

# Menus

2019-2020

## de L'Atelier du Goût

Le restaurant pédagogique du CFA de la CCI de la Vienne



Centre de formation  
d'apprentis

CCI VIENNE

[www.maisondelaformation.net](http://www.maisondelaformation.net)

[facebook.com/maisondelaformationpoitiers](https://www.facebook.com/maisondelaformationpoitiers)

[youtube.com/c/centredelapartenance](https://www.youtube.com/channel/UC...)

[instagram.com/cfa\\_cciv](https://www.instagram.com/cfa_cciv)

[linkedin.com/cfa-cci-vienne](https://www.linkedin.com/company/cfa-cci-vienne)

 **L'Atelier du Goût**

**CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS**

Maison De La Formation  
ZI de la République  
120 rue du Porteau BP 495  
86012 Poitiers Cedex



# Comment réserver à l'Atelier du Goût ?



Nous vous remercions d'effectuer vos réservations du lundi au vendredi de 8h15 à 11h15 :

- par téléphone au 05.49.37.28.34, au 5240 en interne
- par e-mail : [restaurant@mdf86.net](mailto:restaurant@mdf86.net)

## Tarifs de l'Atelier du Goût

	<u>Traditionnel Complet</u>	<u>Traditionnel Rapide</u>	<u>Gastronomique</u>	<u>Exception</u>
	Entrée Plat garni Fromage OU Dessert	Entrée Plat garni  OU  Plat garni Fromage OU Dessert	Entrée Plat garni Fromage ET Dessert	Repas Complet Apéritif Boisson et Café compris
<b>Apprenti(1)</b>	<b>3,95 €</b>	<b>3,55 €</b>	<b>3,95 €</b>	<b>Tarif unique tout compris à partir de 25 €</b>
<b>Apprenti au forfait</b>	<b>3,35 €</b>	<b>3,35 €</b>	<b>3,35 €</b>	
<b>CPRO / DE (1)</b>	<b>6,50 €</b>	<b>6,10 €</b>	<b>6,50 €</b>	
<b>CPRO / DE au FORFAIT (3)</b>	<b>5,90 €</b>	<b>5,90 €</b>	<b>5,90 €</b>	
<b>Personnel (1) (2)</b>	<b>9,50 €</b>	<b>7,50 €</b>	<b>9,50 €</b>	
<b>FC / Extérieur / autre</b>	<b>15,00 €</b>	<b>10,00 €</b>	<b>20,00 €</b>	

- (1) Pour bénéficier des tarifs préférentiels, la carte magnétique est obligatoire (3 €)
- (2) Personnel site MDF (CFA – Associations MDF – Compagnons du devoir – Amarr'HA) et siège CCIV
- (3) SPRC propose des formules « semaine demi-pension » ou « interne » permettant de bénéficier d'une réduction



La Région Nouvelle Aquitaine accorde aux apprentis une subvention de 2,50 € par repas (déduite des tarifs ci-dessus) jusqu'au 31/12/19.

Le jour de votre déjeuner, nous vous remercions de bien vouloir vous présenter à 12h15 précises à l'Atelier du Goût.

Si vous avez demandes particulières (végétarien, végétalien, vegan, allergies ...) veuillez nous le préciser lors de votre réservation.

<b>Semaine du 9 au 13 Septembre 2019</b>				
<b><u>Lundi 9</u></b>	<b><u>Mardi 10</u></b>	<b><u>Mercredi 11</u></b>	<b><u>Jeudi 12</u></b> <i>Tarif Menu Gastronomique</i>	<b><u>Vendredi 13</u></b>
	<p><b>Verrine de Melon &amp; Jambon de pays</b></p> <p>↻</p> <p><b>Escalope de dinde viennoise, polenta sauce tomate basilic</b></p> <p>↻</p> <p><b>Tarte fine aux fruits</b></p>		<p><b>Menu à thème « Italie »</b></p> <p><b>Salade de tomates, tomates séchées, mozzarella, jambon &amp; parmesan</b></p> <p>↻</p> <p><b>Escalope de veau panée, pâtes fraîches</b></p> <p>↻</p> <p><b>Plateau de fromages</b></p> <p>↻</p> <p><b>Tiramisu</b></p>	<p><b>Feuilleté de fromages</b></p> <p>↻</p> <p><b>Filet de cabillaud sauce citronnée, julienne de légumes, pommes de terre cocotte</b></p> <p>↻</p> <p><b>Ile flottante</b></p>

<b>Semaine du 16 au 20 Septembre 2019</b>				
<b>Lundi 16</b>	<b>Mardi 17</b>	<b>Mercredi 18</b>	<b>Jeudi 19</b>	<b>Vendredi 20</b>
			<i>Tarif Menu Gastronomique</i>	
	<p><b>Tartare de saumon</b></p> <p>↻</p> <p><b>Poulet rôti et ses garnitures</b></p> <p>↻</p> <p><b>Tarte tatin , Glace vanille</b></p>	<p><b>Menu 1</b></p> <p><b>Quiche au saumon</b></p> <p>↻</p> <p><b>Escalope milanaise, pâtes fraîches au pesto</b></p> <p>↻</p> <p><b>Salade de fruits frais</b></p> <p><b>Menu 2</b></p> <p><b>Avocat cocktail</b></p> <p>↻</p> <p><b>Emincé de volaille au curry</b></p> <p><b>Riz pilaf</b></p> <p>↻</p> <p><b>Tarte aux Poires</b></p>	<p><b>Menu à thème « Bretagne »</b></p> <p><b>Poisson poché et ses légumes croquants</b></p> <p>↻</p> <p><b>Filet mignon, purée de chou-fleur</b></p> <p>↻</p> <p><b>Plateau de fromages</b></p> <p>↻</p> <p><b>Tarte fine aux figues, glace vanille</b></p>	

