

Le Restaurant

des jeunes talents



Menus septembre à décembre 2025.

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



11€
boisson &
café compris

Mercredi midi

Mercredi 24 septembre

- Œuf florentine
- Escalope de veau, légumes sautés, polenta
- Salade de fruits

Mercredi 1er octobre

- Macédoine de légumes
- Côte de porc charcutière, pommes de terre boulangères
- Crème caramel

Mercredi 8 octobre

- Gaspacho de betteraves au chèvre
- Paëlla
- Panacotta

Mercredi 15 octobre

- Salade du marché
- Pièce de bœuf, pommes cocottes
- Fondant chocolat

Mercredi 5 novembre

- Velouté de potiron
- Daurade, légumes croquants riz pilaf
- Tarte aux poires

Mercredi 19 novembre

- Avocat aux crevettes
- Lapin aux pruneaux petits pois à l'anglaise
- Choux à la crème

Mercredi 26 novembre

- Omelette aux herbes
- Légumes farcis
- Riz au lait

Mercredi 3 décembre

- Assiette de charcuterie
- Canette aux olives, purée de légumes
- Tarte au chocolat

Mercredi 10 décembre

- Salade croustillant de chèvre
- Petit salé
- Ananas flambés rocher coco

Mercredi 17 décembre

Repas de Noël

Restaurant fermé le mercredi 12 novembre et le jeudi 18 décembre.

Redécouvrez nos régions !

Jeudi 25 septembre

- Moules
- Gardianne de taureau, riz
- Fromages
- Abricots flambés *Camargue*

Jeudi 13 novembre

- Salade landaise
- Axoa, écrasé de pommes de terre
- Fromages
- Gâteau basque *Nouvelle Aquitaine*

Jeudi 2 octobre

- Lotte à l'armoricaine
- Poulet au cidre
- Fromages
- Kouign-amann *Bretagne*

Jeudi 20 novembre

- Salade d'asperges
- Pavé de saumon, moquettes au lard
- Fromages
- Poire Belle Hélène *Val de Loire*

Jeudi 9 octobre

- Saucisson en brioche
- Ballotine de volaille, gratin dauphinois
- Fromages
- Tarte aux myrtilles *Beaufolais*

Jeudi 27 novembre

- Salade de lentilles
- Aligot saucisse
- Fromages
- Millard *Auvergne*

Jeudi 16 octobre

- Quiche Lorraine
- Truite au riesling et ses légumes
- Fromages
- Forêt noire *Alsace*

Jeudi 4 décembre

- Œuf en meurette
- Volaille au vin jaune et morilles
- Fromages
- Flamusse aux pommes *Bourgogne*

Jeudi 6 novembre

- Potage Saint Germain
- Blanquette de veau, petits légumes
- Fromages
- Opéra *Ile de France*

Jeudi 11 décembre

- Soupe Tourangelle
- Caille, endives braisée
- Fromages
- Pithiviers *Centre*

18€

boisson en
sus

Jeudi soir





**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.

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