



# 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 2024-2025.

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 et Bac Pro. Ils sont déterminés par rapport à la progression pédagogique.

À 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](mailto: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](mailto:sylvain.louchet@cfaie.fr)
- > Bastien MARE • [bastien.mare@cfaie.fr](mailto:bastien.mare@cfaie.fr)
- > Axelle ROULLAND • [axelle.roulland@cfaie.fr](mailto:axelle.roulland@cfaie.fr)
- > Guillaume SOLON • [guillaume.solon@cfaie.fr](mailto:guillaume.solon@cfaie.fr)

## Les formateurs de pratique en service en salle

- > François AVELOT • [francois.avelot@cfaie.fr](mailto:francois.avelot@cfaie.fr)
- > Emilie MORIN • [emilie.morin@cfaie.fr](mailto:emilie.morin@cfaie.fr)
- > Guillaume NOEL • [guillaume.noel@cfaie.fr](mailto:guillaume.noel@cfaie.fr)



**26 au 30 août 2024**

## Lundi

### CAP PSR 1<sup>ère</sup> année

Salade composée création personnelle ou potage Dubarry  
 Bavette sauce Bercy ou échalotes confites  
 Filet de cabillaud vapeur, sauce crème  
 Corbeille de fruits ou entremets

## Mardi

Fermé

## Mercredi

Fermé

## Jeudi

Fermé

## Vendredi

### CAP 2<sup>ème</sup> 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  
 Fromage ou tarte fine aux pommes



**2 au 6 septembre 2024**

## Lundi

### CAP PSR 2<sup>ème</sup> année

Salade composée création personnelle ou potage Saint-Germain  
Bavette sauce au poivre ou à l'échalotes  
Filet de lieu vapeur, sauce citron  
Entremet au chocolat ou corbeille de fruits

## Mardi

### CAP 2<sup>ème</sup> 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 2<sup>ème</sup> année

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 entremet chocolat

## Jeudi

### CAP 2<sup>ème</sup> année

#### > Brasserie

Œufs en meurette  
Filet de truite beurre blanc, riz pilaf  
et courgettes glacées  
Tulipe ananas au caramel

#### > Restaurant

Œufs en meurette  
Papillote de truite à la julienne de légumes,  
riz pilaf et courgettes  
Café gourmand

## Vendredi

### BP 2<sup>ème</sup> année

#### > Thème : Centre-Val de Loire

Croustillant au Chavignol  
Planche de charcuterie ou entrée à base d'œuf et de champignon (création personnelle)  
Darne ou pavé de saumon et lentilles du Berry  
Pithiviers ou fruits flambés

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

9 au 13 septembre 2024



## Lundi

Fermé

## Mardi

Fermé

## Mercredi

Fermé

## Jeudi

### CAP 2<sup>ème</sup> année

#### > Brasserie

Œufs en meurette

Filet de truite beurre blanc, riz pilaf courgettes glacées

Café gourmand

#### > Restaurant

Œufs en meurette

Papillote de truite à la julienne de légumes, riz pilaf, beurre blanc

Tulipe ananas au caramel et café gourmand

## Vendredi

### CAP 2<sup>ème</sup> 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

Fromage ou tarte fine aux pommes



**16 au 20 septembre 2024**

## Lundi

Fermé

## Mardi

### CAP 2<sup>ème</sup> année

#### > Brasserie

Tartine de caviar d'aubergines et légumes sautés  
Viennoise de cabillaud, écrasé de pommes de terre  
Tarte aux fruits

#### > Restaurant

Tartine de caviar d'aubergines et légumes sautés  
Steak tartare, frites  
Tarte aux fruits

## Mercredi

### CAP 1<sup>ère</sup> année

Œufs mimosa  
Blanquette de veau riz pilaf  
Crêpes sauce caramel

## Jeudi

### CAP 1<sup>ère</sup> année

Œufs mimosa  
Escalope de volaille sauce normande, jardinière de légumes  
Crème brûlée

## Vendredi

### BP 1<sup>ère</sup> année

#### > Thème : Hauts-de-France

Ficelle picarde  
Waterzoï de poissons, julienne de légumes  
Carbonnade garniture flamande chou vert braisé  
Réalisation personnelle