<b>Semaine du 23 au 27 Septembre 2019</b>				
<b><u>Lundi 23</u></b>	<b><u>Mardi 24</u></b>	<b><u>Mercredi 25</u></b>	<b><u>Jeudi 26</u></b> <i>Tarif Menu Gastronomique</i>	<b><u>Vendredi 27</u></b>
	<p><b>Œufs brouillés</b></p> <p>↻</p> <p><b>Magret de canard Pommes cocotte, légumes glacés</b></p> <p>↻</p> <p><b>Coupe de glace</b></p>		<p><b>Salade de chou et beignets de gambas</b></p> <p>↻</p> <p><b>Filet de bar sauce émulsionnée, Pressé de légumes</b></p> <p>↻</p> <p><b>Plateau de fromages</b></p> <p>↻</p> <p><b>Brioche façon pain perdu, glace cannelle</b></p>	<p><b>Croque-Monsieur</b></p> <p>↻</p> <p><b>Poule au pot, laitue braisée, riz pilaf</b></p> <p>↻</p> <p><b>Tartelette alsacienne</b></p>

<b>Semaine du 30 Septembre au 4 Octobre 2019</b>				
<b>Lundi 30</b>	<b>Mardi 1</b>	<b>Mercredi 2</b>	<b>Jeudi 3</b> <i>Tarif Menu Gastronomique</i>	<b>Vendredi 4</b>
	<p><b>Assiette nordique</b></p> <p>☞</p> <p><b>Filet de bar sauce Gravelax, Flan de légumes, pommes vapeur</b></p> <p>☞</p> <p><b>Tarte fine aux figues et pistache</b></p> <p><b>ou</b></p> <p><b>tarte au chocolat</b></p>	<p><b>Tartare de bœuf</b></p> <p>☞</p> <p><b>Blanquette de dinde, Laitue braisée, riz pilaf</b></p> <p>☞</p> <p><b>Tarte citron meringuée</b></p>	<p><b>Soufflé au fromage</b></p> <p>☞</p> <p><b>Filet de bœuf Fumage au foin de Crau Polenta et champignons</b></p> <p>☞</p> <p><b>Plateau de fromages</b></p> <p>☞</p> <p><b>Tarte tatin création</b></p>	

<b>Semaine du 7 au 11 Octobre 2019</b>				
<b>Lundi 7</b>	<b>Mardi 8</b>	<b>Mercredi 9</b>	<b>Jeudi 10</b> <i>Tarif Menu Gastronomique</i>	<b>Vendredi 11</b>
	<p><b>Tartare de bœuf</b></p> <p>↻</p> <p><b>Filet de Cabillaud Beurre blanc</b></p> <p><b>Légumes étuvés</b></p> <p>↻</p> <p><b>Tarte aux pommes</b></p>		<p><b>Menu à thème « Vendée »</b></p> <p><b>Salade de foie de volaille et œuf poché</b></p> <p>↻</p> <p><b>Bar de Noirmoutier au beurre blanc, pommes de terre et chou</b></p> <p>↻</p> <p><b>Plateau de fromages</b></p> <p>↻</p> <p><b>Assortiment de choux</b></p>	<p><b>Croques ou panini</b></p> <p>↻</p> <p><b>Entrecôte beurre maître d'hôtel, pommes Pont Neuf</b></p> <p>↻</p> <p><b>Aumônière de fruits</b></p>

**Semaine du 14 au 18 Octobre 2019**

<b><u>Lundi 14</u></b>	<b><u>Mardi 15</u></b>	<b><u>Mercredi 16</u></b>	<b><u>Jeudi 17</u></b> <i>Tarif Menu Gastronomique</i>	<b><u>Vendredi 18</u></b>
<p><b>Œufs brouillés aux champignons</b></p> <p>↻</p> <p><b>Pavé de saumon au beurre blanc, pommes cocotte et flan de carotte</b></p> <p>↻</p> <p><b>Panini Nutella, glace</b></p>		<p><b>Salade niçoise</b></p> <p>↻</p> <p><b>Pavé de rumsteck sauté aux poivres, tian de légumes et pommes rösti</b></p> <p>↻</p> <p><b>Aumônière de fruits</b></p>	<p><b>Menu à thème « Sud-ouest »</b></p> <p><b>Pot au feu au foie gras</b></p> <p>↻</p> <p><b>Magret de canard et ses garnitures</b></p> <p>↻</p> <p><b>Plateau de fromages</b></p> <p>↻</p> <p><b>Entremet noix caramel</b></p>	



