux champignons des bois
Filet mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne, flan de légumes et tomate provençale
Plateau de fromages
Île flottante

Judi

Fermé

Vendredi

Fermé



25 au 29 septembre 2023

Lundi

Fermé

Mardi

CAP 2^{ème} année

Feuilleté d'œufs brouillés à la portugaise
Aiguillettes de volaille panées sauce béarnaise, pommes cocottes
Brochette de légumes, entrecôte double
Bavarois rubané

Mercredi

Fermé

Jedi

Fermé

Vendredi

BP 1^{ère} année

> Thème : Normandie

Amuse-bouche : aspic d'huître pochée crème légère au vinaigre de cidre
Filets de carrelet dieppoise, fondue de poireau de Créances
Magret de canard rouennaise, pommes croquettes, carotte des sables
Dessert autour de la pomme (création personnelle)



2 au 6 octobre 2023

Lundi

Fermé

Mardi

CAP 2^{ème} année

> Brasserie

Terrine de poisson sauce cocktail

Aiguillettes de volaille panées corn flakes sauce béarnaise, pommes cocottes, brochettes de légumes
Salade de fruits

> Restaurant

Tartare de daurade mangue et guacamole aux noix de cajou

Aiguillettes de volaille panées corn flakes sauce béarnaise, pommes cocotte, brochettes de légumes
Plateau de fromages
Charlotte aux poires et copeaux de chocolat

Mercredi

CAP 1^{ère} année

Macédoine de légumes

Escalope de veau viennoise, pommes sautées
Tarte aux pommes

Jeudi

CAP 1^{ère} année

Œuf mimosa

Blanquette de veau, riz pilaf
Crêpes sauce caramel

Vendredi

BP 2^{ème} année

> Thème : zéro gaspillage

Amuse-Bouche : valorisation des parures

Betterave, maquereaux

Carré d'agneau, salsifis, topinambour et panais

Dessert autour de la pomme et de la poire



9 au 13 octobre 2023

Lundi - CAP PSR en self-service

Potage parmentier ou salade de mâche et betteraves
Sauté de veau à l'estragon ou fish and chips sauce tartare
Crème brûlée ou corbeille de fruits

Mardi - CAP 2^{ème} année

> Brasserie

Ardoise de charcuterie à partager
Carbonnade flamande, endives braisées, pommes à l'anglaise
Tarte chocolat crème chantilly

> Restaurant

Cœur d'artichaut à l'œuf poché sauce hollandaise
Carbonnade flamande endives braisées, pommes à l'anglaise
Plateau de fromages
Tarte chocolat crème chantilly

Mercredi - CAP 2^{ème} année

> Brasserie

Ardoise de rillettes de poissons à partager
Médallions de veau Duroc, pommes noisettes
Cocktail Florida

> Restaurant

Potage julienne Darblay
Médallions de veau Duroc, pommes noisettes
Fromages ou toast fromager
Choux chantilly

Jeudi

Fermé

Vendredi - CAP 1^{ère} année

Quiche lorraine
Blanquette de veau, riz pilaf
Crème caramel

16 au 20 octobre 2023

Lundi

CAP PSR 1^{ère} année en self-service

Salade composée (création personnelle) ou potage Dubarry
 Bavette sauce Bercy ou échalotes confites ou filet de cabillaud vapeur sauce crème
 Entremets ou corbeille de fruits

Mardi

CAP 2^{ème} année

Œuf mollet florentine
 Carrelet Dugléré, riz pilaf, carottes glacées
 Tarte au chocolat

Mercredi

CAP 1^{ère} année

Quiche Lorraine
 Escalope de veau viennoise, pommes duchesse
 Choux chantilly

Jeudi

Fermé

Vendredi

BP 1^{ère} année

> Thème : Hauts-de-France

Amuse-bouche : ficelle picarde
 Waterzoi de poisson, julienne de légumes
 Carbonnade et garniture flamande
 Dessert (réalisation personnelle)



