Centre de formation des apprentis Édouard Branly

LYCEE & CFA EDOUARD BRANLY
LA ROCHE SUR YON

GRETA CFA
La référence formation

MENUS

Année 2022 – 2023

Mesdames, Messieurs,
L'équipe pédagogique ainsi que les apprentis sont heureux de vous accueillir dans leur établissement et de vous faire partager leur savoir-faire.
Cet établissement étant un lieu d'enseignement et de formation, les menus proposés sont susceptibles de modification en fonction des contraintes pédagogiques et des évolutions techniques liées au niveau de formation.
Les apprentis et étudiants vous accueilleront le midi à **12H15** et le soir à **19H00.**
Nous vous remercions de respecter ces horaires afin qu'ils puissent poursuivre leur scolarité dans les meilleures conditions.

Notre restaurant **« Le Galet »** vous propose plusieurs menus selon les jours et les niveaux de formation de 13€ à 18€ selon la classe présente.

⚠ Les personnes qui souffrent d'allergies alimentaires s'adressent directement à l'enseignant pour information sur la composition des plats.

Réservez dès à présent au : 02 51 24 06 26
L'accès au Restaurant d'Application se fait uniquement sur réservation (téléphone ou visite), dans la limite des places disponibles. Toutes les classes donneront le maximum pour que ces quelques heures passées au sein de notre établissement à l'occasion d'un déjeuner ou d'un dîner demeurent des moments de convivialité et de plaisir gastronomique. Votre venue est essentielle car elle participe grandement à la formation de nos apprentis et nous vous en remercions.

Septembre 2022

Jeudi 08 Septembre 19h00

18€

-Méli-mélo de maquereaux-groseilles

-Suprême de poulet « plat crée par les apprenti(e)s »

-Pavlova aux fruits

Vendredi 23 Septembre 12h15

13€

-Soupe de moules au safran

-Mousseline de Merlan Arlequin

-Poire Belle Hélène

Mardi 27 Septembre 12h15

15€

-Ardoise de tapas

-Filet de turbot sauté au Noilly – légumes de saison rôtis.

-Plateau de fromages.

-Mille-feuilles crème légère.

Jeudi 29 Septembre 19h00

18€

-Gaspacho de melon, jambon de parme et sucrines

-Poisson du moment et sa garniture « plat crée par les apprentis »

-Plateau de fromages

-Macaron pistache fruits rouges, jus de fraise et mousse de lait d'orgeat.

Octobre 2022

Vendredi 07 Octobre 12h15

13€

-Moules sauce poulette

-Sauté de veau Marengo, jardinière de légumes

-Coupe ananas, glace coco et sa crêpe flambée

Jeudi 13 Octobre 19h15

18€

-Quiche Comtoise.

-Curry de volaille riz madras.

-Feuillantine aux framboises, crème légère à la pistache

Vendredi 14 Octobre 12h15

13€

-Assiette de charcuteries

-Filet de turbot sauté au Noilly, légumes de saison, rôtis

-Mille-feuilles crème légère.

Mardi 18 Octobre 12h15

13€

-Assiette de saumon fumé et sa crème citronnée

-Sauté de porc marengo, jardinière de légumes de saison

-Tarte aux poires et crème d'amande.

Jeudi 20 Octobre 19h00

18€

-Couteaux et moules basquaise

-Daurade, céleri, raisin

-Café gourmand « plat crée par les apprentis »

Vendredi 21 Octobre 12h15

13€

-Macédoine de légumes sauce mayonnaise

-Escalope de veau Viennoise, Spaghetti sauce tomates et copeaux de parmesan.

-Salade de fruits frais.