23 au 27 septembre 2024

## Lundi

### CAP PSR 2<sup>ème</sup> année

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

## Mardi

### CAP 2<sup>ème</sup> année

> **Brasserie**  
Assiette scandinave  
Navarin d'agneau et légumes primeurs  
Tarte aux figues

> **Restaurant**  
Tartare de saumon  
Carré d'agneau et légumes primeurs  
Tarte aux figues

## Mercredi

### CAP 2<sup>ème</sup> année

> **Brasserie**  
Ardoise de charcuteries 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 fromage  
Île flottante

## Jeudi

### CAP 1<sup>ère</sup> année

Œufs mimosa  
Blanquette de veau, riz pilaf  
Crêpes sauce caramel

## Vendredi

### BP 2<sup>ème</sup> année

#### > Thème : Centre

Croustillant au crottin de chavignol  
Salade de caille en deux façons  
Darne et pavé de saumon et lentilles du Berry  
Pithiviers



**30 septembre au 4 octobre 2024**

## Lundi

### CAP PSR 1<sup>ère</sup> année

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

## Mardi

### CAP 1<sup>ère</sup> année

Quiche lorraine  
Blanquette de veau, riz pilaf  
Crème caramel

## Mercredi

Fermé

## Jeudi

### CAP 2<sup>ème</sup> année

#### > Brasserie

Ardoise de charcuteries à partager  
Filet mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne,  
flan de légumes et tomate provençale  
Glace

#### > 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

## Vendredi

### CAP 2<sup>ème</sup> année

#### > Brasserie

Œufs cocotte champignons  
Aiguillettes de poulet panées, sauce tartare  
et brochette de légumes grillés  
Glace

#### > Restaurant

Œufs en meurette  
Aiguillettes de poulet panées, sauce tartare  
et brochette de légumes grillés  
Tarte tatin, glace vanille

7 au 11 octobre 2024

**Lundi****CAP PSR 1<sup>ère</sup> année**

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

**Mardi****CAP 2<sup>ème</sup> année****> Brasserie**

Feuilleté d'œufs brouillés à la portugaise  
 Aiguillettes de volaille panées sauce béarnaise,  
 pommes cocotte brochette de légumes  
 Bavarois rubané

**> Restaurant**

Feuilleté d'œufs brouillés à la portugaise  
 Entrecôte double  
 Bavarois rubané

**Mercredi****CAP 1<sup>ère</sup> année**

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

**Jeudi****CAP 1<sup>ère</sup> année**

Macédoine de légumes mayonnaise  
 Poulet rôti, pommes purée et flans de légumes  
 Tarte aux pommes

**Vendredi****BP 1<sup>ère</sup> année****> Thème : Grand-Est**

Médallions de foie gras à la strasbourgeoise  
 Ballotine de truite sauce écrevisse (création personnelle)  
 Backeoffe aux trois viandes (mijoté 4 heures)  
 Charlotte aux framboises et aux biscuits roses de Reims

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



**14 au 18 octobre 2024**

## Lundi

### CAP PSR 2<sup>ème</sup> année

Potage parmentier  
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<sup>ème</sup> année

#### > Brasserie

Petits choux d'escargots, salade de roquette,  
crème parfumée à l'ail  
Filet de daurade sauce vin blanc,  
pomme anglaise, 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  
Tarte citron meringuée

## Mercredi

### CAP 2<sup>ème</sup> année

#### > Brasserie

Œufs cocotte aux champignons  
Aiguillettes de poulet panées, sauce tartare  
Coupe de glace

#### > Restaurant

Œufs meurette  
Aiguillettes de poulet panées, sauce tartare  
et brochette de légumes grillés  
Tarte tatin, glace vanille

## Jeudi

### CAP PSR 1<sup>ère</sup> année

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

## Vendredi

### BP 2<sup>ème</sup> année

#### > Thème : Bretagne

Tartelette oignon de Roscoff et andouille de Guéméné  
Raviole de tourteau, consommé de crustacé  
Barbue (création personnelle)  
Dessert autour de la crêpe

