

# RESTAURANT

*Le Moulinier*



## Les déjeuners du Restaurant pédagogique

Ouvert sur réservation  
à midi uniquement

04 77 59 31 89

Centre de Formation d'Apprentis interprofessionnel de la Loire  
Les Mouliniers

28, rue des Mouliniers - BP 60098  
42010 Saint-Étienne cedex 2

Tél. 04 77 59 31 80  
Fax 04 77 59 31 99

[www.cfa-mouliniers.com](http://www.cfa-mouliniers.com)




### OCTOBRE 2018

OCTOBRE 2018	
<b>Mardi 9</b> Menu BP 16€	<b>BALADE EN FORET</b> Crème de champignons aux noix Beignets soufflés ---- Lièvre et légumes oubliés ---- Plateau de fromages secs ---- Petits choux amandes aux pommes, glace châtaigne
<b>Vendredi 12</b> Menu CAP 12€	Gnocchis à la Parisienne ---- Filet de sole bonne femme / Carottes tournées et pommes cocottes ou Poulet rôti, flan de carotte / Pomme de terre farcie aux cèpes ---- Fromages ---- Charlotte aux fraises
<b>Mardi 16</b> Menu CAP 12€	Gnocchis à la Parisienne ---- Filet de sole bonne femme / Carottes tournées et pommes cocottes ou Poulet rôti, flan de carotte / Pomme de terre farcie aux cèpes ---- Fromages ---- Charlotte aux fraises
<b>Vendredi 19</b> Menu CAP 12€	Gnocchis à la Parisienne ---- Filet de sole bonne femme / Carottes tournées et pommes cocottes ou Poulet rôti, flan de carotte / Pomme de terre farcie aux cèpes ---- Fromages ---- Charlotte aux fraises
<b>Mardi 23</b> Menu BP 16€	Truite pochée au court bouillon, beurre blanc ---- Carré d'agneau primeur ---- Plateau de fromages secs ---- Dessert : retour du marché

Notre restaurant d'application est ouvert à midi uniquement.

Réservation au 04.77.59.31.89

NOVEMBRE 2018	
<b>Mardi 6</b> Menu BP 16€	 Potiron sur toile d'araignée ---- Pot au feu « Vilaine Sorcière » ---- Fromages ---- Poire fantôme / Muffins butternut cannelle
<b>Vendredi 9</b> Menu CAP 12€	Quiche aux épinards ---- Filet de julienne en papillote, sauce au vin blanc / Comptée de fenouil ou Filet de canette au miel / Jardinière de légumes et gratin ---- Fromages ---- Crème brûlée
<b>Mardi 13</b> Menu CAP 12€	Quiche aux épinards ---- Filet de julienne en papillote, sauce au vin blanc / Comptée de fenouil ou Filet de canette au miel / Jardinière de légumes et gratin ---- Fromages ---- Crème brûlée
<b>Vendredi 16</b> Menu CAP 12€	Quiche aux épinards ---- Filet de julienne en papillote, sauce au vin blanc / Comptée de fenouil ou Filet de canette au miel / Jardinière de légumes et gratin ---- Fromages ---- Crème brûlée
<b>Mardi 20</b> Menu BP 16€	Entrée : retour du marché ---- Pigeon Roti, jus d'abricots / Gratin de choux fleur ---- Plateau de fromages secs ---- Marquise au chocolat
<b>Mardi 27</b> Menu BP 16€	<b>VIRÉE BRETONNE</b> Nage de st jacques à l'anis vert ---- Filet de Barbue au vin blanc / Tagliatelles à l'encre ---- Plateau de fromages secs ---- Assiette Bretonne

NOVEMBRE 2018	
<b>Vendredi 30</b> Menu CAP 12€	Saucisson en brioche, sauce madère ---- Filet de daurade à l'unilatérale, beurre blanc / Ratatouille ou Navarin printanier ---- Fromages ---- Tarte citron meringuée

DECEMBRE 2018	
<b>Mardi 4</b> Menu CAP 12€	Saucisson en brioche, sauce madère ---- Filet de daurade à l'unilatérale, beurre blanc / Ratatouille ou Navarin printanier ---- Fromages ---- Tarte citron meringuée
<b>Vendredi 7</b> Menu CAP 12€	Saucisson en brioche, sauce madère ---- Filet de daurade à l'unilatérale, beurre blanc / Ratatouille ou Navarin printanier ---- Fromages ---- Tarte citron meringuée
<b>Mardi 11</b> Menu NOEL 26€	 Le menu sera établi par les élèves en respectant les consignes de l'enseignant
<b>Vendredi 14</b> Menu CAP 12€	Œuf farci Chimay ---- Mousseline de merlan Arlequin, brocolis ou Carré de porc poêlé primeurs ---- Fromages ---- Bavarois Rubané

Notre restaurant d'application est ouvert à midi uniquement.

Réservation au 04.77.59.31.89