

Restaurant d'application

LE REGAL'AIL



L'équipe Pédagogique vous remercie de votre participation à la formation des jeunes

MAISON FAMILIALE ET RURALE DE PEYREGOUX

81440 PEYREGOUX

Réservations :

Tél : 05.63.82.20.20

Fax : 05.63.82.20.21



ANNEE 2018/2019

HORAIRE D'OUVERTURE DU RESTAURANT D'APPLICATION.

- Déjeuner : entre 12h00 / 13h00 et jusqu'à 14h00.

TARIFS :

Déjeuner : 12 € TTC

Café : 1 € 50 TTC

Vins : 10.00 € TTC Verre de vin : 2 € TTC

Apéritif : flûte de Gaillac brut : 2 € 50 TTC

L'ouverture du Restaurant d'Application s'inscrit dans le déroulement pédagogique de la semaine de classe des élèves, ce qui implique des cours à la suite du déjeuner, **aussi nous vous prions de respecter au mieux les horaires du début et de fin des repas, la législation pour nos jeunes étant très stricte à ce niveau. Nous informons notre aimable clientèle que le déjeuner ne pourra débuter après 13 heures; au-delà il ne sera pas possible de vous accueillir au restaurant d'application.**

MERCI DE VOTRE COMPREHENSION

<p>JEUDI 20 décembre</p> <p>CAP1</p> <p>Menu spécial à 20 €</p> <p>Terrine de foie gras de canard, chutney de courge</p> <p>Pintade rôtie, choux braisé</p> <p>Nougat glacé, coulis de fruits rouges</p>	<p>JEUDI 10 janvier</p> <p>CAP2</p> <p>Rouleau de Printemps</p> <p>Porc à l'ananas, riz Cantonnais</p> <p>Coupe Melba</p>
<p>Mardi 15 Janvier</p> <p>Titres pros</p> <p>Choux farci</p> <p>Escalopes de saumon sauce Hollandaise</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Nougat glacé</p>	<p>JEUDI 17 Janvier</p> <p>Titres pros</p> <p>Œufs mollets Florentine</p> <p>Paella aux fruits de mer</p> <p>Entremet Passion</p>
<p>JEUDI 24 janvier</p> <p>CAP1</p> <p>Salade d'œufs pochés</p> <p>Filet de limande au beurre blanc</p> <p>Garniture de légumes</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Mardi 05 février</p> <p>Titres pros</p> <p>Consommé en croûte</p> <p>Pot au feu</p> <p>Garniture de légumes</p> <p>Gâteau Basque</p>
<p>JEUDI 07 février</p> <p>Titres pros</p> <p>Gnocchis Romaine</p> <p>Bœuf Stroganoff</p> <p>Tagliatelles Fraîches</p> <p>Sorbet Mandarine</p>	<p>JEUDI 14 février</p> <p>CAP1</p> <p>Shrimps Cocktail</p> <p>Faux filet grillé</p> <p>Pommes Gaufrettes</p> <p>Cheesecake</p>

<p>JEUDI 21 février</p> <p>CAP2</p> <p>Crudités variées</p> <p>Filet de rouget au vin rouge</p> <p>Fondue de poireaux</p> <p>Ananas flambé au rhum</p>	<p>Mardi 26 février</p> <p>Titres pros</p> <p>Salade d'œuf poché</p> <p>Steak au poivre</p> <p>Légumes glacés</p> <p>Tarte Tatin</p>
<p>JEUDI 28 février</p> <p>Titres pros</p> <p>Crêpes farcies</p> <p>Carré de Porc poêlé</p> <p>Lentilles</p> <p>Crème brûlée</p>	<p>JEUDI 14 mars</p> <p>CAP1 et CAP 2</p> <p>Assortiment de Tapas</p> <p>Pizza Maison aux Trois fromages</p> <p>Crumble aux pommes</p>
<p>Mardi 19 mars</p> <p>Titres pros</p> <p>Asperges vertes sauce Mousseline</p> <p>Moules marinières</p> <p>Frites Maison</p> <p>Mousse trois chocolats</p>	<p>JEUDI 21 mars</p> <p>Titres pros</p> <p>Saucisson en brioche</p> <p>Truite pochée</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Savarin Chantilly</p>
<p>JEUDI 28 mars</p> <p>CAP1</p> <p>Tartare de thon</p> <p>Navarin d'agneau Printanier</p> <p>Mille feuilles aux fruits</p>	<p>JEUDI 11 avril</p> <p>CAP1</p> <p>Asperges sauce Mousseline</p> <p>Fricassée de volaille fermière à l'Ancienne</p> <p>Riz pilaff</p> <p>Fraises Pavlova</p>

<p style="text-align: center;">JEUDI 18 avril</p> <p style="text-align: center;">CAP2</p> <p style="text-align: center;">Salade Façon Lyonnaise Petits légumes farcis Lyonnais Riz pilaff Beignets aux fruits</p>	<p style="text-align: center;">Mardi 23 avril</p> <p style="text-align: center;">Titres pros</p> <p style="text-align: center;">Velouté glacé de petits pois Navarin d'agneau Printanier Garniture de légumes Fraises Melba</p>
<p style="text-align: center;">Jeudi 25 avril</p> <p style="text-align: center;">Titres pros</p> <p style="text-align: center;">Œufs brouillés portugaise Saumon sauce Chlorophylle Navets glacés Pudding Diplomate, crème anglaise</p>	<p style="text-align: center;">Mardi 14 mai</p> <p style="text-align: center;">Titres pros</p> <p style="text-align: center;">Tarte à l'oignon Ballotine de volaille Ratatouille Soufflé glacé</p>
<p style="text-align: center;">JEUDI 16 mai</p> <p style="text-align: center;">Titres pros</p> <p style="text-align: center;">Gaspacho Gigot d'agneau rôti Petits pois à la Française Sablé aux fraises</p>	<p style="text-align: center;">JEUDI 06 juin</p> <p style="text-align: center;">CAP1</p> <p style="text-align: center;">Cromesquis aux fromages Tarnais Entrecôte sauce au roquefort Gratin de légumes Fromage Frais, coulis de fraises</p>
<p style="text-align: center;">JEUDI 20 juin</p> <p style="text-align: center;">CAP1</p> <p style="text-align: center;">Gaspacho épicé Daurade à la Provençale Tarte au citron meringuée</p>	