<b>Semaine du 21 au 25 Octobre 2019</b>				
<b>Lundi 21</b>	<b>Mardi 22</b>	<b>Mercredi 23</b>	<b>Jeudi 24</b> <i>Tarif Menu Gastronomique</i>	<b>Vendredi 25</b>
	<p><b>Assiette de charcuterie</b></p> <p>↻</p> <p><b>Escalope milanaise sauce Amatriana et tagliatelles</b></p> <p>↻</p> <p><b>Café gourmand</b></p>	<p><b>Assiette de fruits de mer</b></p> <p>↻</p> <p><b>Papillote de colin aux légumes, risotto de blé</b></p> <p>↻</p> <p><b>Aumônière de fruits</b></p>	<p><b>Tartelette aux légumes d'Automne</b></p> <p>↻</p> <p><b>Epaule d'Agneau farcie aux fruits secs – semoule travaillée aux épices</b></p> <p>↻</p> <p><b>Plateau de fromages</b></p> <p>↻</p> <p><b>Assortiment de choux</b></p>	<p><b>Verrine de guacamole, œuf mollet</b></p> <p>↻</p> <p><b>Poulet rôti et son jus</b></p> <p><b>Potatoes aux herbes et épices</b></p> <p>↻</p> <p><b>Clafoutis aux cerises</b></p>

<u>Semaine du 28 Octobre au 1 Novembre 2019</u>				
<u>Lundi 28</u>	<u>Mardi 29</u>	<u>Mercredi 30</u>	<u>Jeudi 31</u>	<u>Vendredi 1</u>
	<p><b>Crème Agnès Sorel</b></p> <p>✎</p> <p><b>Bœuf bourguignon, tagliatelles</b></p> <p>✎</p> <p><b>Ananas Flambés</b></p>			Férié

<b>Semaine du 4 au 8 Novembre 2019</b>				
<b>Lundi 4</b>	<b>Mardi 5</b>	<b>Mercredi 6</b>	<b>Jeudi 7</b> <i>Tarif Menu Gastronomique</i>	<b>Vendredi 8</b>
	<p><b>Crème Dubarry</b></p> <p>↻</p> <p><b>Carbonade Flamande</b></p> <p><b>Légumes glacés</b></p> <p>↻</p> <p><b>Crêpes flambées</b></p>	<p><b>Velouté St Germain</b></p> <p>↻</p> <p><b>Truite sauce à l'aneth, purée carotte cumin pommes de terre</b></p> <p>↻</p> <p><b>Café gourmand.</b></p>	<p><b>Menu à thème « Japon »</b></p> <p><b>Saint-Jacques et bouillon thaï</b></p> <p>↻</p> <p><b>Bœuf en sauce riz cantonnais</b></p> <p>↻</p> <p><b>Plateau de fromages</b></p> <p>↻</p> <p><b>Baba Yuzu agrumes</b></p>	<p><b>Crème Dubarry</b></p> <p>↻</p> <p><b>Darne de colin, beurre blanc pommes à l'anglaise</b></p> <p>↻</p> <p><b>Pannequets fourrés</b></p>

<b>Semaine du 11 au 15 Novembre 2019</b>				
<b>Lundi 11</b>	<b>Mardi 12</b>	<b>Mercredi 13</b>	<b>Jeudi 14</b>	<b>Vendredi 15</b>
			<i>Tarif Menu Gastronomique</i>	
<b>Férialé</b>		<p><b>Velouté Dubarry</b></p> <p>↻</p> <p><b>Magret de canard à l'orange</b> <b>légumes glacés</b></p> <p>↻</p> <p><b>Paris Brest</b></p>	<p><b>Menu à thème « Ardèche »</b></p> <p><b>Aumônière aux champignons</b></p> <p>↻</p> <p><b>Fricassée de poulet, légumes</b> <b>racines</b></p> <p>↻</p> <p><b>Plateaux de fromages</b></p> <p>↻</p> <p><b>Entremet crème de marrons, sorbet</b> <b>cacao</b></p>	<p><b>Cocktail avocat crevettes</b></p> <p>↻</p> <p><b>Emincé de volaille, riz pilaf</b></p> <p>↻</p> <p><b>Tarte Bourdaloue</b></p>

**Semaine du 18 au 22 Novembre 2019**

<b>Lundi 18</b>	<b>Mardi 19</b>	<b>Mercredi 20</b>	<b>Jeudi 21</b>	<b>Vendredi 22</b>
	<p><b>Assiette de fruits de mer</b></p> <p>↻</p> <p><b>Suprême de volaille farci laqué</b></p> <p><b>Wok de légumes.</b></p> <p>↻</p> <p><b>Bûche aux agrumes</b></p>			<p><b>Crème Dubarry</b></p> <p>↻</p> <p><b>Poulet rôti et son jus</b></p> <p><b>Gratin dauphinois, carottes</b></p> <p><b>tournées glacées</b></p> <p>↻</p> <p><b>Salade de fruits frais</b></p>