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

21 au 25 octobre 2024

**Lundi****CAP PSR 1<sup>ère</sup> année**

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

**Mardi****CAP 1<sup>ère</sup> année**

Quiche aux poireaux  
 Côte de porc charcutière  
 Choux chantilly

**Mercredi**

Fermé

**Jeudi****CAP 2<sup>ème</sup> année****> Brasserie**

Ardoise de poissons fumés,  
 Médallions de veau Duroc, pommes noisettes  
 Toast fromager

**> Restaurant**

Potage julienne Darblay  
 Entrecôte sauce Bercy, pommes noisettes  
 Toast fromager  
 Choux chantilly

**Vendredi****CAP 2<sup>ème</sup> année****> Brasserie**

Beignets de crevette sauce andalouse  
 Côtes de porc sauce moutarde et lentilles  
 Charlotte aux poires

**> Restaurant**

Beignets de crevette sauce andalouse  
 Carré de porc en croûte d'herbes et lentilles  
 Poires flambées



**4 au 11 novembre 2024**

## Lundi

### CAP PSR 1<sup>ère</sup> année

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

## Mardi

### CAP 2<sup>ème</sup> année

#### > Brasserie

Œufs mollets à la florentine  
Carrelet sauce dugléré, riz pilaf, carottes glacées  
Tarte au chocolat

#### > Restaurant

Œufs mollets à la florentine  
Sole meunière  
Tarte au chocolat

## Mercredi

### CAP 1<sup>ère</sup> année

Quiche Lorraine  
Bavette poêlée sauce poivre, frites  
Crème caramel

## Jeudi

### CAP 1<sup>ère</sup> année

Quiche Lorraine  
Escalope de veau viennoise et pommes sautées  
Mousse au chocolat et tuile aux amandes

## Vendredi

### BP 1<sup>ère</sup> année

#### > Thème : Bourgogne-Franche-Comté

Beignets de cuisses de grenouilles sauce gribiche  
Œuf poché bourguignon  
Déclinaison de lapin en trois cuissons, jus corsé à la dijonnaise, légumes du moment  
Tiramisu au cassis



**11 au 16 novembre 2024**

**Nov. 2024**

## Lundi

Fermé

## Mardi

Fermé

## Mercredi

**CAP 2<sup>ème</sup> année**

### > Brasserie

Beignets de crevettes sauce andalouse  
Côte de porc sauce moutarde  
Charlotte aux poires

### > Restaurant

Beignets de crevettes sauce andalouse  
Carré de porc en croûte d'herbes et lentilles  
Poires flambées

## Jeudi

**CAP 1<sup>ère</sup> année**

Quiche Lorraine  
Bavette poêlée sauce poivre, frites  
Crème caramel

## Vendredi

**BP 2<sup>ème</sup> année**

### > Thème : Île-de-France

Mousse de cresson  
Œufs cocotte aux champignons de Paris en brioche  
Caneton poêlé Montmorency



**18 au 22 novembre 2024**

## Lundi

### CAP PSR 1<sup>ère</sup> année

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

## Mardi

### CAP 1<sup>ère</sup> année

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

## Mercredi

Fermé

## Jeudi

### CAP 2<sup>ème</sup> année

**> Brasserie**  
Feuilleté d'escargot sauce vin blanc  
Steak tartare, frites  
Aumônière aux pommes sauce caramel

**> Restaurant**  
Feuilleté d'asperges sauce mousseline  
Steak au poivre, frites  
Aumônière aux pommes sauce caramel

## Vendredi

### CAP 2<sup>ème</sup> année

**> Brasserie**  
Œufs brouillés portugaise  
Filet de bar sauce beurre blanc, risotto et fenouil rôti  
Entremets aux trois chocolats

**> Restaurant**  
Œufs brouillés portugaise  
Bar entier sauce beurre blanc, risotto et fenouil rôti  
Entremets aux trois chocolats



**25 au 29 novembre 2024**

**Nov. 2024**

## Lundi

### CAP PSR 1<sup>ère</sup> année

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

## Mardi

### CAP 2<sup>ème</sup> année

#### > Brasserie

Crêpes farcies océane  
Tajine d'agneau aux petits légumes, semoule  
Charlotte à la framboise