23 au 27 octobre 2023

Lundi - CAP PSR 1^{ère} année en self-service

Salade composée (création personnelle) ou potage Dubarry
Bavette sauce Bercy ou échalotes confites ou filet de cabillaud vapeur sauce crème
Entremets ou corbeille de fruits

Mardi - CAP 2^{ème} année

> Brasserie

Petits choux d'escargots, salade de roquette, crème parfumée à l'ail
Filet de daurade sauce vin blanc, pommes château, mousse de carottes
Café gourmand

> Restaurant

Petits choux d'escargots, salade de roquette, crème parfumée à l'ail
Sole cuite meunière, mousseline de pommes de terre aux herbes, crème de crevettes grises
Tarte citron meringuée

Mercredi - CAP 1^{ère} année

Quiche lorraine
Poulet rôti, flan de légumes et pommes purée
Choux chantilly

Jedi - CAP 1^{ère} année

Potage julienne Darblay
Poulet rôti, flan de légumes, pommes purée
Île flottante

Vendredi - BP 2^{ème} année

> Thème : DOM-TOM

Amuse-bouche : samossa
Daurade marinée à la tahitienne, salade de mangue
Colombo d'agneau, semoule, légumes
Entremets ananas (création personnelle)



6 au 10 novembre 2023

Nov. 2023

Lundi - CAP PSR 2^{ème} année en self-service

Soupe à l'oignon ou salade grecque
Côte de porc sauce moutarde ou pavé de saumon grillé sauce vin blanc
Choux chantilly ou corbeille de fruits

Mardi - CAP 2^{ème} année

> Brasserie

Gnocchis à la parisienne et champignons des bois
Tajine d'agneau au primeur, semoule épicée
Tarte fine aux pommes quenelle vanille et caramel beurre salé

> Restaurant

Huîtres
Carré d'agneau persillé jus corsé, ail en chemise, gratin dauphinois et tomate provençale
Tarte fine aux pommes quenelle vanille et caramel beurre salé

Mercredi - CAP 2^{ème} année

> Brasserie

Feuilleté d'asperges sauce mousseline
Steak au poivre, frites
Aumônière de pommes sauce caramel

> Restaurant

Feuilleté d'asperges sauce mousseline
Steak tartare, frites
Aumônière de pommes sauce caramel

Jeudi

Fermé

Vendredi - CAP 1^{ère} année

Quiche aux poireaux
Côte de porc charcutière
Choux chantilly



13 au 17 novembre 2023

Lundi

CAP PSR 1^{ère} année en self-service

Tarte salée (création) ou céleri rémoulade
Poule au pot ou filet de truite meunière
Bavarois fruits rouges ou corbeille de fruits

Mardi

CAP 2^{ème} année

Crêpes farcies océane
Ragoût d'agneau, petits légumes, semoule
Charlotte framboise

Mercredi

CAP 1^{ère} année

Œufs farcis Chimay
Pavé de saumon cuit à l'unilatérale sauce hollandaise, pommes à l'anglaise
Beignets de pommes sauce abricot

Jeudi

Fermé

Vendredi

BP 1^{ère} année

> Thème : Grand-Est

Amuse-bouche : flammekueche
Réalisation personnelle de ballotine de truite sauce écrevisse
Poularde pochée au riesling, röstis
Charlotte à la framboise et aux biscuits roses de Reims



20 au 24 novembre 2023

Nov. 2023

Lundi - CAP PSR 1^{ère} année en self-service

Tarte salée (création) ou céleri rémoulade
Poule au pot ou filet de truite meunière
Bavarois fruits rouges ou corbeille de fruits

Mardi - CAP 2^{ème} année

> Brasserie

Ardoise de charcuterie à partager
Carbonnade flamande, endives braisées, pommes à l'anglaise
Tarte chocolat crème chantilly

> Restaurant

Cœur d'artichaut à l'œuf poché sauce hollandaise
Carbonnade flamande, endives braisées, pommes à l'anglaise
Plateau de fromages
Tarte chocolat crème chantilly