<b>Semaine du 25 au 29 Novembre 2019</b>				
<b><u>Lundi 25</u></b>	<b><u>Mardi 26</u></b>	<b><u>Mercredi 27</u></b>	<b><u>Jeudi 28</u></b>	<b><u>Vendredi 29</u></b>
	<p><b>Huîtres</b></p> <p>☞</p> <p><b>Pavé de Saumon Sauce Choron</b></p> <p><b>Légumes anciens</b></p> <p>☞</p> <p><b>Bûche de Noël</b></p>	<p><b>Croque-Monsieur</b></p> <p>☞</p> <p><b>Poulet rôti et son jus</b></p> <p><b>Gratin dauphinois, carottes</b></p> <p><b>tournées glacées</b></p> <p>☞</p> <p><b>Salade de fruits frais</b></p>		<p><b>Gougères au fromage</b></p> <p>☞</p> <p><b>Fricassée de veau à l'ancienne</b></p> <p><b>Et sa garniture</b></p> <p>☞</p> <p><b>Salade de fruits</b></p>

<b>Semaine du 2 au 6 Décembre 2019</b>				
<b><u>Lundi 2</u></b>	<b><u>Mardi 3</u></b>	<b><u>Mercredi 4</u></b>	<b><u>Jeudi 5</u></b> <i>Tarif Menu Gastronomique</i>	<b><u>Vendredi 6</u></b>
<p><b>Quiche aux poireaux</b>                      ↳  <b>Limande meunière, polenta crémeuse</b>                      ↳  <b>Crème caramel</b></p>		<p><b>Rillettes de saumon, blinis</b>                      ↳  <b>Poulet sauté façon vallée d'Auge</b>                      ↳  <b>Mousse au chocolat</b>                      Ou  <b>Fruits flambés</b></p>	<p><b>Menu à thème « Nord »</b></p> <p><b>Terrine de cochon au genièvre</b>                      ↳</p> <p><b>Papillote de fruits de mer</b>                      ↳</p> <p><b>Plateau de fromages</b>                      ↳</p> <p><b>Entremet type « Fantastic »</b></p>	<p><b>Feuilleté de fromage au jambon</b>                      ↳</p> <p><b>Filet de cabillaud à court mouillement sauce moutarde, julienne de légumes, pommes de terre tournées</b>                      ↳</p> <p><b>Salade de fruits frais</b></p>

<b>Semaine du 9 au 13 Décembre 2019</b>				
<b><u>Lundi 9</u></b>	<b><u>Mardi 10</u></b>	<b><u>Mercredi 11</u></b>	<b><u>Jeudi 12</u></b> <i>Tarif Menu Gastronomique</i>	<b><u>Vendredi 13</u></b>
	<p><b>Tarte fine aux légumes d'hiver</b> sauce hollandaise</p> <p>↻</p> <p><b>Steak au poivre</b> Pommes duchesse</p> <p>↻</p> <p><b>Café gourmand</b></p>		<p><b>Menu à thème « Grand Est »</b></p> <p><b>Assortiment de poissons fumés</b></p> <p>↻</p> <p><b>Civet de biche et ses garnitures</b></p> <p>↻</p> <p><b>Plateau de fromages</b></p> <p>↻</p> <p><b>Entremet chocolat en bûche</b></p>	<p><b>Tartare de Bœuf</b></p> <p>↻</p> <p><b>Truite sauce beurre blanc</b> Flan de légumes, lentilles</p> <p>↻</p> <p><b>Millefeuille aux agrumes</b></p>



<b>Semaine du 16 au 20 Décembre 2019</b>				
<b><u>Lundi 16</u></b>	<b><u>Mardi 17</u></b>	<b><u>Mercredi 18</u></b>	<b><u>Jeudi 19</u></b>	<b><u>Vendredi 20</u></b>
<p><b>Velouté Crécy</b></p> <p>↻</p> <p><b>Filet mignon sauté aux pruneaux, tagliatelles</b></p> <p>↻</p> <p><b>Riz au lait</b></p>		<p><b>Tartare de saumon en millefeuille</b></p> <p>↻</p> <p><b>Suprême de pintade aux morilles</b></p> <p><b>Risotto aux champignons</b></p> <p>↻</p> <p><b>Bûche Exotique roulée</b></p>		<p><b>Assiette de fruits de mer</b></p> <p>↻</p> <p><b>Pavé de gibier sauté aux baies</b></p> <p><b>Pommes rösti &amp; légumes glacés à brun</b></p> <p>↻</p> <p><b>Bûche roulée au chocolat</b></p>

<b>Semaine du 30 Décembre 2019 au 03 Janvier 2020</b>				
<b><u>Lundi 30</u></b>	<b><u>Mardi 31</u></b>	<b><u>Mercredi 1</u></b>	<b><u>Jeudi 2</u></b>	<b><u>Vendredi 3</u></b>

<b>Semaine du 06/01 au 10/01 2020</b>				
<b><u>Lundi 6</u></b>	<b><u>Mardi 7</u></b>	<b><u>Mercredi 8</u></b>	<b><u>Jeudi 9</u></b>	<b><u>Vendredi 10</u></b>
<p><b>Assiette de charcuterie</b></p> <p>☞</p> <p><b>Estouffade de chevreuil bourguignonne, pommes fondantes</b></p> <p>☞</p> <p><b>Sabayon de fruits</b></p>		<p><b>Cassolette de fruits de mer</b></p> <p>☞</p> <p><b>Pintadeau rôti sur canapé, purée de Butternut et légumes glacés</b></p> <p>☞</p> <p><b>Profiteroles</b></p>		<p><b>Potage Esaü</b></p> <p>☞</p> <p><b>Bœuf bourguignon, pommes Pont Neuf</b></p> <p>☞</p> <p><b>Crêpes, fruits flambés.</b></p>

