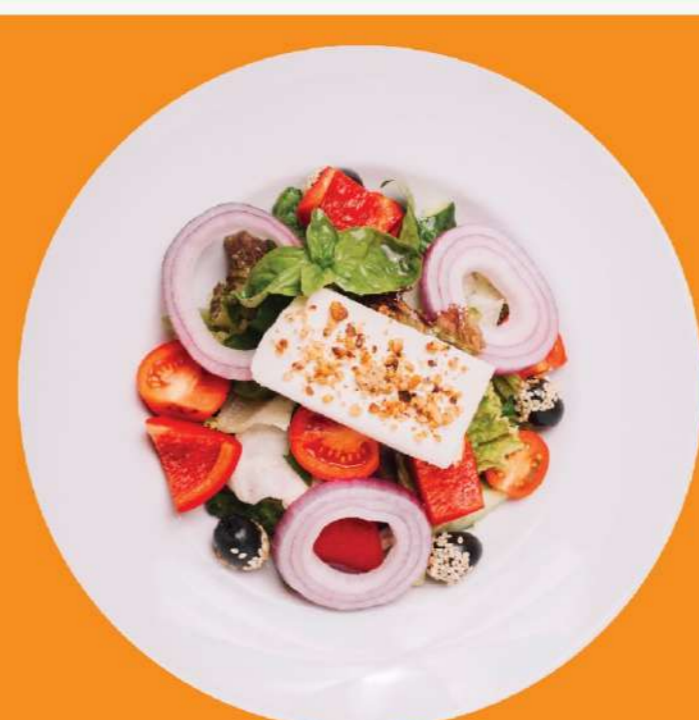


Menus

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

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

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

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

[linkedin.com/acif-s-cfa-cciv](https://www.linkedin.com/company/acif-s-cfa-cciv)

 **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

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
Apprenti(1)	3,95 €	3,55 €	3,95 €	Tarif unique tout compris à partir de 25 €
Apprenti au forfait	3,35 €	3,35 €	3,35 €	
CPRO / DE (1)	6,50 €	6,10 €	6,50 €	
CPRO / DE au FORFAIT (3)	5,90 €	5,90 €	5,90 €	
Personnel (1) (2)	9,50 €	7,50 €	9,50 €	
FC / Extérieur / autre	15,00 €	10,00 €	20,00 €	

- (1) Pour bénéficier des tarifs préférentiels, la carte magnétique est obligatoire (3 €)
- (2) Personnel site MDF (CFA – Associations MDF – Compagnons du devoir – Amarr'HAJ) 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.

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

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

Semaine du 23 au 27 Septembre 2019				
<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>Œufs brouillés</p> <p>↪</p> <p>Magret de canard Pommes cocotte, légumes glacés</p> <p>↪</p> <p>Coupe de glace</p>		<p>Salade de chou et beignets de gambas</p> <p>↪</p> <p>Filet de bar sauce émulsionnée, Pressé de légumes</p> <p>↪</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>↪</p> <p>Brioche façon pain perdu, glace cannelle</p>	<p>Croque-Monsieur</p> <p>↪</p> <p>Poule au pot, laitue braisée, riz pilaf</p> <p>↪</p> <p>Tartelette alsacienne</p>

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

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

Semaine du 14 au 18 Octobre 2019

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

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

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

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

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

Semaine du 18 au 22 Novembre 2019

<u>Lundi 18</u>	<u>Mardi 19</u>	<u>Mercredi 20</u>	<u>Jeudi 21</u>	<u>Vendredi 22</u>
				<p style="text-align: center;"> Crème Dubarry ↻ Poulet rôti et son jus Gratin dauphinois, carottes tournées glacées ↻ Salade de fruits frais </p>

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

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

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

Semaine du 16 au 20 Décembre 2019				
<u>Lundi 16</u>	<u>Mardi 17</u>	<u>Mercredi 18</u>	<u>Jeudi 19</u>	<u>Vendredi 20</u>

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

Semaine du 06/01 au 10/01 2020				
<u>Lundi 6</u>	<u>Mardi 7</u>	<u>Mercredi 8</u>	<u>Jeudi 9</u>	<u>Vendredi 10</u>
<p>Assiette de charcuterie</p> <p>☞</p> <p>Estouffade de chevreuil bourguignonne, pommes fondantes</p> <p>☞</p> <p>Sabayon de fruits</p>		<p>Cassolette de fruits de mer</p> <p>☞</p> <p>Pintadeau rôti sur canapé, purée de Butternut et légumes glacés</p> <p>☞</p> <p>Profiteroles</p>	<p>Salade gourmande, Gésiers flambés</p> <p>☞</p> <p>Carré de veau, Gratin dauphinois</p> <p>☞</p> <p>Poires rôties</p> <p>Création citron « Comme une tarte au citron »</p>	<p>Potage Esaü</p> <p>☞</p> <p>Bœuf bourguignon, pommes Pont Neuf</p> <p>☞</p> <p>Crêpes, fruits flambés.</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>Assiette de charcuterie</p> <p>☞</p> <p>Pavé de saumon Sauce béarnaise et sa garniture</p> <p>☞</p> <p>Entremet au chocolat</p>		<p>Œuf mollet, crème de carotte, Baguette au saumon fumé</p> <p>☞</p> <p>Canard à l'orange</p> <p>Légumes racines</p> <p>☞</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>☞</p> <p>Crêpes flambées et soufflées</p>	<p>Assiette de charcuterie</p> <p>☞</p> <p>Bourguignon, pâtes fraîches</p> <p>☞</p> <p>Tarte citron meringuée</p>

