

# Restaurant d'application Le Régal'ail



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

Réservations au : 05 63 82 20 20



# Année 2019 -2020

Accueil pour le déjeuner entre 12 h 00 et 13 h 00.  
Restaurant ouvert jusqu'à 14 h 00

TARIFS	
Déjeuner	12 €
Café	2 €
Vins	Bouteille : 12 € Verre : 2.50 €
Apéritifs	à partir de 2.50 €

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, la législation pour nos jeunes étant très stricte à ce niveau, nous vous prions de respecter au mieux les horaires du début et de fin des repas. Nous informons notre aimable clientèle que le déjeuner ne pourra débuter **après 13 heures**, au delà, il ne sera pas possible de vous accueillir dans notre restaurant.

Merci de votre compréhension.

# Venez vous régaler!

Jeudi 7 novembre

CAP 2

Crème de butternut

•  
Pavé de truite, beurre  
safrané

•  
Garniture de légumes

•  
Clafoutis aux poires

Jeudi 14 novembre

CAP 2

Crème de butternut

•  
Pavé de truite, beurre  
safrané

•  
Garniture de légumes

•  
Clafoutis aux poires

Jeudi 28 novembre

CAP 1

Crème Dubarry

•  
Osso bucco

•  
Garniture de légumes

•  
Tarte aux agrumes

Jeudi 5 décembre

CAP 2

Petit pâté feuilleté

•  
Côte de porc charcutière

•  
Garniture de légumes

•  
Tulipe fruits et sorbet

Jeudi 19 décembre

CAP1

Menu à 22€

Terrine de foie gras, chutney

•

Pintade rotie

•

Garniture de légumes

•

Bûche de Noël

Jeudi 9 janvier

CAP1

Salade d'endives au fromage

•

Carbonnade de bœuf

•

Garniture de légumes

•

Gâteau de crêpes

Jeudi 16 janvier

CAP2

Menu buffet

Entrées

•

Plats chauds avec garnitures

•

Desserts

Jeudi 23 janvier

CAP1

Rouleaux de Printemps

•

Porc à l'ananas

•

Riz Cantonnais

•

Entremet à la noix de coco

Jeudi 30 janvier

CAP 2

Œufs brouillés Portugaise

•

Grenadin de veau  
aux morilles

•

Garniture de légumes

•

Tarte fine aux pommes

Jeudi 27 février

CAP 2

Limande arlésienne

•

Entrecôte grillée béarnaise

•

Garniture de légumes

•

Feuillantine aux framboises

Jeudi 12 mars

CAP 1 et CAP 2

Accras de morue

•

Curry de volaille

•

Garniture de légumes

•

Entremet banane

Mardi 17 mars

CAP 2

Menu buffet

Entrées

•

Plats chauds avec garnitures

•

Desserts

Jeudi 19 mars

CAP 2

Consommé au foie gras

•  
Pot au feu

•  
Nougat glacé

Jeudi 26 mars

CAP 1

Œufs pochés au vin rouge

•  
Magret de canard miel hibiscus

•  
Garniture de légumes

•  
Mousse aux  
trois chocolats

Jeudi 2 avril

CAP 2

Salade d'agrumes

•  
Ris d'agneau aux morilles

•  
Garniture de légumes

•  
Forêt noire

Jeudi 23 avril

CAP 2

Menu buffet

Entrées

•  
Plats chauds avec garnitures

•  
Desserts

Jeudi 30 avril

CAP1

Tarte à l'oignon

Daurade au fenouil

Garniture de légumes

Sablé aux fraises

Jeudi 7 mai

CAP2

Attieké façon Taboulé

Mafé de volaille

Garniture de légumes

Beignets de banane plantain  
Sorbet mangue

Jeudi 14 mai

CAP1

Omelette aux fines herbes

Rognons à la moutarde

Garniture de légumes

Entremet au fromage frais

Jeudi 4 juin

CAP1

Velouté de petits pois

Escalope à la crème de morilles

Garniture de légumes

Clafoutis aux mangues

Jeudi 18 juin


CAP1

Asperges vertes  
sauce mousseline

Côtes d'agneau sautées

Tian de légumes

Tarte aux abricots



**Maison familiale rurale d'éducation et d'orientation – CFA**

La Roque

81440 Peyregoux

[www.mfr-peyregoux.asso.fr](http://www.mfr-peyregoux.asso.fr)