Mercredi - CAP 1^{ère} année

Quiche aux poireaux
Côte de porc charcutière
Tarte fine aux pommes


Jeudi - CAP 1^{ère} année

Velouté Dubarry
Entrecôte sauce béarnaise, pommes dauphines
Choux chantilly

Vendredi - BP 2^{ème} année

> Thème : Occitanie

Amuse-bouche : petit pâté de Pézenas
Salade de la mer au chorizo, coulis de haricots blancs, tuile au paprika
Jambonnette de canard
Sabayon de fruits de saison au muscat de Rivesaltes



27 novembre au 1^{er} décembre 2023

Lundi - CAP PSR 2^{ème} année en self-service

Rillettes de poissons ou quiche
Poireaux au jambon ou pizza
Poire-amande ou corbeille de fruits

Mardi - CAP 2^{ème} année

> Brasserie

Ravioles de langoustine à l'armoricaine
Fricassée de lapin sarriette et champignons, légumes glacés et pommes à l'anglaise
Nougat glacé coulis de fruits rouges

> Restaurant

Ravioles de langoustine à l'armoricaine, jus d'étrille
Râble de lapin farci aux champignons, écrasé de pommes de terre, carottes glacées
Nougat glacé coulis de fruits rouges

Mercredi - CAP 2^{ème} année

> Brasserie

Verrine avocat crevettes pomelos
Rouget grillé sauce anisée, risotto au lard
Tarte citron meringuée

> Restaurant

Verrine avocat crevettes pomelos
Bar rôti au fenouil, sauce anisée, risotto
Tarte citron meringuée

Jeudi

Fermé

Vendredi - CAP 1^{ère} année

Soupe de moules
Carré d'agneau pommes noisettes
Tarte fine aux pommes



4 au 8 décembre 2023

Lundi

CAP PSR 1^{ère} année en self-service

Potage julienne Darblay ou salade fraîcheur
Rôti de porc au miel ou fish and chips sauce tartare
Mousse chocolat ou corbeille de fruits

Mardi

CAP 2^{ème} année

Profiteroles de pétoncle
Carré d'agneau
Tarte Bourdaloue

Mercredi

CAP 1^{ère} année

Velouté Dubarry
Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf
Mousse chocolat

Jedi

CAP 1^{ère} année

Potage julienne Darblay
Côte de porc charcutière, gratin de courgettes
Crème caramel

Vendredi

BP 1^{ère} année

> Thème : Franche-Comté

Amuse-bouche : beignets de cuisses de grenouilles sauce gribiche
Œuf poché bourguignonne
Lapin à la moutarde de Dijon
Tiramisu au cassis

Déc. 2023



11 au 15 décembre 2023

Lundi

CAP PSR 1^{ère} année en self-service

Potage julienne Darblay ou salade fraîcheur
Rôti de porc au miel ou fish and chips sauce tartare
Mousse chocolat ou corbeille de fruits

Mardi

CAP 2^{ème} année

> Brasserie

Gnocchis à la parisienne et champignons des bois
Tajine d'agneau au primeur, semoule épicée
Tarte fine aux pommes, quenelle vanille et caramel beurre salé

> Restaurant

Huîtres
Carré d'agneau persillé jus corsé, ail en chemise, gratin dauphinois, tomate provençale
Tarte fine aux pommes, quenelle vanille et caramel beurre salé

Mercredi

CAP 1^{ère} année

Potage julienne Darblay
Pavé de saumon cuit à l'unilatérale, sauce hollandaise et pommes à l'anglaise
Beignet aux pommes

Jeudi

CAP 2^{ème} année

Velouté Dubarry
Entrecôte sauce béarnaise, pommes dauphines
Choux chantilly

Vendredi

BP 2^{ème} année

Amuse-bouche : cannellonis saumon avocat
Terrine de légumes (création personnelle)
Pintadeau sur canapé, pommes dauphines, choux de Bruxelles
Entremet 3 chocolats