<u>Semaine du 13/01 au 17/01 2020</u>				
<u>Lundi 13</u>	<u>Mardi 14</u>	<u>Mercredi 15</u>	<u>Jeudi 16</u> <i>Tarif Menu Gastronomique</i>	<u>Vendredi 17</u>
	<p><b>Assiette de charcuterie</b></p> <p>☞</p> <p><b>Pavé de saumon Sauce béarnaise et sa garniture</b></p> <p>☞</p> <p><b>Entremet au chocolat</b></p>		<p><b>Œuf mollet, crème de carotte, Baguette au saumon fumé</b></p> <p>☞</p> <p><b>Canard à l'orange</b></p> <p><b>Légumes racines</b></p> <p>☞</p> <p><b>Plateau de fromages</b></p> <p>☞</p> <p><b>Crêpes flambées et soufflées</b></p>	<p><b>Assiette de charcuterie</b></p> <p>☞</p> <p><b>Bourguignon, pâtes fraîches</b></p> <p>☞</p> <p><b>Tarte citron meringuée</b></p>

<b>Semaine du 20/01 au 24/01 2020</b>				
<b>Lundi 20</b>	<b>Mardi 21</b>	<b>Mercredi 22</b>	<b>Jeudi 23</b> <i>Tarif Menu Gastronomique</i>	<b>Vendredi 24</b>
	<p><b>Assiette nordique</b></p> <p>↻</p> <p><b>Carré d'agneau poêlé</b></p> <p><b>Pommes cocotte, légumes étuvés</b></p> <p>↻</p> <p><b>Tarte aux pommes</b></p>	<p><b>Œufs meurette</b></p> <p>↻</p> <p><b>Filet mignon de porc sauce aux pruneaux, flan de légumes, flageolets</b></p> <p>↻</p> <p><b>Millefeuille aux agrumes</b></p>	<p><b>Menu à thème « Centre »</b></p> <p><b>Velouté de légumes et œuf mollet</b></p> <p>↻</p> <p><b>Jarret de veau et sa garniture</b></p> <p>↻</p> <p><b>Plateau de fromages</b></p> <p>↻</p> <p><b>St Honoré</b></p>	<p><b>Potage julienne</b></p> <p>↻</p> <p><b>Escalope de dinde panée</b></p> <p><b>Petits pois à la française</b></p> <p>↻</p> <p><b>Profiteroles (café gourmand)</b></p>

<u>Semaine du 27/01 au 31/01 2020</u>				
<u>Lundi 27</u>	<u>Mardi 28</u>	<u>Mercredi 29</u>	<u>Jeudi 30</u> <i>Tarif Menu Gastronomique</i>	<u>Vendredi 31</u>
<p><b>Eggs and bacon, salad</b></p> <p>☞</p> <p><b>Fish and chips</b></p> <p>☞</p> <p><b>Apple pie, sauce custard</b></p>		<p><b>Pissaladière ou Hot Dog</b></p> <p>☞</p> <p><b>Râble de lapin à la moutarde, pommes saucisson</b></p> <p>☞</p> <p><b>Tarte au chocolat</b></p>	<p><b>Menu à thème « Inde »</b></p> <p><b>Samoussa</b></p> <p>☞</p> <p><b>Blanquette de dinde au curry et sa garniture</b></p> <p>☞</p> <p><b>Plateau de fromages</b></p> <p>☞</p> <p><b>Beignets ananas, noix de coco</b></p>	<p><b>Situation d'examen</b></p> <p><b>Menu non communiqué</b></p>

<b>Semaine du 03/02 au 07/02 2020</b>				
<b>Lundi 3</b>	<b>Mardi 4</b>	<b>Mercredi 5</b>	<b>Jeudi 6</b> <i>Tarif Menu Gastronomique</i>	<b>Vendredi 7</b>
	<p><b>Velouté Dubarry</b></p> <p>↻</p> <p><b>Blanquette de veau au cidre</b></p> <p><b>Pommes, riz croustillant</b></p> <p>↻</p> <p><b>Salade de fruits frais</b></p>		<p><b>Salade lyonnaise</b></p> <p>↻</p> <p><b>Ris de veau en cocotte</b></p> <p><b>Ravioles aux légumes</b></p> <p>↻</p> <p><b>Plateau de fromages</b></p> <p>↻</p> <p><b>Tartelette orange</b></p>	<p><b>Bruschettas</b></p> <p>↻</p> <p><b>Navarin d'agneau, pommes</b></p> <p><b>Duchesse</b></p> <p>↻</p> <p><b>Entremet génoise chocolat</b></p>

