

Le Fontanil

Restaurant D'Application

Menus

*Centre de Formation aux
Métiers de l'Alimentation et de la Restauration*

Sur réservation :

04 79 33 10 24

mfr-fontanil@mfr-asso.fr

www.mfr-fontanil.fr



Le Fontanil

*MFR le FONTANIL
Antenne CFA
MFR AUVERGNE RHONE ALPES
158 RUE DE L'EGLISE
73230 SAINT ALBAN LEYSSE*

*Les menus sont élaborés en fonction des
objectifs pédagogiques et servis par des
apprentis en formation.*

*Le service est assuré pour 12h15 afin de
faciliter l'organisation.*

*L'accueil du soir s'effectuera de
18h45 à 19h15.*

*Merci par avance de tenir compte de ces
contraintes.*

*Menu Classique : Entrée-Plat-Dessert
Prévoir 2 h de temps de service*

*Menu Business : Entrée-Plat ou Plat-Dessert
Service 1h30- Formule à préciser à la réservation*

*Menu Examen : Nos apprentis sont en situation
d'évaluation. Prévoir 2h de temps de service*

*Menu BP : Réalisé par des apprentis en Brevet
Professionnel attestant de l'acquisition d'une haute
qualification. Prévoir 3h de temps de service*



Le Fontanil

-Menu du Restaurant d'application-

Mardi 8 janvier 2019 13,00 €

Terrine de légumes

Magret de canard sauce à l'orange

Endives braisées

Génoise sauce anglaise

Menu Classique

Menu Business
10€

Mardi 22 janvier 2019 19,00 €

MENU BOURGOGNE

Œuf en meurette ou

Terrine maison

Carré de veau rôti à la Nivernaise

Fromages

Tarte au fromage blanc et Pêches flambées

Menu BP

Jeudi 31 janvier 2019 11,00 €

Velouté Dubarry

Escalope de veau "Cordon bleu"

Pommes sautées

Pâtisserie

Menu Classique

Le Fontanil

-Menu du Restaurant d'application-

Jeudi 10 janvier 2019 11,00 €

Terrine de campagne

Truite meunière

Flan de légumes

Choux à la chantilly

Menu Classique

Mercredi 23 janvier 2019 11,00 €

Jeudi 24 janvier 2019

Œufs pochés, duxelle et salade

Poulet rôti

Pommes gaufrettes

Pâtisserie

Menu Classique

Le Fontanil

-Menu du Restaurant d'application-

Mardi 5 février 2019 19,00 €

Mercredi 6 février 2019

Examen blanc
BP RESTAURANT

Tables de 2 et de 4 personnes

Mardi 26 février 2019 13,00 €

Tarte à l'oignon
Sole meunière
Pommes fondantes
Pâtisserie

Menu BP
Boissons offertes

Menu Classique

Menu Business

Le Fontanil

-Menu du Restaurant d'application-

Mardi 12 février 2019 19,00 €

MENU MIDI PYRENEES

Croustade d'œufs brouillés aux cèpes ou
Salade occitane

Magret de canard aux épices
Pommes croquettes, flan d'ail

Fromages

Dessert autour de la poire et Poires flambées

Menu BP

Le Fontanil

-Menu du Restaurant d'application-

Mardi 5 mars 2019 19,00 €

MENU CENTRE

Consommé brunoise

Ou Assiette de poissons fumés

Canard poêlé garni

Fromages secs

Tarte tatin, poires flambées glace cannelle

Menu BP

SOIREE

Mercredi 13 mars 2019 11,00 €

Jeudi 14 mars 2019

Terrine de campagne

Truite meunière

Flan de légumes

Choux à la chantilly

Menu Classique

Jeudi 21 mars 2019 11,00 €

Salade composée

Burger Frites

Tarte Bourdaloue

Menu Classique

Le Fontanil

-Menu du Restaurant d'application-

Mercredi 6 mars 2019 13,00 €

Jeudi 7 mars 2019

Examen

CAP Restaurant

Tables de 4 personnes

Menu Classique
Boissons offertes

Samedi 16 mars 2019

Journée Portes Ouvertes

Carte Brasserie
A définir

Mardi 19 mars 2019 13,00 €

Examen

CAP Restaurant

Tables de 4 personnes

Menu Classique
Boissons offertes

Mercredi 27 mars 2019 13,00 €

Jeudi 28 mars 2019

Tarte à l'oignon

Sole meunière

Pommes fondantes

Pâtisserie

Menu Classique

Menu Business

Le Fontanil

-Menu du Restaurant d'application-

Mardi 2 avril 2019 19,00 €

MENU AUVERGNE

Velouté de lentilles vertes du Puy, espouma au lard

ou Ecrevisses sauce Cocktail

Filet de bœuf en brioche

Carottes Vichy, risotto au Cantal

Fromages

Soufflé glacé à la verveine du Velay

Menu BP

SOIREE

Mardi 9 avril 2019 13,00 €

Œufs brouillés portugaise

Carré d'agneau, jus de rôti

Gratin de pommes de terre

Pâtisserie (+ agrumes)

Menu Classique

Menu Business

Le Fontanil

-Menu du Restaurant d'application-

Mercredi 3 avril 2019 11,00 €

Jeudi 4 avril 2019

Velouté Dubarry

Escalope de veau "Cordon bleu"

Pommes sautées

Pâtisserie

Menu Classique

Le Fontanil

-Menu du Restaurant d'application-

Jeudi 11 avril 2019 13,00 €

Assiette de charcuterie

Darne de saumon poché, beurre blanc

Pommes à l'anglaise

Tarte fine aux pommes

Menu Classique

Menu Business

Mercredi 17 avril 2019 13,00 €

Jeudi 18 avril 2019

Examen

CAP Restaurant

Table de 2 et 4 personnes

Menu Classique
Boissons offertes

Le Fontanil

-Menu du Restaurant d'application-

Mardi 16 avril 2019 19,00 €

REPAS LYONNAIS

Gratinée à l'oignon ou
Saucisson brioché sauce mère

Rognons de veau à la crème ou
Pièce du boucher à l'échalote

Fromages secs

Nougat glacé flambé

Menu BP