1^{er} au 5 janvier 2024

Lundi

Fermé

Mardi

Fermé

Mercredi

Fermé

Jedi

CAP 1^{ère} année

Œufs farcis Chimay
Sole meunière, pommes persillées
Tarte alsacienne

Vendredi

BP 1^{ère} année

> Thème : Auvergne-Rhône-Alpes

Amuse-bouche : potage Esaü

Ravioles du Dauphiné

Pintade (création personnelle)

Dessert dacquoise aux noix



8 au 12 janvier 2024

Lundi

CAP PSR 1^{ère} année en self-service

Crudités ou friand au fromage
Côte de porc charcutière, filet de carrelet sauce vin blanc
Crème caramel ou corbeille de fruits

Mardi

CAP 2^{ème} année

> Brasserie

Ravioles de langoustine à l'armoricaine
Fricassée de lapin sarriette, champignons, légumes glacés, pomme à l'anglaise
Nougat glacé, coulis de fruits rouges

> Restaurant

Ravioles de langoustine à l'armoricaine, jus d'étrille
Râble de lapin farci aux champignons, écrasé de pommes de terre et carottes glacées
Nougat glacé, coulis de fruit rouges

Mercredi

CAP 1^{ère} année

Œufs farcis Chimay
Veau marengo, pommes vapeur
Tarte alsacienne

Jeudi

CAP 1^{ère} année

Crêpes farcies océane
Sauté de veau marengo, pommes vapeur
Pithiviers

Vendredi

BP 2^{ème} année

Amuse-bouche : salade de quinoa, pamplemousse et crabe
Bar grillé fenouil sauce béarnaise
Caille et garniture (création personnelle)
Entremets aux poires



15 au 19 janvier 2024

Lundi

CAP PSR 2^{ème} année en self-service

Œuf mimosa, tomates ou soupe de poisson et garnitures
Parmentier de canard ou parmentier de poisson
Tiramisu ou crêpes ou corbeille de fruits

Mardi

CAP 2^{ème} année

> Brasserie

Verrine d'avocat aux crevettes et pomelos
Filet de porc sauce satay, riz cantonnais
Feuillantine chocolat crème anglaise

> Restaurant

Tarte aux deux saumons, fondue de poireaux chantilly à l'aneth
Côte de bœuf sauce choron, mousses aux trois légumes, frites de polenta aux herbes
Toasts de fromages, salade
Feuillantine chocolat crème anglaise

Mercredi

CAP 2^{ème} année

> Brasserie

Œufs brouillés à la portugaise
Lapin sauté chasseur, pommes cocottes
Pithiviers

> Restaurant

Huîtres ou œufs brouillés à la portugaise
Lapin sauté chasseur, pommes cocottes
Pithiviers

Jedi

Fermé

Vendredi

CAP 1^{ère} année

Potage julienne Darblay
Poulet cocotte grand-mère
Beignet aux pommes

*Un cahier des allergènes est disponible à l'accueil
Viandes : origine France, races à viande*



22 au 26 janvier 2024

Lundi

CAP PSR 1^{ère} année en self-service

Crudités ou friand au fromage
Côte de porc charcutière ou filet de carrelet sauce vin blanc
Crème caramel ou corbeille de fruits

Mardi

CAP 2^{ème} année

Quiche aux légumes, beignets de crevettes
Filet de daurade et papillote
Tiramisu

Mercredi

CAP 1^{ère} année

Potage julienne Darblay
Navarin d'agneau aux pommes
Tarte alsacienne

Jedi

CAP 1^{ère} année

Soupe de moules
Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf
Crêpe aux pommes

Vendredi

BP 1^{ère} année

> Thème : PACA-Corse
Amuse-bouche : Tartare de sardine
Loup grillé, fenouil étuvé sauce tapenade-aïoli
Gigot carré d'agneau Sisteron
Tarte citron de Menton



29 janvier au 2 février 2024

Lundi

CAP PSR 1^{ère} année en self-service

Rillettes de poissons ou quiche
Endive au jambon ou aile de raie pochée beurre blanc aux câpres
Gâteau (création personnelle) ou corbeille de fruits

Mardi

Fermé - examen blanc

Mercredi

CAP 1^{ère} année

Soupe de moules
Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf
Crêpes aux pommes