<u>Semaine du 10/02 au 14/02 2020</u>				
<u>Lundi 10</u>	<u>Mardi 11</u>	<u>Mercredi 12</u>	<u>Jeudi 13</u> <i>Tarif Menu Gastronomique</i>	<u>Vendredi 14</u>
	<p><b>Œufs brouillés</b></p> <p>↻</p> <p><b>Blanquette de veau au curry</b></p> <p><b>Riz madras</b></p> <p>↻</p> <p><b>Coupe de glaces</b></p>	<p><b>Bisque de crustacés, rouille &amp; croutons</b></p> <p>↻</p> <p><b>Ragout de porc au gingembre</b></p> <p><b>Risotto de céleri, carottes à l'étuvée</b></p> <p>↻</p> <p><b>Entremet poire-chocolat</b></p>	<p><b>Situation d'examen</b></p> <p><b>Menu non communiqué</b></p>	<p><b>Bonne St Valentin !</b></p>



<b>Semaine du 17/02 au 21/02</b>				
<b>Lundi 17</b>	<b>Mardi 18</b>	<b>Mercredi 19</b>	<b>Jeudi 20</b> <i>Tarif Menu Gastronomique</i>	<b>Vendredi 21</b>
<p><b>Salade de chèvre chaud</b></p> <p>☞</p> <p><b>Rognons de veau sautés</b></p> <p><b>Sauce mère</b></p> <p><b>Pommes fondantes</b></p> <p><b>Ou</b></p> <p><b>Papillote de cabillaud et sa julienne de légumes</b></p> <p>☞</p> <p><b>Café ou thé gourmand</b></p>		<p><b>Assiette de fruits de mer</b></p> <p>☞</p> <p><b>Blanquette de veau</b></p> <p><b>Riz pilaf aux légumes</b></p> <p>☞</p> <p><b>Tarte au citron</b></p>	<p><b>Menu à thème « USA »</b></p> <p><b>Salade de maïs en textures</b></p> <p>☞</p> <p><b>Burger</b></p> <p><b>Frites de légumes</b></p> <p>☞</p> <p><b>Plateau de fromages</b></p> <p>☞</p> <p><b>Brownies, crème glacée</b></p>	<p><b>Salade œuf poché et toast au chèvre</b></p> <p>☞</p> <p><b>Carré de porc</b></p> <p><b>Gratin dauphinois, flan de légumes</b></p> <p>☞</p> <p><b>Tartelette alsacienne</b></p>

<b>Semaine du 24/02 au 28/02 2020</b>				
<b><u>Lundi 24</u></b>	<b><u>Mardi 25</u></b>	<b><u>Mercredi 26</u></b>	<b><u>Jeudi 27</u></b>	<b><u>Vendredi 28</u></b>

<b>Semaine du 02/03 au 06/03 2020</b>				
<b><u>Lundi 2</u></b>	<b><u>Mardi 3</u></b>	<b><u>Mercredi 4</u></b>	<b><u>Jeudi 5</u></b> <i>Tarif Menu Gastronomique</i>	<b><u>Vendredi 6</u></b>
	<p><b>Menu Street food</b></p> <p>Panini hot dog pizza Croque-monsieur Crêpe farcie aux fruits de mer Choux</p>		<p><b>Menu à thème « Bouchon lyonnais »</b></p> <p>Charcuterie lyonnaise ✎ Volaille de Bresse à la broche ✎ Plateau de fromages ✎ Ile flottante aux pralines roses</p>	<p>Salade de fruits de mer ✎ Fish &amp; chips, sauce aïoli ✎ Tarte fine aux pommes</p>

<b>Semaine du 09/03 au 13/03 2020</b>				
<b>Lundi 09</b>	<b>Mardi 10</b>	<b>Mercredi 11</b>	<b>Jeudi 12</b>	<b>Vendredi 13</b>
	<p><b>Salade composée</b></p> <p>↻</p> <p><b>Magret de canard à L'orange</b></p> <p>↻</p> <p><b>Choux à la crème</b></p>	<p><b>Quiche Lorraine</b></p> <p>↻</p> <p><b>Poule au pot</b></p> <p><b>Riz pilaf</b></p> <p>↻</p> <p><b>Entremet mousse de mangue</b></p>		<p><b>Assiette de charcuterie</b></p> <p>↻</p> <p><b>Estouffade bourguignonne</b></p> <p><b>Trio de purées</b></p> <p>↻</p> <p><b>Crème brûlée</b></p> <p><b>ou</b></p> <p><b>Crème caramel</b></p>

<u>Semaine du 16/03 au 20/03 2020</u>				
<u>Lundi 16</u>	<u>Mardi 17</u>	<u>Mercredi 18</u>	<u>Jeudi 19</u> <i>Tarif Menu Gastronomique</i>	<u>Vendredi 20</u>
<p><b>Club sandwich</b>  <b>Croque Monsieur et Bagel au saumon</b>                      ↻  <b>Croustillant de dinde façon milanaise</b>  <b>Gratin de chou-fleur</b>                      ↻  <b>Crème brûlée</b></p>		<p><b>Macédoine de légumes</b>                      ↻  <b>Burger maison</b>  <b>Frites de légumes</b>  <b>Assortiment de sauces</b>                      ↻  <b>Millefeuille exotique ou ananas frais</b></p>	<p><b>Menu découverte</b></p>	<p><b>Assiette de charcuterie</b>                      ↻  <b>Filet mignon</b>  <b>Pommes sautées, légumes tournés</b>                      ↻  <b>Pithiviers</b></p>