Novembre 2022

Mercredi 09 Novembre 12h15 **13€** -Macédoine de légumes sauce mayonnaise -Escalope de veau Viennoise, spaghettis sauce tomate et copeaux de parmesan -Salade de fruits frais	**Jeudi 10 Novembre 19h00** **18€** -Huîtres en nage glacée -Filet mignon de porc en croute, crème de moutarde à l'estragon -Plateau de fromages -Forêt noire revisitée légumes de saison *dessert créée par les apprentis*	
Mercredi 16 Novembre 12h15 **13€** -Macédoine de légumes sauce mayonnaise -Escalope de dinde Viennoise, spaghettis au parmesan -Salade de fruits frais	**Jeudi 17 Novembre 19h00** **18€** -Velouté de potiron, gnocchis au vieux parmesan -Quenelle de Merlan langoustines sauce américaine. (Sujet BP 2022) -Paris Brest -Verrine de cerises flambées	**Vendredi 18 Novembre 12h15** **15€** -Avocat au crabe mayonnaise -Sauté de porc marengo, jardinière de légumes de saison -Plateau de fromages -Tarte aux poires et crème d'amande
Mardi 22 Novembre 12h15 **13€** -Quiche Lorraine -Dos de saumon à l'unilatérale, fondue de poireaux aux lardons -Cerises flambées glace amande.		**Jeudi 24 Novembre 19h00** **18€** -Terrine de volaille au potiron et gambas à l'orange -Joue de bœuf et sa garniture « plat crée par les apprentis » -Fondant au caramel, pomme façon tatin.
Vendredi 25 Novembre 12h15 **13€** -Cocktail florida. -Darne de lieu jaune pochée Sauce beurre blanc, pommes persillées. -Tarte Normande.	**Mardi 29 Novembre 19h00** **13€** -Tartare d'huîtres -Lapereau aux champignons, garniture Châtelaine. -Entremet façon tiramisu.	**Mercredi 30 Novembre 12h15** **13€** -Salade de chèvre frais -Darne de lieu jaune pochée, sauce beurre blanc, pommes persillées -Tarte Normande.

Décembre 2022

Mercredi 07 Décembre 12h15
13€
-Salade de chèvre frais.
-Darne de saumon poché, sauce à l'oseille, pommes persillées.
-Tarte Normande.

Jeudi 08 Décembre 19h00
18€
-Royale de foie gras, velouté aux champignons.
-Filet mignon de porc farci duxelles de champignons, sauce charcutière, pomme croquette, flan de céleri.
-Tartelette aux pralines rouges et sa glace coco, pommes flambées.

Vendredi 09 Décembre 12h15
13€
-Quiche Lorraine.
-Dos de saumon à l'unilatérale, fondue de poireaux aux lardons.
-Poire flambée à la williamine sorbet poire.

Mardi 13 Décembre 12h15
13€
-Salade Caesar.
-Blanquette de veau à l'ancienne, tagliatelles.
-Religieuse au Chocolat.

Vendredi 16 Décembre 12h15
13€
-Œufs farcis Chimay.
-Navarin d'agneau carottes Vichy.
-Pêches flambées glace vanille.

Joyeuses fêtes à tous !

Janvier 2023

Mercredi 04 Janvier 12h15
15€
-Œufs farcis Chimay.
-Navarin d'agneau, carottes Vichy.
-Plateau de fromages
-Pêche flambée glace vanille maison.

Vendredi 06 Janvier 12h15
13€
-Quiche de saumon poireaux.
-Filet de turbot au Noilly Prat Gregola façon risotto et salsifis rôtis.
-Bananes flambées glace coco.

Mercredi 11 Janvier 12h15
15€
-Œufs farcis Chimay.
-Navarin d'agneau, carottes Vichy
-Plateau de fromages
-Pêche flambée glace vanille maison.

Suite Janvier 2023

Jeudi 12 Janvier 19h00 **18€** -Gravlax de saumon à la betterave et ses pickles de légumes, crème prise de l'extrême à la betterave. -Râble de lapereau farci, champignons sauvages à la crème, crosnes, purée de patate douce à la vanille. -Mangue rôtie au four, crumble, sorbet exotique, ananas au rhum.	**Vendredi 13 Janvier 12h15** **13€** -Salade Caesar. -Blanquette de veau à l'ancienne, tagliatelles. -Choux chantilly.	**Mardi 17 Janvier 12h15** **13€** -Velouté Dubarry. -Lapereaux aux champignons, pommes château. -Crêpes Suzette.
Jeudi 19 Janvier 19h00 **18€** -Quenelle de poisson à la lyonnaise, sauce Nantua. -Pintade label rouge aux lentilles verte du Puy. -Ile flottante revisitée « plat crée par les apprentis ».	**Vendredi 20 Janvier 12h15** **13€** -Avocat aux crevettes sauce cocktail. -Filet de limande « sauce bonne femme », riz pilaf. -Mousse au chocolat- griottes et ses tuiles à l'orange.	**Mercredi 25 Janvier 12h15** **13€** -Avocat aux crevettes sauce cocktail. -Filet de limande « sauce bonne femme », riz pilaf. -Mousse au chocolat- griottes et sa tuile à l'orange.

