

RESTAURANT D'APPLICATION **LE REGAL'AIL**

Maison Familiale Rurale 81440 Peyregoux



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



Réservations au: 05.63.82.20.20

MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

CAMPUS PEYREGOUX

Année scolaire 2023/2024

Accueil pour le déjeuner entre 12 h 00 et 13 h 00.

Restaurant ouvert jusqu'à 14 h 00.

TARIFS	
Déjeuner	à partir de 15 €
Café/ thé	à partir de 2 €
Vins	à partir de 15 €
Apéritifs	à partir de 3 €

L'ouverture du restaurant d'application s'inscrit dans le déroulement pédagogique de la semaine de classe des apprentis, 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.

Jeudi 31 aout

Déjeuner à 15€

Moules marinières

•

Fricassée de volaille à
l'ancienne, riz pilaf

•

Tarte aux poires Amandine



Jeudi 05 octobre

Déjeuner à 15€

Velouté de potimarron,
crème au cumin

•

Sole meunière, pommes
vapeur

•

Savarin Chantilly



Jeudi 21 septembre

Déjeuner à 15€

Darne de saumon pochée,
beurre blanc

▪

Poulet cocotte « grand-
mère »

▪

Tarte fine aux pommes,
glace vanille

Jeudi 12 octobre

Déjeuner à 15€

Petits légumes à la grecque

•

Osso bucco, spaghettis au
beurre

•

Tarte en bande à l'ananas





Jeudi 09 novembre

Déjeuner à 15€

Potage Saint-germain

•

Blanquette de veau à l'ancienne,
riz pilaf

•

Paris / Brest

Jeudi 23 novembre

Déjeuner à 15€

Petit pâté feuilleté

•

Joue de bœuf au vin
rouge, purée de panais

•

Entremet « passion
framboise »



Jeudi 16 novembre

Déjeuner à 15€

Salade œuf poché et truite fumée

•

Dorade rôtie, sauce hollandaise, pommes vapeur

•

Mille-feuille à la vanille



jeudi 30 novembre

Déjeuner à 15€

Crème Dubarry

▪

Entrecôte sautée, pommes pont- neuf, sauce béarnaise

▪

Tarte citron meringuée

Jeudi 14 décembre

Dîner « les labels du territoire » à 30€

Apéritif, vin et café compris

(Les bénéfiques du repas seront reversés au téléthon)

Amuse-bouche

•

Terrine de foie gras de
canard du sud-ouest

•

Agneau fermier des pays
d'oc confit, ail rose de
Lautrec et légumes bio

•

Nougat glacé



Jeudi 21 décembre

Déjeuner de Noël à 20€

Huitres chaudes à la duxelles de
champignons

•

Magret de canard à l'orange,
pommes gaufrettes

•

Bûche chocolat / praliné



VENEZ VOUS RÉGALER !

Réservations au: 05.63.82.20.20

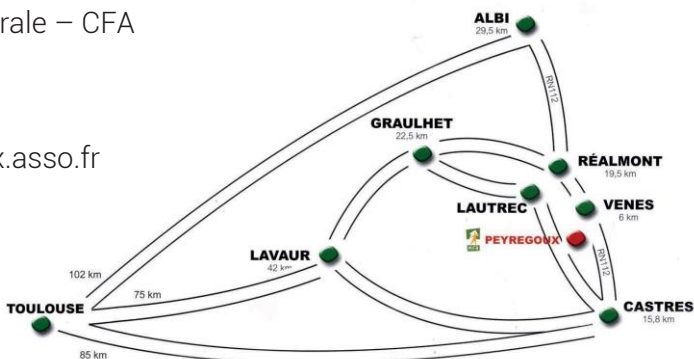


Maison Familiale Rurale – CFA

La Roque

81440 Peyregoux

www.mfr-peyregoux.asso.fr



MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

