

Le Restaurant

des jeunes talents



**Menus du 02 octobre 2024
au 19 mars 2025**

*Réservation avant le lundi midi
au 05 62 66 98 20*



Mercredi midi

11 €
boisson &
café compris

Mercredi 02/10/2024

- Pommes paille et œuf poché
- Filet lieu noir, légumes du soleil
- Crumble pommes rhubarbe

Mercredi 16/10/2024

- Assiette de charcuterie
- Lapin aux pruneaux, pommes de terre à l'anglaise
- Cookiehuète

Mercredi 13/11/2024

- Velouté de potiron
- Escalope de veau, crémeux de polenta
- Choux chantilly

Mercredi 27/11/2024

- Velouté de courgettes menthe
- Navarin d'agneau et ses légumes
- Tarte abricot

Mercredi 11/12/2024

- Omelette aux herbes
- Araignée de porc, pommes boulangères
- Pavlova

Mercredi 09/10/2024

- Gaspacho de betteraves au chèvre
- Poulet au cidre, légumes sautés
- Salade de fruits

Mercredi 06/11/2024

- Salade nordique
- Choux farcis
- Fondant chocolat

Mercredi 20/11/2024

- Avocat aux crevettes
- Daurade, légumes croquants et riz pilaf
- Crème caramel

Mercredi 04/12/2024

- Salade du marché
- Pièce de bœuf pommes pont neuf
- Riz à l'orange

Mercredi 18/12/2024

Repas de Noël
(saumon)



Mercredi 15/01/2025

- Quiche lorraine
- Cœur de canard, écrasé de PDT
- Ananas flambé

Mercredi 29/01/2025

- Œufs brouillés portugaise
- Magret à l'orange, endives braisées
- Mousse au chocolat

Mercredi 12/02/2025

- Macédoine de légumes
- Pièce de bœuf, pommes cocotte
- Crème brûlée

Mercredi 12/03/2024

- Feuilleté de crustacés
- Escalope de veau, purée de légumes
- Tiramisu

Mercredi 08/01/2025

CFF PREMIERES (examen)

Mercredi 22/01/2025

- Assortiment de crudités
- Spaghetti bolognaise
- Panacotta

Mercredi 05/02/2025

- Salade de rouget
- Fricassé de volaille à l'ancienne
- Crêpes flambées

Mercredi 05/03/2025

CFF TERMINALES (examen)

Mercredi 25/04/2024

- Salade du marché
- Crevettes coriandre, risotto coco
- Entremet exotique





Campus La Salle
Saint Christophe

« Puissions nous grâce à notre restaurant pédagogique apporter convivialité, joie de vivre et partage d'agréables moments, pleins d'odeurs suaves et de saveurs délicates. »

Menu gastronomique ou formule brasserie, le « Restaurant des Jeunes Talents » met en lumière le savoir-faire des jeunes apprentis.

Un seul objectif : pratiquer pour apprendre, maîtriser les techniques et les fondamentaux pour développer son propre talent.

Centre de formation hôtelier
Domaine de Belliard - 32140 Masseube
Tél. : 05 62 66 98 20 - www.campuslasallesaintchristophe.fr