



- Notre menu est au prix de 16 euros hors boissons.
- Réservations à effectuer de 9h à 12h et de 14h à 16h du lundi au vendredi (aucune réservation pour le jour-même)
 Téléphone 04 70 30 41 44

- Ouverture du restaurant à 12h00 et fermeture à 14h30
- Accueil des clients de 12h00 à 12h30

SEMAINE DU 13 au 17 NOVEMBRE 2017

*Les menus pouvant varier en fonction des produits du marché et de nos contraintes pédagogiques
 Notre viande bovine est garantie d'origine France.*

LUNDI	Méli mélo de légumes et saumon OU Croustillant de chèvre	Magret de canard au miel OU Filet de poisson meunière	Pommes paillasson Légumes glacés OU Pommes vapeur Légumes glacés	Plateau de Fromages	Gratin d'oranges OU Tarte fine aux bananes
MARDI	Double tartare dorade légumes OU Salade piémontaise	Tajine d'agneau aux fruits secs OU Dos de cabillaud dieppoise	Semoule aux petits légumes OU Tagliatelles	Plateau de Fromages	Dacquoise pistache chocolat OU Tarte feuilleté aux fruits
MERCREDI	Œufs pochés marinière OU Quiche légumes et cantal	Pavé de rumsteak au poivre OU Goujonnettes de poisson au curry	Pomme pont neuf Jardinière de légumes OU Riz pilaf Légumes snackés	Plateau de Fromages	Buffet de desserts OU Buffet de desserts
JEUDI	Samossas au bœuf sauce curry OU Terrine de chèvre artichauts et saumon fumé	Brochette de volaille à l'ananas OU Truite aux amandes	Polenta crémeuse OU Rizotto de quinoa Légumes snackés	Plateau de Fromages	Buffet de desserts OU Buffet de desserts
 VENDREDI	Crème renversée aux champignons OU Raviole de crevettes aux poireaux	Filet de dorade en croûtes d'agrumes OU Suprême de pintade en croûte de noisette	Pommes écrasées Compotée de choux verts OU Pommes écrasées Compotée de choux verts	Plateau de Fromages	Feuillantine praliné aux fruits d'automne OU Tartelette choco, croustillant praliné

Nous demandons à notre aimable clientèle de respecter les horaires indiqués ci-dessus afin de permettre au restaurant d'application de conserver son caractère purement pédagogique



- Notre menu est au prix de 16 euros hors boissons.
- Réservations à effectuer de 9h à 12h et de 14h à 16h du lundi au vendredi (aucune réservation pour le jour-même)
- Téléphone 04 70 30 41 44

- Ouverture du restaurant à 12h00 et fermeture à 14h30
- Accueil des clients de 12h00 à 12h30

<http://www.moulins-vichy.cci.fr>

Cliquez sur → Télécharger notre Menu

CENTRE de FORMATION HOTELIERE DE VICHY

Retrouvez nos menus sur notre site <http://www.allier.cci.fr> sur notre première page cliquer sur onglet « nos écoles » et « CFH »

Menus* de la semaine du 26 au 30 juin 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mélange de légumes au saumon OU Eclair au boeuf mariné thal, pistou de roquette	Revêtoles de gambas et poireaux, sauce au Noilly OU Pastilla au reblochon	Croustillant d'escargots, vinaigrette de carotte OU Quenelle de volaille sauce crème aux champignons	Rillettes de maquereau, chutney de mangue OU Cannelon d'aubergines au chèvre frais	Tarte fine aux sardines OU Salade de tomates et avocats au magret fumé
Boeuf Stroganoff Mijoté de légumes à l'ail et au thym	Escalope de veau à la crème OU Flan de brocolis Pomme Macaire au confit d'échalotes	Filet de truite en croûte d'agrumes OU Pommes châteaues Carottes glacées	Râble de lapin farci aux fruits secs OU Risotto aux champignons	Brochette de pintade saure OU Albifera Multicolore de légumes snackés
Rognon de veau rôti sauce porto OU Mijoté de légumes à l'ail et au thym	Filet mignon de porc aux pommes OU Flan de brocolis Pomme Macaire au confit d'échalotes	Onglet grillé à l'échalote OU Pommes châteaues Carottes glacées	Parmentier de canard, jus au thym	Truite aux amandes OU Multicolore de légumes snackés
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Profiteroles au chocolat OU Croustillant passion citron vert	Dacquoise pistache chocolat OU Pancotto aux fruits rouges	Tarte feuilletée aux fruits frais OU Crêpe aux fruits, noix caramélisées, glace caramel au beurre salé	Crème catalane, infusion de fraises OU Palet nougat orange	Feuillantine aux fraises OU Tartelette choco caramel

* Notre viande bovine est garantie d'origine France.

INFORMATIONS CLIENTS DU RESTAURANT D'APPLICATION

- ✓ Notre menu est au prix de 16 euros hors boissons.
- ✓ Nous vous invitons à réserver vos places <http://www.allier.cci.fr> à l'accueil ou en appelant le 04 70 30 41 44.
- ✓ L'accueil des clients s'effectue de 12h à 12h30 ; notre restaurant ouvre à 12h et ferme à 14h30.
- ✓ Nous demandons à notre aimable clientèle de respecter les horaires indiqués ci-dessus afin de permettre au restaurant d'application de conserver son caractère purement pédagogique.

* Les menus sont à venir via l'application des produits du marché et de nos compétences pédagogiques.