

Mardi 07 Janvier

Potage julienne darblay
Magret de canard au poivre,
pommes croquettes
Galette des rois

Mercredi 08 Janvier**Menu Détox**

Coupe Florida ou rouleau de
printemps, sauce gingembre
Darne de saumon grillée, légumes
de saison
Crème renversée au caramel, poire
pochée, granité aux poires

Jeudi 09 Janvier

Potage St Germain aux croûtons ou
cocktail de crevettes
Carré de porc persillé
Tarte aux pommes

Vendredi 10 Janvier**Menu Normand**

Huîtres chaudes au pommeau
Filet de limande au cidre, navet
glacé et pomme granny
Douillon

Mardi 14 Janvier

Tarte fine aux légumes marinés et
poivron
Poulet grillé à l'américaine
Charlotte aux poires

Mercredi 15 janvier

Potage Du Barry
Colin meunière et caviar
d'aubergines à l'indienne
Entremets aux deux chocolats

Jeudi 16 Janvier

Œufs farcis Chimay
Mixed-grill en brochette
Profiteroles

Vendredi 17 Janvier**Menu Italien**

Pizza végétarienne
Escalope de volaille milanaise
Tiramisu

Mardi 21 Janvier

Tarte à l'oignon
Chou farci au saumon, vinaigrette
tiède de poivrons
Mousse au chocolat, crumble
noisette et anglaise mousseuse

Mercredi 22 Janvier**Menu végétarien**

Gaspacho andalou
Risotto aux légumes de saison
Gratin de pamplemousse

Jeudi 23 Janvier

Potage cultivateur, tuile de
parmesan
Tartare de bœuf, pommes pont-
Neuf ou Cabillaud poché, risotto
d'herbes et bouillon vert
Millefeuille

Vendredi 24 Janvier**Menu aux agrumes**

Carpaccio de saumon au citron vert
Sauté de veau aux agrumes
Tarte à l'orange

Mardi 28 Janvier

Tagliatelles aux fruits de mer
Poulet sauté chasseur
Entremets cappuccino

Mercredi 29 Janvier

Tartare de saumon et blinis
Mignon de porc aux pruneaux,
purée de pomme et céleri, gaufrette
de céleri
Baba « whisky coca »

Jeudi 30 Janvier

Œuf poché cendrillon
Pavé de sandre à l'aïoli, petits
légumes printaniers
Fondant de caramel au beurre salé

Vendredi 31 Janvier**Menu Bourguignon**

Gougère
Sauté de bœuf à la bourguignonne
Poire au vin et ses petits fours secs

Nos plats sont FAIT MAISON

L'Atelier Gourmand est un restaurant pédagogique destiné à la formation professionnelle se préparant aux métiers de la restauration.

Ouverture toute l'année du **Mardi au Vendredi** dès 12h15.

Sur réservation au 02 31 82 70 60

Durée minimum de service 45 minutes.

Menu Complet (entrée/plat/dessert/café) à 11,50€

Formules (entrée/plat ou plat/dessert) à 9,50€

Réglement en espèces, carte bancaire, chèques et titre restaurants.

Vous souhaitez réserver l'Atelier Gourmand pour vos déjeuners d'affaires ?
Contactez-nous.

Nous pouvons vous transmettre chaque mois les menus proposés.

C'est **UN PLAT**
comme une entrée, un plat
ou un dessert
CUISINÉ
SUR PLACE



À PARTIR DE
PRODUITS CRUS
qui ont été réceptionnés par le restaurant
sans avoir été modifiés dans leur nature
et se caractérisent par un mélange avec un
autre produit ou par chauffage préalable.

Contactez-nous

IRFA FORMATION
2 Avenue de Cambridge
14200 HEROUVILLE-SAINT-CLAIR
T. : 02 31 82 70 60
@ : irfa14@irfa-formation.fr

www.irfa-formation.fr

MENUS DU MOIS

Restaurant pédagogique de l'IRFA - Janvier 2020