#### > Restaurant

Gambas flambées  
Tajine d'agneau aux petits légumes, semoule  
Charlotte à la framboise

## Mercredi

### CAP 1<sup>ère</sup> année

Velouté Dubarry  
Entrecôte sauce béarnaise, pommes dauphines  
Choux chantilly

## Jeudi

### CAP 1<sup>ère</sup> année

Potage de julienne Darblay  
Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf  
Choux chantilly sauce chocolat

## Vendredi

### BP 1<sup>ère</sup> année

#### > Thème : Occitanie

Civet d'encornet au vin corsé  
Salade de la mer au chorizo, coulis de haricot blanc, tuile au paprika  
Jambonnette de canard (création personnelle)  
Sabayon au muscat de Rivesaltes



**2 au au 6 décembre 2024**

## Lundi

### CAP PSR 2<sup>ème</sup> année

Rillettes de poissons ou quiche (création personnelle)  
Poireaux au jambon ou pizza  
Poire aux amandes, corbeille de fruits

## Mardi

### CAP 2<sup>ème</sup> année

#### > Brasserie

Ardoise de charcuteries à partager  
Carbonnade flamande, chou vert braisé,  
carotte glacée  
Tarte au chocolat, crème chantilly

#### > Restaurant

Cœur d'artichaut à l'œuf poché sauce hollandaise  
Filet mignon de porc à la dijonnaise,  
pomme château, flan de carottes  
Plateau de fromage  
Tarte au chocolat, crème chantilly

## Mercredi

### CAP 2<sup>ème</sup> année

#### > Brasserie

Verrine avocat crevettes, pomelos  
Rougets grillés sauce anisée, risotto au lard  
Tarte au citron meringuée

#### > Restaurant

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

## Jeudi

### CAP 1<sup>ère</sup> année

Velouté Dubarry  
Entrecôte sauce béarnaise, pommes dauphines  
Choux chantilly

## Vendredi

### BP 2<sup>ème</sup> année

#### > Thème : DOM-TOM

Samossa  
Daurade marinée à la tahitienne, salade de mangue  
Fricassé de poulet exotique ou côte de bœuf  
Entremets à l'ananas (création personnelle)

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



**9 au 13 décembre 2024**

## Lundi

### CAP PSR 1<sup>ère</sup> année

Crudités ou friand au fromage  
Côte de veau sauce champignons ou filet de carrelet sauce vin blanc  
Corbeille de fruits, crème caramel

## Mardi

### CAP 1<sup>ère</sup> année

Potage de julienne Darblay  
Poulet cocotte grand-mère  
Beignet aux pommes

## Mercredi

Fermé

## Jeudi

### CAP 2<sup>ème</sup> année

#### > Brasserie

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

#### > Restaurant

Crevettes flambées  
Bar rôti au fenouil, sauce anisée, risotto  
Tarte au citron meringuée

## Vendredi

### CAP 2<sup>ème</sup> année

#### > Brasserie

Velouté à l'assiette  
Salade landaise/périgourdine  
Paris-Brest

#### > Restaurant

Velouté Dubarry  
Magret de canard sauce à l'orange  
et pommes sarladaises  
Paris-Brest

Déc. 2024



**16 au 20 décembre 2024**

## Lundi

### CAP PSR 1<sup>ère</sup> année

Crudités ou friand au fromage  
Côte de veau sauce champignons ou filet de carrelet sauce vin blanc  
Corbeille de fruits ou crème caramel

## Mardi

### CAP 2<sup>ème</sup> année

> **Brasserie**  
Profiteroles de pétoncle  
Carré d'agneau  
Tarte Bourdaloue

> **Restaurant**  
Profiteroles de pétoncle  
Carré d'agneau  
Tarte Bourdaloue

## Mercredi

### CAP 1<sup>ère</sup> année

Crêpes farcies océane  
Sauté de veau marengo, pommes vapeur  
Pithiviers

## Jeudi

### CAP 1<sup>ère</sup> année

Crêpes farcies aux fruits de mer, sauce vin blanc au curry  
Sole meunière, pommes persillées  
Beignets de pommes

## Vendredi

### BP 1<sup>ère</sup> année

> **Thème : Auvergne-Rhône-Alpes**  
Potage esaü  
Ravioles du Dauphiné  
Pintade avec cuisson poêlée fond de poêlage (création personnelle)  
Dacquoise aux noix