<u>Semaine du 23/03 au 27/03 2020</u>				
<u>Lundi 23</u>	<u>Mardi 24</u>	<u>Mercredi 25</u>	<u>Jeudi 26</u> <i>Tarif Menu Gastronomique</i>	<u>Vendredi 27</u>
	<p><b>Quiche aux saumon</b></p> <p>☞</p> <p><b>Fricassée de volaille</b></p> <p><b>Légumes nouveaux</b></p> <p>☞</p> <p><b>Fruits flambés</b></p>		<p><b>Menu à thème « Normandie »</b></p> <p><b>Nage de coquillages</b></p> <p>☞</p> <p><b>Sole entière ou filets</b></p> <p><b>Et sa garniture</b></p> <p>☞</p> <p><b>Plateau de fromages</b></p> <p>☞</p> <p><b>Tartelette aux poires et crème d'Isigny</b></p>	<p><b>Œufs brouillés portugaise</b></p> <p>☞</p> <p><b>Magret de canard aux cassis</b></p> <p><b>Navets glacés et purée de carottes</b></p> <p>☞</p> <p><b>Panna Cotta passion et tartare de mangue</b></p>

<b>Semaine du 30/03 au 3/04 2020</b>				
<b>Lundi 30</b>	<b>Mardi 31</b>	<b>Mercredi 1</b>	<b>Jeudi 2</b> <i>Tarif Menu Gastronomique</i>	<b>Vendredi 3</b>
	<p><b>Tarte fine aux légumes</b></p> <p>↻</p> <p><b>Steak aux poivre</b></p> <p><b>Et sa garniture</b></p> <p>↻</p> <p><b>Ananas flambés</b></p>	<p><b>Œufs brouillés à la portugaise</b></p> <p>↻</p> <p><b>Magret de canard</b></p> <p><b>Navets glacés, purée de carottes</b></p> <p>↻</p> <p><b>Panna cotta coulis passion et tartare de mangue</b></p>	<p><b>Menu à thème « Healthy »</b></p> <p><b>Salade de céréales</b></p> <p>↻</p> <p><b>Lasagnes sans viande (pâtes, épinards, béchamel végé, courgettes, tomates...)</b></p> <p>↻</p> <p><b>Plateau de fromages</b></p> <p>↻</p> <p><b>Tropézienne</b></p>	<p><b>Côtelette d'œuf dur à la tomate</b></p> <p>↻</p> <p><b>Blanquette de dinde aux légumes primeurs</b></p> <p>↻</p> <p><b>Tarte chocolat</b></p> <p><b>ou</b></p> <p><b>Coupe glacée</b></p> <p><b>ou</b></p> <p><b>Chocolat liégeois</b></p>

<b>Semaine du 06/04 au 10/04 2020</b>				
<b><u>Lundi 6</u></b>	<b><u>Mardi 7</u></b>	<b><u>Mercredi 8</u></b>	<b><u>Jeudi 9</u></b> <i>Tarif Menu Gastronomique</i>	<b><u>Vendredi 10</u></b>
<p><b>Gougères forestières</b></p> <p>↻</p> <p><b>Darne de colin pochée</b></p> <p><b>Carottes vichy</b></p> <p>↻</p> <p><b>Clafoutis aux pommes</b></p>		<p><b>Pâté en croûte</b></p> <p>↻</p> <p><b>Carré d'agneau rôti et son jus</b></p> <p><b>Légumes glacés</b></p> <p>↻</p> <p><b>Forêt noire</b></p> <p><b>ou</b></p> <p><b>Coupe glacée</b></p>	<p><b>Pâté de Pâques</b></p> <p>↻</p> <p><b>Saint Pierre création</b></p> <p><b>Pomme Maxim's et Caviar</b></p> <p><b>d'aubergine en tube</b></p> <p>↻</p> <p><b>Plateau de fromages</b></p> <p>↻</p> <p><b>Tartelette amandine aux fruits</b></p> <p><b>crème brûlée pistache</b></p>	<p><b>Assiette de poissons fumés</b></p> <p>↻</p> <p><b>Blanquette de veau à l'ancienne</b></p> <p><b>Risotto</b></p> <p>↻</p> <p><b>Entremet chocolat, poire et chou en café gourmand</b></p>



<u>Semaine du 13/04 au 17/04 2020</u>				
<u>Lundi 13</u>	<u>Mardi 14</u>	<u>Mercredi 15</u>	<u>Jeudi 16</u>	<u>Vendredi 17</u>
<i>Férié</i>	<i>Situation d'examen Menu non communiqué</i>			<i>Situation d'examen Menu non communiqué</i>

<b>Semaine du 20/04 au 24/04 2020</b>				
<b><u>Lundi 20</u></b>	<b><u>Mardi 21</u></b>	<b><u>Mercredi 22</u></b>	<b><u>Jeudi 23</u></b>	<b><u>Vendredi 24</u></b>

<b>Semaine du 27/04 au 1/05 2020</b>				
<b>Lundi 27</b>	<b>Mardi 28</b>	<b>Mercredi 29</b>	<b>Jeudi 30</b> <i>Tarif Menu Gastronomique</i>	<b>Vendredi 1</b>
	<p><b>Situation d'examen</b> <b>Menu non communiqué</b></p>	<p><b>Situation d'examen</b> <b>Menu non communiqué</b></p>	<p><b>Menu à thème « Asie »</b></p> <p><b>Rouleau de printemps</b> ↻ <b>Porc au caramel &amp; sa garniture</b> ↻ <b>Plateau de fromages</b> ↻ <b>Tartelette au citron ou blanc manger</b></p>	<p><b>Féié</b></p>