Jeudi

CAP 1^{ère} année

Salade campagnarde, œuf poché
Pavé de saumon beurre blanc, riz pilaf
Tarte alsacienne

Vendredi

CAP 1^{ère} année

Œuf mollet florentine ou assiette Saint-Antoine
Pavé de bœuf, sauce bordelaise, gratin dauphinois
Galette des rois



5 au 9 février 2024

Lundi

CAP PSR 2^{ème} année en self-service

Salade de lentilles au jambon cru ou assiette de saumon fumé
Poulet grillé sauce tomates ou moules
Gaufre choco-chantilly ou fromage blanc

Mardi

CAP 2^{ème} année

> Brasserie

Salade niçoise
Club-sandwich ou hot-dog
Profiteroles banana split, chantilly et chocolat, amandes grillées

> Restaurant

Goujonnette de merlan et beignet de crevette sur ardoise sauce andalouse et tartare
Magret de canard bigarade, pommes croquettes, palet de poire rôtie aux noix
Profiteroles banana split, chantilly et chocolat, amandes grillées

Mercredi

Fermé

Jeudi

Fermé

Vendredi

CAP 1^{ère} année

Filet de daurade grillé, fondue de poireaux en papillote
Veau marengo, pommes vapeur
Tarte alsacienne



12 au 16 février 2024

Lundi

CAP PSR 1^{ère} année en self-service

Taboulé au poulet ou assiette de charcuterie
Choucroute de la terre ou de la mer
Panna cotta framboise ou corbeille de fruits

Mardi

CAP 2^{ème} année

Filet de saumon au riesling
Poulet sauté chasseur ou côte de bœuf
Tarte agrumes meringuée

Mercredi

CAP 1^{ère} année

Œuf mollet florentine ou assiette Saint-Antoine
Pavé de bœuf, sauce marchand de vin, gratin dauphinois
Galette des rois

Jedi

CAP 1^{ère} année

Soupe de moules
Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf
Crêpe aux pommes

Vendredi

Fermé



19 au 23 février 2024

Lundi

CAP PSR 1^{ère} année en self-service

Taboulé au poulet ou assiette de charcuterie
Choucroute de la terre ou de la mer
Panna cotta framboise ou corbeille de fruits

Mardi

CAP 2^{ème} année

> Brasserie

Verrine d'avocat aux crevettes et pomelos
Filet de porc sauce satay, riz cantonais
Feuillantine chocolat crème anglaise

> Restaurant

Tarte aux deux saumons, fondue de poireaux chantilly à l'aneth
Côte de bœuf sauce choron, mousses aux trois légumes, frites de polenta aux herbes
Toasts de fromages, salade
Feuillantine chocolat crème anglaise

Mercredi

CAP 1^{ère} année

Filets de Carrelet dieppoise
Bavette sauce au poivre, frites
Génoise crème anglaise

Jeudi

CAP 1^{ère} année

Assiette de poissons marinés, roquette
Navarin d'agneau, flageolets
Crumble aux pommes

Vendredi

BP 2^{ème} année

Amuse-bouche : choux chantilly sauce américaine (sujet d'examen)
Risotto de saint-jacques au chorizo
Selle d'agneau (sujet d'examen)
Nougat glacé



4 au 8 mars 2024

Lundi

CAP PSR 2^{ème} année en self-service

Assiette de crudités ou soupe à l'oignon
Paninis ou maquereau grillé sauce moutarde à l'ancienne
Salade de fruits frais ou tarte aux poires

Mardi

CAP 2^{ème} année

> Brasserie

Feuilleté aux pointes d'asperges vertes et blanches sauce mousseline
Sauté de veau marengo, tagliatelles
Entremet façon forêt noire

> Restaurant

Feuilleté aux pointes d'asperges vertes et blanches sauce mousseline
Steak tartare, pommes darphin ou frites
Entremet façon forêt noire

Mercredi

CAP 2^{ème} année

> Brasserie

Tartare de saumon au basilic
Salade niçoise
Crumble aux pommes

> Restaurant

Tartare de saumon au basilic ou saumon fumé
Carré d'agneau persillé gratin
Crumble aux pommes