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

Semaine du 27/01 au 31/01 2020				
<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>Pissaladière ou Hot Dog</p> <p>☞</p> <p>Râble de lapin à la moutarde, pommes saucisson</p> <p>☞</p> <p>Tarte au chocolat</p>		<p>Eggs and bacon, salad</p> <p>☞</p> <p>Fish and chips</p> <p>☞</p> <p>Apple pie, sauce custard</p>	<p>Menu à thème « Inde »</p> <p>Samoussa</p> <p>☞</p> <p>Blanquette de dinde au curry et sa garniture</p> <p>☞</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>☞</p> <p>Beignets ananas, noix de coco</p>	<p>Croque-Monsieur, hot dog</p> <p>☞</p> <p>Papillote de julienne, blé composé</p> <p>☞</p> <p>Galette des rois</p>

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

Semaine du 10/02 au 14/02 2020				
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13 <i>Tarif Menu Gastronomique</i>	Vendredi 14
	<p>Œufs brouillés</p> <p>↻</p> <p>Blanquette de veau au curry</p> <p>Riz madras</p> <p>↻</p> <p>Coupe de glaces</p>	<p>BRUNCH !</p> <p>Viennoiseries</p> <p>Œufs</p> <p>Beurre salé, beurre doux</p> <p>Beurre, confiture, pâte à tartiner,</p> <p>Miel</p> <p>Pancakes</p> <p>Yaourts nature et aux fruits</p> <p>Charcuterie</p> <p>Fruits frais</p> <p>Céréales</p> <p>Emmental et brie</p> <p>Pilons de poulet, chips de légumes,</p> <p>pizza, croque-monsieur</p> <p>Pâtisseries orientales, pancakes</p>	<p>Situation d'examen</p> <p>Menu non communiqué</p>	<p>Bonne St Valentin !</p>

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

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

Semaine du 02/03 au 06/03 2020				
<u>Lundi 2</u>	<u>Mardi 3</u>	<u>Mercredi 4</u>	<u>Jeudi 5</u> <i>Tarif Menu Gastronomique</i>	<u>Vendredi 6</u>
	<p>Menu Street food</p> <p>Panini hot dog pizza Croque-monsieur Crêpe farcie aux fruits de mer Choux</p>		<p>Menu à thème « Bouchon lyonnais »</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 & chips, sauce aïoli ☞ Tarte fine aux pommes</p>

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

Semaine du 16/03 au 20/03 2020				
<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>Club sandwich Croque Monsieur et Bagel au saumon</p> <p>☞</p> <p>Croustillant de dinde façon milanaise Gratin de chou-fleur</p> <p>☞</p> <p>Crème brûlée</p>		<p>Macédoine de légumes</p> <p>☞</p> <p>Burger maison Frites de légumes Assortiment de sauces</p> <p>☞</p> <p>Millefeuille exotique ou ananas frais</p>	<p>Menu découverte</p>	<p>Assiette de charcuterie</p> <p>☞</p> <p>Filet mignon Pommes sautées, légumes tournés</p> <p>☞</p> <p>Pithiviers</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>Quiche aux saumon</p> <p>☞</p> <p>Fricassée de volaille</p> <p>Légumes nouveaux</p> <p>☞</p> <p>Fruits flambés</p>		<p>Menu à thème « Normandie »</p> <p>Nage de coquillages</p> <p>☞</p> <p>Sole entière ou filets</p> <p>Et sa garniture</p> <p>☞</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>☞</p> <p>Tartelette aux poires et crème d'Isigny</p>	<p>Œufs brouillés portugaise</p> <p>☞</p> <p>Magret de canard aux cassis</p> <p>Navets glacés et purée de carottes</p> <p>☞</p> <p>Panna Cotta passion et tartare de mangue</p>

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

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

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

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

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

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

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

Semaine du 18/05 au 22/05				
<u>Lundi 18</u>	<u>Mardi 19</u>	<u>Mercredi 20</u>	<u>Jeudi 21</u>	<u>Vendredi 22</u>
	Situation d'examen Menu non communiqué		<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>Situation d'examen Menu non communiqué</p>		<p>Situation d'examen Menu non communiqué</p>	<p>Menu à thème « Provence »</p> <p>Légumes farcis ↪ Râble de lapin aux olives Et sa garniture ↪ Plateau de fromages ↪ Entremet fraise - pistache</p>	<p>Assiette de fruits de mer ↪ Entrecôte pour 2 flambée, Pomme de terre röstie, beurre Maître d'Hôtel ↪ Île flottante exotique</p>

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

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

Semaine du 15/06 au 19/06				
<u>Lundi 15</u>	<u>Mardi 16</u>	<u>Mercredi 17</u>	<u>Jeudi 18</u>	<u>Vendredi 19</u>
<i>Examens</i>	<i>Examens</i>	<i>Examens</i>	<i>Examens</i>	<p>Œufs brouillés ↻ Magret de canard Wok de légumes ↻ Sorbet aux fraises</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>	Dîner à thème BBQ d'été	Chèvre pane gourmand ↻ Lotte a l'américaine Rizotto safran ↻ Salade de fruits de saison à la menthe

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



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

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

Service Communication CFA-CCIV Décembre2019