Février 2023

Mercredi 01Février 12h15 **13€** -Avocat aux crevettes sauce cocktail. -Filet de limande « sauce bonne femme », riz pilaf. -Mousse au chocolat- griottes et sa tuile à l'orange.	**Jeudi 02 Février 19h00** **18€** -Crème de choux fleur au lard, œufs mollet. -Pot au feu revisité petits légumes. -Plateau de fromages. -Entremet fromage blanc framboises.	**Vendredi 03 Février 12h15** **13€** -Velouté Dubarry. -Lapereaux aux champignons, pommes château. -Verrine express d'ananas menthe.

Suite Février 2023

Jeudi 09 Février 19h00 18€ -Ravioles d'escargots à la crème d'ail. -Epaule d'agneau farcie « plat crée par les apprentis ». -Ananas rôti, panna cotta vanille, crumble et sorbet fruits exotique.		**Vendredi 10 Février 12h15** 13€ -Potage Conti aux croutons. -Filet de merlan meunière aux amandes, fregola façon risotto. -Bananes flambées.

Mars 2023

Mercredi 01 Mars 12h15 13€ -Potage Conti aux croutons. -Filet de merlan meunière aux amandes, fregola façon risotto. -Bananes flambées, glace coco.	**Vendredi 03 Mars 12h15** 15€ -Ardoise de croques revisités -Duo de cabillaud et morue, fondue de poireaux aux lardons, flan d'épinard et céleri rave. -Langres flambé. -Trilogie de choux.	**Mercredi 08 Mars 12h15** 13€ -Potage Soissonnais aux croutons. -Dos de cabillaud au chorizo, pommes vapeur. -Bananes flambées, glace coco.
Jeudi 09 Mars 19h00 18€ -Mousseline d'avocats, croustillant de gambas à la mangue, salade d'herbes fraîches. -Carré de porc poêlé à l'orange, laitues braisées, légumes d'hiver rôtis. -Nougat glacé.	**Mardi 14 Mars 12h15** 13€ -Ardoise de croques revisités. -Carré de porc rôtis et son jus, purée de haricots coco. -Tarte aux pommes.	**Jeudi 16 Mars 19h00** 18€ -Œufs en meurette. -Coquillages et crustacées « plat crée par les apprentis ». -Plateau de fromages. -Entremet citron-noisette.

Suite Mars 2023

Vendredi 17 Mars 12h15 **13€** -Assiette Saumon fumé et sa crème. -Poulet sauté Chasseur, semoule aux raisins. -Choux chantilly revisitée.	**Mardi 21 Mars 19h00** **13€** -Assiette de saumon fumé et ses toasts. -Blanquette de veau à l'ancienne, légumes de printemps -Tarte aux poires et à la crème d'amandes.	**Mercredi 22 Mars 12h15** **13€** -Assiette de saumon fumé -Poulet sauté Chasseur, semoule aux raisins. -Choux chantilly revisité.
Vendredi 24 Mars 12h15 **13€** **Examen CAP** -Salade Lyonnaise. -Poulet sauté chasseur, pommes cocotte. -Poire flambée à la williamine, sorbet poire ou Poire Belle-Hélène.	**Mercredi 29 Mars 12h15** **13€** -Assiette de saumon fumé. -Poulet sauté Chasseur, semoule aux raisins. -Choux chantilly revisité.	**Jeudi 30 Mars 12h15** **18€** **Restaurant Le Layon** -Asperges « plat crée par les apprentis ». -Entrecôte double Béarnaise. -Religieuse caramel beurre salé.
Jeudi 30 Mars 19h00 **18€** -Crème Dieppoise. -Estouffade de turbotin, façon bourguignonne, pâte fraîche ou Sole meunière. -Sphère de chocolat et sa mousse chocolat /griottes.		**Vendredi 31 Mars 12h15** **13€** -Croque-Monsieur / Croque-Madame -Carré d'agneau rôtis et son jus, purée de haricots coco. -Tarte citron / basilic meringuée.