Jeudi

Fermé

Vendredi

CAP 1^{ère} année

Œufs farcis Chimay
Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf
Crêpe aux pommes

*Un cahier des allergènes est disponible à l'accueil
Viandes : origine France, races à viande*



11 au 15 mars 2024

Lundi

CAP PSR 1^{ère} année en self-service

Salade de lentilles aux jambon cru ou assiette de saumon fumé
Cordon bleu de dinde ou pavé de saumon au citron vert
Gaufres choco-chantilly ou coupe glacée vanille-banane sauce chocolat

Mardi

CAP 2^{ème} année

Croustillant de fromage
Canard à l'orange ou magret
Mousse au chocolat baguette noisette

Mercredi

CAP 1^{ère} année

Profiteroles de chèvre frais et légumes croquants, mesclun ou assiette de poissons fumés
Entrecôte grillée sauce béarnaise, pommes pont-neuf
Œufs à la neige

Jeudi

CAP 1^{ère} année

Tarte fine à la sardine
Dorade au fenouil sauce beurre blanc, petits légumes glacés
Mousse au chocolat

Vendredi

BP 1^{ère} année

> Thème : Occitanie

Amuse-bouche : brandade de morue
Salade de la mer au chorizo, coulis de haricot blanc, tuile au paprika
Jambonnette de canard du sud-ouest
Sabayon au muscat de Rivesaltes



18 au 22 mars 2024

Lundi

Fermé

Mardi

CAP 1^{ère} année

Filets de carrelet dieppoise
Côte de bœuf grillée sauce béarnaise, petits légumes
Génoise crème anglaise

Mercredi

CAP PSR 2^{ème} année en self-service

> Vente à emporter

Salade piémontaise
Club sandwich ou panini ou hot-dog
Fromage
Compote de fruits ou panna cotta

Jeudi

Fermé

Vendredi

CAP 1^{ère} année

Feuilleté d'œufs brouillés à la portugaise
Curry de volaille, riz madras
Crème renversée au caramel

CAP 2^{ème} année

> Brasserie

Tartare de saumon au basilic
Salade niçoise
Crumble aux pommes

> Restaurant

Tartare de saumon au basilic ou saumon fumé
Carré d'agneau persillé, gratin dauphinois
Crumble aux pommes



25 au 29 mars 2024

Lundi

CAP PSR 2^{ème} année en self-service

Salade hareng et pommes de terre ou tomate farcie à la macédoine
Brochette de volaille chorizo ou galette complète
Flan pâtissier ou corbeille de fruits

Mardi

CAP 2^{ème} année

> Brasserie

Paupiette de saumon, fondue de poireaux au beurre blanc
Croque-monsieur, salade
Panna cotta fruits rouges

> Restaurant

Paupiette de saumon, fondue de poireaux au beurre blanc
Médaillon de veau, risotto, courgette glacée
Toast de fromage sur nid de salade
Pêche Melba

Mercredi

CAP 2^{ème} année

> Brasserie

Goujonnettes de merlan sauce tartare
Croque-monsieur ou bruschetta et salade
Tarte tatin crème vanillée

> Restaurant

Goujonnettes de merlan sauce tartare
Côte de bœuf sauce marchand de vin pommes boulangères
Tarte tatin crème vanillée

Jedi

Fermé

Vendredi

CAP 1^{ère} année

Filets de carrelet dieppoise
Côte de bœuf grillée sauce béarnaise, petits légumes
Génoise crème anglaise



1^{er} au 5 avril 2024

Lundi

Fermé

Mardi

Fermé

Mercredi

CAP 1^{ère} année

Feuilleté d'œufs brouillés à la portugaise
Curry de volaille, riz madras
Crème renversée au caramel

Jeudi

CAP 1^{ère} année

Œufs mollets à la florentine
Pavé de bœuf sauce bordelaise, gratin dauphinois
Tarte fine aux fruits

