

Les apprenants du restaurant d'application du C.F.M.
ont le plaisir de vous accueillir au restaurant d'application
dans un cadre et une ambiance chaleureuse.

Pour vous satisfaire au mieux, merci de bien vouloir
réserver le Mardi et le Jeudi de 9h à 14h
au 05 61 02 22 80
ou par mail : o.doumenc@cma-ariège.fr

Prix du Repas : entre 10€ et 15€
Service compris

CENTRE DE FORMATION AUX METIERS
2, rue Jean Moulin- (entrée par la Rue Paul Bert)
09001 Foix Cedex



Le Bec Fin

Restaurant d'Application

Menus

Novembre 2017 à Juin 2018

Ouverture Mercredi et Jeudi
Accueil : 12h15/12h30
Fin de service : 14h15



LES MENUS

Mardi 28 Novembre 2017

Tarte Lorraine aux lardons fumés
Faux Filet Grillé, Beurre Maître d'Hôtel
Choux Braisé
Œuf à la Neige

Jeudi 30 Novembre 2017

Quiche Océane
Bavette sautée à l'échalote
Gratin de pommes de Terre
Bavaroise au Chocolat

Mardi 12 Décembre 2017

Potage Parisien
Darne de Saumon grillée, sauce Béarnaise
Pommes Vapeur
Crêpes à la Normande

Jeudi 14 Décembre 2017

Potage julienne Darblay
Potage Parisien
Darne de Saumon grillée, sauce Béarnaise
Pommes Vapeur
Aumônière aux pommes

Mercredi 10 Janvier 2018

Légumes à la Grecque
Joue de Bœuf Braisée, Pommes Cocottes
Plateau de Fromages
Crêpes Flambées

Jeudi 11 Janvier 2018

Mousse d'Avocat
Sauté de Bœuf, Carottes, navets glacés
Plateau de Fromages
Marquise au Chocolat

Mardi 23 Janvier 2018

Velouté de Potimarron, crème de lardons
Poulet rôti, Légumes Glacés
Ananas Caramélisé et sa tulipe glacée

Jeudi 25 Janvier 2018

Velouté de Châtaignes
Fricassée de Volaille, Riz créole
Mousse d'Ananas

Mercredi 31 Janvier 2018

Cocktail Florida
Noisette de Biche, Marrons glacés
Sauce Grand Veneur
Plateau de Fromages
Moelleux au Chocolat

Jeudi 1 Février 2018

Cocktail épicé, oranges, pamplemousse
Civet de Biche, Pâtes Fraîches
Plateau de Fromages
Moelleux au Chocolat

Mardi 13 Février 2018

Soupe de Poissons et sa Garniture
Filet Mignon de Veau, Flan de Légumes
Salade de Fruits et sa Glace Banane

Jeudi 15 Février 2018

Soupe de Poissons et sa Garniture
Filet Mignon de Porc, Pommes Duchesses
Minestrone de Fruits

Mercredi 21 Février 2018

Cèleri, Pommes acidulées et œuf de truite
Epaule d'Agneau (pour 4 personnes)
Ou Côtelette d'Agneau (pour 2 personnes)
Poêlée de Choux et purée de pommes de Terre
Plateau de Fromages
St Honoré

Jeudi 22 Février 2018

Salade de Choux aux gambas
Epaule d'Agneau (pour 4 personnes)
Ou Côtelette d'Agneau (pour 2 personnes)
Poêlée de Choux et purée de pommes de Terre
Plateau de Fromages
Paris Brest

Mardi 13 Mars 2018

Epinards Œuf Poché
Loup de Mer, Julienne de Légumes
Mousse aux Fruits

Jeudi 15 Mars 2018

Crèmeux de Champignons et Œuf au deux cuissons
Tronçon de Lotte rôti, Julienne de Légumes
Feuilleté aux Pommes

LES MENUS

Mercredi 21 Mars 2018

Salade de Lentilles, croustillant de Lardons
Pigeon en deux Cuissons, Chartreuse de
Légumes
Plateau de Fromages
Tarte au Chocolat, Banane Flambée

Jeudi 22 Mars 2018

Salade de Lentilles, croustillant de Lardons
Sole Meunière, Garniture du moment
Plateau de Fromages
Tarte au Chocolat, Banane Flambée

Mardi 3 Avril 2018

Couteau en persillade, Brunoise de Légumes
Blanquette de Veau, Riz Pilaf
Baba au rhum

Jeudi 5 Avril 2018

Coques et Brunoise de Légumes
Veau Marengo, Pommes Vapeur
Minestrone, crème montée sur pâte à Baba

Mercredi 11 Avril 2018

Œuf cocotte aux Truffes
Caille en gibelotte, Légumes du moment
Plateau de Fromages
Mille feuilles Traditionnel

Jeudi 12 Avril 2018

Raviole de Langoustines
Sole au Beurre d'amandes, Topinambour
Plateau de Fromages
Mille Feuilles aux Fruits

Mercredi 16 Mai 2018

Asperges craquantes, œuf poché
Filet de Bœuf au poivre, Légumes du moment
Plateau de Fromages
Tiramisu à l'Orange flambée

Jeudi 17 Mai 2018

Soupe au Pistou
Filet de Bœuf en croûte, Légumes du moment
Plateau de Fromages
Tarte au Chocolat, Banane Flambée

Mercredi 30 Mai et Jeudi 1 Juin CCF

Mardi 12 Juin 2018

Verrine d'Avocat aux crevettes
Fricassée de Lapin, Légumes glacés
Fraisier

Jeudi 14 Juin 2018

Bisque de Crevettes au crémeux d'avocat
Gibelotte de Volaille, Légumes glacés
Fraisier

Mardi 19 Juin 2018

Salade printanière au Quinoa
Loup au fenouil, Ratatouille
Tulipe glacé aux Cerises

Jeudi 21 Juin 2018

Asperges Blanches, sauce Mousseline
Dorade rôtie aux aromates, Tian
Croustillant aux cerises