**6 au 10 janvier 2025**

## Lundi

### CAP PSR 2<sup>ème</sup> année

Soupe de poisson et garnitures  
Parmentier de canard ou parmentier de poisson  
Tiramisu ou crêpes ou corbeille de fruits

## Mardi

### CAP 2<sup>ème</sup> année

#### > Brasserie

Gnocchi à la parisienne et champignons des bois  
Tajines 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, pommes darphin  
et tomate provençale  
Tarte fine aux pommes,  
quenelle vanille et caramel beurre salé

## Mercredi

Fermé

## Jeudi

### CAP 1<sup>ère</sup> année

Crêpes farcies océane  
Sauté de veau marengo, pommes vapeur  
Pithiviers

## Vendredi

### BP 2<sup>ème</sup> année

Cannellonis saumon avocat  
Terrine de légumes (création personnelle)  
Pintadeau sur canapé, pommes Dauphine, choux de Bruxelles  
Entremet aux trois chocolats

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



**13 au 17 janvier 2025**

## **Lundi**

### **CAP PSR 1<sup>ère</sup> année**

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

## **Mardi**

### **CAP PSR 1<sup>ère</sup> année**

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

## **Mercredi**

Fermé

## **Jedi**

Examen blanc

## **Vendredi**

Examen blanc



**20 au 24 janvier 2025**

## Lundi

### CAP PSR 1<sup>ère</sup> année

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

## Mardi

### CAP 1<sup>ère</sup> année

Œuf poché à la bourguignonne  
Pavé de saumon beurre blanc, riz pilaf  
Tarte alsacienne

## Mercredi

### CAP 1<sup>ère</sup> année

Œuf poché à la bourguignonne  
Pavé de saumon beurre blanc, riz pilaf  
Tarte alsacienne

## Jeudi

Examen blanc

## Vendredi

### BP 1<sup>ère</sup> année

#### > Thème : Paca-Corse

Tartare de sardines fumées minute  
Loup grillé, étuvée de fenouil sauce tapenade/aioli  
Carré d'agneau de Sisteron  
Tarte au citron de Menton



**27 au 31 janvier 2025**

## **Lundi**

### **CAP PSR 2<sup>ème</sup> année**

Taboulé au poulet ou salade avocat pomelos crevettes ou assiette de charcuterie  
Spaghetti bolognaise ou carbonara  
Île flottante ou tarte alsacienne

## **Mardi**

Examen blanc

## **Mercredi**

Examen blanc

## **Jeudi**

### **CAP 1<sup>ère</sup> année**

Œuf poché à la bourguignonne  
Pavé de saumon beurre blanc, riz pilaf  
Tarte alsacienne

## **Vendredi**

Examen blanc



**3 au 7 février 2025**

## Lundi

### CAP PSR 1<sup>ère</sup> année

Avocat cocktail ou soupe de poisson et garnitures  
Parmentier de canard ou parmentier de poisson  
Tiramisu ou corbeille de fruits

## Mardi

### CAP 1<sup>ère</sup> année

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

## Mercredi

Fermé

## Jeudi

### CAP 2<sup>ème</sup> 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 ou fruits flambés

## Vendredi

### CAP 1<sup>ère</sup> année

Œufs mollets à la florentine ou assiette Saint-Antoine  
Pavé de bœuf sauce bordelaise, gratin dauphinois  
Galette des rois

### CAP 2<sup>ème</sup> année

**> Brasserie**  
Huîtres  
Tartare de bœuf, pommes Pont-Neuf  
Tarte Bourdaloue

**> Restaurant**  
Huîtres chaudes et fondue de poireaux  
Steak grillé sauce béarnaise, pommes Pont-Neuf  
Tarte Bourdaloue



**10 au 14 février 2025**

## Lundi

### CAP PSR 1<sup>ère</sup> année

Avocat cocktail, soupe de poisson et garnitures  
Parmentier de canard ou de poisson  
Tiramisu ou corbeille de fruits

## Mardi

### CAP 2<sup>ème</sup> année

#### > Brasserie

Quiche aux légumes ou beignets de crevettes  
Filet de poisson daurade  
Tiramisu