<b>Semaine du 4/05 au 8/05 2020</b>				
<b><u>Lundi 4</u></b>	<b><u>Mardi 5</u></b>	<b><u>Mercredi 6</u></b>	<b><u>Jeudi 7</u></b>	<b><u>Vendredi 8</u></b>
			<i>Tarif Menu Gastronomique</i>	
<b>Petit déjeuner brunch</b>		<b>Situation d'examen Menu non communiqué</b>	<b>Situation d'examen Menu non communiqué</b>	<i>Férié</i>

<b>Semaine du 11/05 au 15/05 2020</b>				
<b>Lundi 11</b>	<b>Mardi 12</b>	<b>Mercredi 13</b>	<b>Jeudi 14</b>	<b>Vendredi 15</b>
	<p><b>Situation d'examen</b> <b>Menu non communiqué</b></p>	<p><b>Situation d'examen</b> <b>Menu non communiqué</b></p>		<p><b>Tartare de bœuf</b> ↻ <b>Burger de poisson maison</b> <b>Wok croustillant</b> ↻ <b>Tarte aux pommes</b></p>

<b>Semaine du 18/05 au 22/05</b>				
<b><u>Lundi 18</u></b>	<b><u>Mardi 19</u></b>	<b><u>Mercredi 20</u></b>	<b><u>Jeudi 21</u></b>	<b><u>Vendredi 22</u></b>
	<b>Situation d'examen</b> <b>Menu non communiqué</b>		<i>Férié</i>	

<u>Semaine du 25/05 au 29/05 2020</u>				
<u>Lundi 25</u>	<u>Mardi 26</u>	<u>Mercredi 27</u>	<u>Jeudi 28</u> <i>Tarif Menu Gastronomique</i>	<u>Vendredi 29</u>
<p><b>Situation d'examen</b> <b>Menu non communiqué</b></p>		<p><b>Situation d'examen</b> <b>Menu non communiqué</b></p>	<p><b>Menu à thème « Provence »</b></p> <p><b>Légumes farcis</b> ↪ <b>Râble de lapin aux olives</b> <b>Et sa garniture</b> ↪ <b>Plateau de fromages</b> ↪ <b>Entremet fraise - pistache</b></p>	<p><b>Situation d'examen</b> <b>Menu non communiqué</b></p>

<b>Semaine du 01/06 au 05/06 2020</b>				
<b><u>Lundi 1</u></b>	<b><u>Mardi 2</u></b>	<b><u>Mercredi 3</u></b>	<b><u>Jeudi 4</u></b>	<b><u>Vendredi 5</u></b>
<i>Examens</i>	<i>Examens</i>	<i>Examens</i>	<i>Examens</i>	<i>Examens</i>



<b>Semaine du 8/06 au 12/06</b>				
<b><u>Lundi 8</u></b>	<b><u>Mardi 9</u></b>	<b><u>Mercredi 10</u></b>	<b><u>Jeudi 11</u></b>	<b><u>Vendredi 12</u></b>
<i>Examens</i>	<i>Examens</i>	<i>Examens</i>	<i>Examens</i>	<i>Examens</i>

<u>Semaine du 15/06 au 19/06</u>				
<u>Lundi 15</u>	<u>Mardi 16</u>	<u>Mercredi 17</u>	<u>Jeudi 18</u>	<u>Vendredi 19</u>
Examens	Examens	Examens	Examens	<p><b>Œufs brouillés</b>                      ↻  <b>Magret de canard</b>  <b>Wok de légumes</b>                      ↻  <b>Sorbet aux fraises</b></p>

<u>Semaine du 22/06 au 26/06 2020</u>				
<u>Lundi 22</u>	<u>Mardi 23</u>	<u>Mercredi 24</u>	<u>Jeudi 25</u> <i>Tarif Menu Exception</i>	<u>Vendredi 26</u>
<i>Examens</i>	<i>Examens</i>	<i>Examens</i>	<b>Dîner à thème</b> <b>BBQ d'été</b>	<b>Chèvre pane gourmand</b> ↪ <b>Lotte a l'américaine</b> <b>Rizotto safran</b> ↪ <b>Salade de fruits de saison à la menthe</b>

<b>Semaine du 29/06 au 3/07</b>				
<b><u>Lundi 29</u></b>	<b><u>Mardi 30</u></b>	<b><u>Mercredi 1</u></b>	<b><u>Jeudi 2</u></b>	<b><u>Vendredi 3</u></b>

# L'Atelier du Goût

## CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS





Maison De La Formation  
ZI de la République  
120 rue du Porteau BP 495  
86012 Poitiers Cedex



## Centre de formation d'apprentis



[www.maisondelaformation.net](http://www.maisondelaformation.net)

-  [maisondelaformationpoitiers](#)
-  [centreformationdapprentis](#)
-  [CFA CCIV](#)
-  [ACIF\(S\) / CFA CCIV](#)

