

1ERE ANNEE

21 novembre 2019 Quiche au saumon, courgettes et basilic
Filet mignon de porc sauce charcutière
Julienne de légumes
Crème caramel

11.00 €

hors Vins et
Café

5 décembre 2019 Œufs brouillés à la Portugaise
Papillote de saumon à la fondue de poireau - riz créole
Crêpes flambées

9 janvier 2020 Darne de poisson pochée Beurre blanc
Blanquette d'agneau - garniture primeur
Beignets aux pommes - coulis de framboises

6 février 2020 Potage Julienne Darblay
Civet de lapin à la française - nouilles fraîches
Poirier aux amandes

12 mars 2020 Assiette de charcuterie
Filet de poisson Dugléré - gratin de courgettes
Tarte à l'orange

2 avril 2020 Œufs farcis Chimay
Poulet cocotte grand-mère - petits pois à la française
Crème Catalane

16 avril 2020 Velouté Romanesco
Steak sauté au poivre - flan de légumes
Riz au lait caramel

7 mai 2020 Assiette de saumon fumé mariné
Carré d'agneau persillé crème d'ail - flageolets au lard
Bavarois chocolat et amande

28 mai 2020 Omelette aux fines herbes
Goujonnette de poisson frits - sauce hollandaise
Semoule aux petits légumes
Profiteroles

11 juin 2020 Œufs au bacon
Magret à l'orange - pommes gaufrettes
Plateau de fromages
Millefeuille

25 juin 2020 Cocktail d'avocat et crevettes
Lotte à l'américaine - riz Pilaf
Tarte Bourdaloue

2EME ANNEE

3 octobre 2019

Potage St Germain
Carré de porc poêlé
Endives braisées, pommes noisette
Plateau de fromages
Ananas frais, sablés cristal

13.50 €

hors Vins et
Café

17 octobre 2019

Salade Florida
Poularde pochée sauce Suprême - riz Madras
Plateau de fromages
Tiramisu

14 novembre 2019

Crêpe roulée aux champignons
Parmentier de la mer - Mesclun de salade à la salicorne
Plateau de fromages
Coupe glacée

28 novembre 2019

Soupe de poisson
Burger Gringo ou poêlée de poulet mariné
Gratin de patates douces
Plateau de fromages
Tartelette sablée au chocolat blanc

12 décembre 2019

16 janvier 2020

30 janvier 2020

13 février 2020

Examens blancs CUISINE
Examens blancs CUISINE
Examens blancs CS HCR
Examens blancs CS HCR

26 mars 2020

Salade de nos Landes
Côte de bœuf sauce béarnaise
Pomme château et fagot de haricots
Plateau de fromages
Brioche perdue coulis aux fruits rouges

9 avril 2020

Terrine de campagne « Maison »
Limande pochée beurre blanc aux câpres
Printanière de légumes
Plateau de fromages
Fruit flambé et tuiles aux amandes

14 mai 2020

Salade Niçoise
Tartare de bœuf ou bavette échalotes confites
Pommes Pont Neuf
Plateau de fromages
Savarin chantilly

Année 2019-2020

Le CFA COBAS vous propose de découvrir le savoir-faire des Apprenti-e-s de l'Hôtellerie Restauration.

En déjeunant au Restaurant d'Application, vous partagez un agréable moment et participez directement aux ateliers pédagogiques des Apprenti-e-s.

Restaurant d'Application



DEUX SERVICES

MIDI 12H30 ET SOIR 19H30

Réservations : Pascale FONTAGNERE

Reservationrestaurant@bassinformation-cobas.fr

*CHEQUES RESTAURANT
&
CARTE BANCAIRE*

BASSIN FORMATION
CENTRE DE FORMATION DES APPRENTI-E-S
FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE
ATELIER DE PEDAGOGIE PERSONNALISEE
1, Bd des Miquelots
33260 LA TESTE DE BUCH
Tél : **05.57.52.72.90.**