

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 2024/2025

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

Restaurant ouvert jusqu'à 14 h 30.

TARIFS	
Déjeuner	à partir de 16 €
Café/ thé	à partir de 2 €
Vins	à partir de 16 €
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 09 janvier

Déjeuner à 16 € ttc

Salade d'épinards, pignons de pin et lardons

•

Escalope de veau milanaise, spaghettis à la tomate

•

Pithiviers



Jeudi 30 janvier

Déjeuner à 16 € ttc

Velouté de potimarron

•

Carré de porc, sauce charcutière, gratin dauphinois

•

Pavlova aux fruits rouges





Jeudi 16 janvier

Déjeuner à 16 € ttc

Minestrone

▪

Magret de canard au vin rouge, pommes gaufrettes

▪

Profiteroles chantilly

Jeudi 13 février

Déjeuner à 16 € ttc

Avocat et crevettes, sauce cocktail

•

Truite Grenobloise, légumes à l'anglaise

•

Tarte tatin





Jeudi 06 mars

Déjeuner à 16 € ttc

Salade de lapereau aux
noisettes

•

Steak au poivre, pommes
croquette

•

Paris-Brest

Jeudi 20 mars

Déjeuner à 16 € ttc

Salade « Niçoise »

•

Poularde pochée sauce
suprême, riz pilaf

•

Fraisier



Jeudi 13 mars

Déjeuner à 16 € ttc

Salade de truite fumée

•

Lotte à l'Américaine, riz
noir de Camargue

•

Entremet à l'ananas



Jeudi 27 mars

Déjeuner à 16 € ttc

Pissaladière

•

Goujonnettes de sole, sauce
tartare, pommes vapeur

•

Tarte au chocolat



Jeudi 03 avril

Dîner « Chef d'œuvre des apprentis:
l'histoire se met à table »
(Apéritif, vin et café compris) 32 € ttc

•
L'œuf cocotte « Curnonsky »

•
Le vol au vent « Antonin Carême »

•
La sole « Fernand Point »

•
La poire Belle-Hélène « Auguste Escoffier »



Jeudi 17 avril

Déjeuner à 16 € ttc

Melon au vin doux de Gaillac

•
Caneton à l'orange, pommes
paille

•
Sablé aux fraises et crème
mascarpone

Jeudi 10 avril

Déjeuner à 16 € ttc

Asperges vertes, sauce mousseline

•

Navarin d'agneau printanier

•

Fraises « Melba »



Jeudi 15 mai

Déjeuner à 16 € ttc

Croustillant de crabe à la Parisienne

Darne de colin pochée, beurre blanc, pommes à l'anglaise

Tarte aux fruits rouges

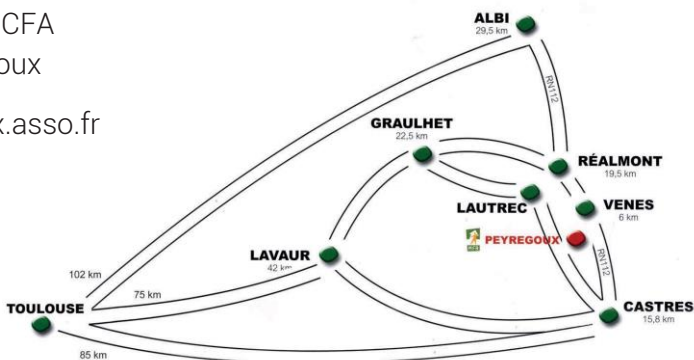
VENEZ VOUS RÉGALER !



Réservations au: 05.63.82.20.20

Maison Familiale Rurale – CFA
La Roque 81440 Peyregoux

www.mfr-peyregoux.asso.fr



Jeudi 05 juin

Déjeuner à 16 € ttc

Velouté de petits pois et menthe fraîche

•

Mille-feuille de thon à la piperade

•

Entremet cerises