#### > Restaurant

Quiche aux légumes ou beignets de crevettes  
Papillote  
Tiramisu

## Mercredi

### CAP 1<sup>ère</sup> année

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

## Jeudi

### CAP 1<sup>ère</sup> année

Œufs farcis Chimay  
Côte de porc charcutière, pommes duchesse  
Pavlova exotique et coulis

## Vendredi

Fermé



**24 au 28 février 2025**

## Lundi

### CAP PSR 2<sup>ème</sup> année

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<sup>ème</sup> année

#### > Brasserie

Ravioles de langoustine à l'armoricaine  
Fricassée de lapin sarriette, champignons,  
légumes glacés et pommes anglaises  
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 fruits rouges

## Mercredi

### CAP 2<sup>ème</sup> année

#### > Brasserie

Huîtres  
Tartare de bœuf, pommes Pont-Neuf  
Tarte Bourdaloue

#### > Restaurant

Huîtres chaudes et fondue de poireaux  
Steak grillé sauce béarnaise,  
pommes Pont-Neuf  
Tarte Bourdaloue

## Jeudi

### CAP 1<sup>ère</sup> année

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

## Vendredi

### BP 2<sup>ème</sup> année

Salade de quinoa, pamplemousse et crabe  
Bar grillé, fenouil sauce béarnaise  
Caille, garniture (création personnelle) ou entrecôte double  
Entremet aux poires

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



**3 au 7 mars 2025**

## Lundi

### CAP PSR 1<sup>ère</sup> année

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

## Mardi

### CAP 1<sup>ère</sup> année

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

## Mercredi

Fermé

## Jeudi

### CAP 2<sup>ème</sup> année

#### > Brasserie

Tartare de saumon au basilic  
Salade niçoise  
Génoise aux poires crème pâtissière

#### > Restaurant

Tartare de saumon au basilic ou saumon fumé  
Carré d'agneau persillé, cocos blanc tomates  
Génoise aux poires crème pâtissière

## Vendredi

### CAP 2<sup>ème</sup> année

#### > Brasserie

Quiche chèvre et courgettes  
Croque-Monsieur, frites et salade  
Tarte au chocolat et caramel

#### > Restaurant

Quiche chèvre et courgettes  
Lapin aux champignons et ballotines de chou vert  
Tarte au chocolat et caramel



**10 au 14 mars 2025**

## Lundi

### CAP PSR 1<sup>ère</sup> année

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

## Mardi

### CAP 2<sup>ème</sup> année

> **Brasserie**  
Filet de saumon au Riesling  
Poulet sauté chasseur  
Tarte aux agrumes meringuée

> **Restaurant**  
Filet de saumon au Riesling  
Côte de bœuf  
Tarte aux agrumes meringuée

## Mercredi

### CAP 1<sup>ère</sup> année

Œufs à la florentine  
Goujonnettes de poissons sauce tartare, pommes noisettes  
Crème brûlée au Grand Marnier

## Jeudi

### CAP 2<sup>ème</sup> année

Soupe de coquillages  
Pavé de saumon à l'unilatérale, sauce hollandaise, pommes à l'anglaise  
Pithiviers

## Vendredi

### BP 1<sup>ère</sup> année

> **Thème : Nouvelle-Aquitaine**  
Huître pochée sabayon au safran  
Matelote bordelaise  
Carré de porc de Bigorre, garniture  
Fraise et kiwi de l'Adour



17 au 21 mars 2025

## Lundi

### CAP PSR 2<sup>ème</sup> année

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

## Mardi

### CAP 2<sup>ème</sup> année

#### > Brasserie

Verrine d'avocat aux crevettes et pomelos  
Filet de porc sauce satay, riz cantonnais  
Tarte aux agrumes meringuée

#### > Restaurant

Tarte aux deux saumons et fondue de poireaux  
chantilly à l'aneth  
Côte de boeuf sauce Choron, mousses aux trois  
légumes et frites de polenta aux herbes  
Toasts de fromage, salade  
Tarte aux agrumes meringuée