Vendredi

BP 1^{ère} année

> **Thème : Nouvelle-Aquitaine**

Amuse-bouche : huître pochée sabayon au safran
Matelote bordelaise
Carré de porc de Bigorre, garniture
Fraise et kiwi de l'Adour



8 au 12 avril 2024

Lundi

CAP PSR 1^{ère} année en self-service

Salade de concombre, melon et féta ou œuf mimosa
Spaghetti bolognaise ou carbonara ou maquereau grillé sauce moutarde à l'ancienne
Salade de fruits ou fromage blanc

Mardi

CAP 2^{ème} année

> Brasserie

Paupiette de saumon, fondue de poireaux au beurre blanc
Croque-monsieur, salade
Panna cotta fruits rouges

> Restaurant

Paupiette de saumon, fondue de poireaux au beurre blanc
Médailillon de veau, risotto, courgette glacée
Toast de fromage sur nid de salade
Pêche Melba

Mercredi

CAP 1^{ère} année

Crêpe farcie océane
Curry de volaille, riz madras
Île flottante

Jeudi

CAP 1^{ère} année

Œufs à la florentine
Carré de porc sauce charcutière, jardinière de légumes
Tiramisu

Vendredi

Fermé



15 au 19 avril 2024

Lundi - CAP PSR 2^{ème} année en self-service

Salade hareng et pommes de terre ou tomate farcie macédoine
Brochette de volaille chorizo ou galette complète
Flan pâtissier ou corbeille de fruits

Mardi - CAP 2^{ème} année

> Brasserie

Crème de lentille à l'œuf mollet, chantilly au lard fumé
Filet mignon de porc sauté, pommes dauphines, jus au romarin
Petit chou chantilly menthe et fraises sauce caramel

> Restaurant

Crème de lentille à l'œuf mollet, chantilly au lard fumé
Filet mignon de porc sauté, pommes dauphines, jus au romarin
Petit chou chantilly menthe et fraises sauce caramel

Mercredi - CAP 2^{ème} année

> Brasserie

Huîtres chaudes aux poireaux
Osso bucco de dinde, écrasé de pommes de terre
Tarte au chocolat chantilly

> Restaurant

Huîtres chaudes aux poireaux
Magret sauce à l'orange, écrasé de pommes de terre
Cerises en jubilé

Jeudi

Fermé

Vendredi- CAP 1^{ère} année

Tarte fine de sardine
Dorade au fenouil, petit légumes
Forêt noire



22 au 26 avril 2024

Lundi

CAP PSR 1^{ère} année en self-service

Tartare d'avocat et saumon fumé ou tomate mozzarella
Brochette de volaille créole ou dos de lieu à l'aneth
Amandine (création personnelle) ou corbeille de fruits

Mardi

CAP 2^{ème} année

Daurade ou omelette
Civet de lapin ou steak au poivre
Paris-Brest

Mercredi

CAP 1^{ère} année

Crêpe farcie océane ou terrine de poisson sauce cocktail
Médailillon de veau, risotto, courgettes glacées
Tarte framboise-chocolat

Jeudi

CAP 1^{ère} année

Tarte à l'oignon
Curry de volaille, riz madras
Crumble aux pommes

Vendredi

BP 1^{ère} année

> Thème : Pays-de-la-Loire

Amuse-bouche : galipette farcie
Feuilleté d'asperges sauce mousseline
Volaille de Loué, légumes primeurs (création personnelle)
Assiette de 3 desserts (soufflé glacé au Cointreau, sablé nantais, mousse de framboise)

Nos formations en cuisine restauration

- > CAP Cuisine
- > BP Arts de la Cuisine
- > CAP Commercialisation et Service en Hôtel Café Restaurant
- > CAP Production et Service en Restaurations
- > BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration
- > CAP en 1 an Crémier Fromager

Centre de Formation d'Apprentis
Interconsulaire de l'Eure

41 rue du Pas des Heures, CS 10205,
27102 Val-de-Reuil Cedex

02 32 09 33 77 | cfaie@cfaie.fr

www.cfaie.fr