Avril 2023

Mercredi 05 Avril 12h15 **13€** **Examen CAP** -Salade Lyonnaise. -Poulet sauté chasseur, pommes cocotte. -Poire flambée à la williamine, sorbet poire ou poire Belle-Hélène.	**Jeudi 06 Avril 19h00** **18€** -Cabillaud en salade tiède -Côte de veau au sautoir, gratin de jeunes légumes. -Plateau de fromages. -Tout chocolat « plat crée par les apprentis ».	**Vendredi 7 Avril 12h15** **13€** -Feuilleté d'asperges sauce hollandaise. -Magret de canard au poivre vert, pommes Darphin. -Ananas flambé glace noix de coco.

Suite Avril 2023

Mercredi 12 Avril 12h15

13€

-Feuilleté d'asperges sauce Hollandaise.

-Magret de canard au poivre vert, pommes Darphin.

-Ananas glace vanille ou ananas flambé glace vanille.

Vendredi 14 Avril 12h15

13€

-Feuilleté d'asperges sauce Maltaise.

-Navarin d'agneau légumes fanes.

-Poires flambées sorbet framboise.

Mai 2023

Mercredi 03 Mai 12h15

13€

-Feuilleté d'asperges sauce Hollandaise.

-Pavé de maigre, julienne de légumes, flan de céleri, sauce Noilly prat.

-Ananas glace vanille où ananas flambé glace vanille.

Jeudi 04 Mai 19h00

18€

-Ravioles de langoustines, coulis de crustacés.

-Magret de canard et foie gras poêlé, pommes Darphin et petits pois frais.

-Entremet mousse passion, biscuit tri- couleur.

Mardi 09 Mai 12h15

13€

Examen CAP

-Feuilleté d'asperges aux perles roses.

-Filet de merlan pané. Flan d'asperges vertes purée Vichy.

-Pêches flambées sorbet framboise /Pêches Melba.

Vendredi 12 Mai 12h15

15€

-Melon à l'Italienne.

-Blanquette de Veau à l'ancienne garniture primeur.

-Assiette de fromages.

-Tartelette ganache chocolat-framboise.

Mercredi 17 Mai 12h15

15€

-Melon à l'Italienne.

-Blanquette de Veau à l'ancienne garniture primeur.

-Plateau de fromages.

-Tartelette ganache chocolat-framboise.

Jeudi 25 Mai 19h00

16€

EXAMEN Brevet professionnel

Tables de 2 ou 4 couverts

Vendredi 26 Mai 12h15

13€

Examen CAP

-Feuilleté d'asperges aux perles roses.

-Filet de merlan pané, flan d'asperges vertes, purée Vichy.

-Pêche flambée, glace vanille ou pêche Melba.

Juin 2023

Vendredi 02 Juin 12h15 **13€** -Goujonnette de limande sauce tartare. -Carré d'agneau persillé purée de mogettes de Vendée et son tapis de légumes de printemps. -Coupe fraise melba.	**Mercredi 07 Juin 12h15** **13€** -Goujonnette de limande sauce tartare. -Carré d'agneau persillé purée de mogettes de Vendée et son tapis de légumes de printemps. -Fraises Melba.	**Mercredi 14 Juin 12h15** **13€** -Salade Niçoise. -Carré d'agneau persillé, purée aux mogettes de Vendée, légumes printanier. -Fraises Melba.
Jeudi 15 Juin 19h00 **18€** -Tartare de maquereau, huîtres, coques et palourdes. -Souris d'agneau en Tagine semoule de légumes. -Fraisier. Attention possibilité d'annulation voyage Erasmus, nous contacter	**Jeudi 20 Juin 12h15** **18€** -Burrata, tomates anciennes, gaspacho de melon et pastèque. -Teriyaki de thon graine de sésame légumes croquants. -L'ile flottante. -Fraises flambées. Attention possibilité d'annulation voyage Erasmus, nous contacter	