## Mercredi

### CAP 1<sup>ère</sup> année

#### > Brasserie

Quiche de chèvre et courgette  
Croque-Monsieur, frites et salade  
Tarte au chocolat et caramel

#### > Restaurant

Quiche de chèvre et courgette  
Lapin aux champignons, ballotines de chou vert  
Tarte au chocolat et caramel

## Jeudi

### CAP 1<sup>ère</sup> année

Œufs à la florentine  
Goujonnettes de poissons sauce tartare, pommes noisettes  
Crème brûlée au Grand Marnier

## Vendredi

### BP 2<sup>ème</sup> année

Feuilletage (création personnelle)  
Chartreuse de ris de veau  
Turbot (création personnelle)  
Tarte chocolat



**24 au 28 mars 2025**

## Lundi

### CAP PSR 1<sup>ère</sup> année

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

## Mardi

### CAP 1<sup>ère</sup> année

Tarte fine à la sardine  
Dorade au fenouil, petits légumes  
Forêt noire

## Mercredi

Fermé

## Jeudi

### CAP 2<sup>ème</sup> 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 dauphine  
Tarte tatin crème vanillée

## Vendredi

### CAP 1<sup>ère</sup> année

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

### CAP 2<sup>ème</sup> année

**> Brasserie**  
Maquereaux en escabèche  
Cabillaud en croûte de parmesan, polenta  
et pesto d'herbes  
Tarte au citron meringuée

**> Restaurant**  
Maquereaux en escabèche  
Crevettes flambées  
Tarte au citron meringuée



**31 mars au 4 avril 2025**

## Lundi

### CAP PSR 2<sup>ème</sup> année

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<sup>ème</sup> année

#### > Brasserie

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

#### > Restaurant

Goujonnette de merlan et beignet de crevette  
sur ardoise sauce andalouse et tartare  
Magret de canard bigarade, pommes croquettes  
et palet de poire rôtie aux noix  
Feuilleté diplomate à la vanille  
et caramel de cacahuètes

## Mercredi

### CAP 2<sup>ème</sup> année

#### > Brasserie

Maquereaux en escabèche  
Cabillaud en croûte de parmesan, polenta  
et pesto d'herbes  
Dessert (création personnelle)

#### > Restaurant

Maquereaux en escabèche  
Cabillaud en croûte de parmesan, polenta  
et pesto d'herbes  
Crevettes flambées

## Jeudi

### CAP 1<sup>ère</sup> année

Tomates mozzarella et basilic  
Carré de porc sauce charcutière, jardinière de légumes  
Tiramisu

## Vendredi

### BP 2<sup>ème</sup> année

Choux chantilly sauce américaine  
Risotto de Saint-Jacques chorizo, gambas flambées  
Agneau  
Nougat glacé



**7 au 11 avril 2025**

## Lundi

### CAP PSR 1<sup>ère</sup> année

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 1<sup>ère</sup> année

Beignet pignatelli coulis de tomate  
Filet mignon de porc sauce satay, riz pilaf  
Tarte aux fraises et à la pistache

## Mercredi

Fermé

## Jeudi

### CAP 2<sup>ème</sup> année

**> Brasserie**  
Œufs farcis Chimay  
Osso bucco de dinde, écrasé de pommes de terre  
Tarte au chocolat chantilly

**> Restaurant**  
Œufs farcis Chimay  
Magret sauce à l'orange, écrasé  
de pommes de terre  
Cerises en jubilé

## Jeudi

### CAP 2<sup>ème</sup> année

**> Brasserie**  
Légumes à la grecque  
Dorade en papillote, poêlée de légumes  
et sauce hollandaise  
Crumble aux pommes et raisins

**> Restaurant**  
Légumes à la grecque  
Paupiette de merlu, farce mousseline  
aux légumes, sauce hollandaise et crémeux  
de topinambours  
Pommes flambées



**21 au 25 avril 2025**

## Lundi

### CAP PSR 1<sup>ère</sup> année

Salade de lentilles au jambon cru ou assiette de saumon fumé  
Cordon bleu de dinde ou pavé de saumon au citron vert  
Gaufres chocolat et chantilly

## Mardi

### CAP 2<sup>ème</sup> année

#### > Brasserie

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

#### > Restaurant

Croustillant de fromage  
Magret  
Mousse au chocolat, baguette noisette

## Mercredi

### CAP 1<sup>ère</sup> année

Tomates mozzarella basilic  
Carré de porc sauce charcutière, jardinière de légumes  
Tiramisu

## Jeudi

### CAP 1<sup>ère</sup> année

Tatin aux échalotes  
Dorade au fenouil, sauce beurre blanc et légumes glacés  
Forêt noire

## Vendredi

### BP 1<sup>ère</sup> année

A définir



**28 avril au 2 mai 2025**

## Lundi

### CAP PSR 2<sup>ème</sup> année

Salade de 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<sup>ème</sup> année

#### > Brasserie

Feuilleté aux pointes d'asperges vertes et blanches,  
sauce mousseline  
Dos de merlu en croûte d'herbes,  
sauce vin blanc et tagliatelle  
Entremet façon forêt noir

#### > Restaurant

Tartelette aux pointes d'asperges vertes  
et blanches, beurre blanc à l'œuf de brochet  
Steak tartare, pommes Darphin ou frites  
Toast de fromage sur nid de salade  
Pêche Melba

## Mercredi

### CAP 2<sup>ème</sup> 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

### CAP 1<sup>ère</sup> année

Œufs à la florentine  
Carbonnade flamande, tagliatelles  
Tarte au citron

## Vendredi

### BP 2<sup>ème</sup> année

Lotte  
Jambonnette de volaille, velouté aux coques  
Blanc-manger

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



**5 au 9 mai 2025**

## Lundi

### CAP PSR 1<sup>ère</sup> année

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

## Mardi

### CAP 2<sup>ème</sup> année

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

## Mercredi

### CAP 1<sup>ère</sup> année

Crêpe farcie océane ou terrine de poisson sauce cocktail  
Médaille de veau, risotto et courgettes glacées  
Tarte à la framboise et au chocolat

## Jeudi

### CAP 1<sup>ère</sup> année

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

## Vendredi

### BP 1<sup>ère</sup> année

#### > Thème : Pays de la Loire

Galipette farcie  
Feuilleté d'asperges sauce mousseline  
Volaille de loué légumes primeurs  
Assiette de trois desserts : soufflé glacé au Cointreau, sablé nantais, mousse de framboise

### CAP 1<sup>ère</sup> année

Crêpe farcie océane ou terrine de poisson sauce cocktail  
Médaille de veau, risotto, courgettes glacées  
Fromage ou tarte à la framboise et au chocolat



**12 au 16 mai 2025**

## Lundi

Fermé

## Mardi

Fermé

## Mercredi

### CAP PSR 2<sup>ème</sup> année

Soupe de poissons ou salade de moules et crevettes  
Galette de sarrasin au jambon ou au saumon, salade verte de saison  
Fromage ou far breton ou corbeille de fruits

## Jeudi

Fermé

## Vendredi

### CAP 1<sup>ère</sup> année

Tarte à l'oignon  
Poulet cocotte grand-mère  
Tiramisu

### CAP 2<sup>ème</sup> année

#### > Brasserie

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

#### > Restaurant

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



**19 au 23 mai 2025**

## **Lundi**

Fermé

## **Mardi**

### **CAP 1<sup>ère</sup> année**

Tarte à l'oignon  
Poulet cocotte grand-mère  
Tiramisu

## **Mercredi**

### **CAP PSR 2<sup>ème</sup> année**

Hareng et pommes à l'huile ou tomate macédoine  
Brochette de volaille-chorizo ou galette complète, riz madras ou ratatouille, salade  
Fromages ou flan pâtissier ou corbeille de fruits

## **Jeudi**

À définir

## **Vendredi**

À définir







# Nos formations en cuisine restauration

CAP Cuisine | BP Arts de la Cuisine | Bac Pro Cuisine

CAP Commercialisation et Service en Hôtel Café Restaurant | CAP Production et Service en Restaurations | BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration



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

02 32 09 33 77 | [cfaie@cfaie.fr](mailto:cfaie@cfaie.fr) | [www.cfaie.fr](http://www.cfaie.fr) | [f](#) [@](#) [in](#) [d](#) [v](#)