

Le Fontanil

CENTRE DE FORMATION AUX MÉTIERS
DE L'ALIMENTATION ET DE LA RESTAURATION

RESTAURANT D'APPLICATION

MENUS

04 79 33 10 24
158, rue de l'Église - BP 500 42
73230 Saint-Alban-Leysse
mfr.fontanil@mfr.asso.fr
www.mfr-fontanil.fr

Qualiopi
processus certifié

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



Le Fontanil

CENTRE DE FORMATION AUX MÉTIERS
DE L'ALIMENTATION ET DE LA RESTAURATION

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

- Afin de faciliter l'organisation,
- L'accueil du midi s'effectuera de 12h15 à 12h30
 - L'accueil du soir s'effectuera de 18h45 à 19h15.

MENU CLASSIQUE : 15 €

Réalisé par des apprentis en Certificat d'Aptitude Professionnelle
ENTRÉE - PLAT – DESSERT
Prévoir 2h de temps de service

MENU BUSINESS : 11 €

Réalisé par des apprentis en Certificat d'Aptitude Professionnelle
ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT
Service 1h30 – Formue à préciser à la réservation

MENU EXAMEN : 15 € ou 19 € ou 21 € selon niveau

Nos apprentis sont en situation d'évaluation
Prévoir 2h de temps de service

MENU TERROIR : 19 € ou 21 € avec fromages

Réalisé par des apprentis en Brevet Professionnel attestant
de l'acquisition d'une haute qualification
Prévoir 2h de temps de service

04 79 33 10 24
158, rue de l'Église - BP 500 42
73230 Saint-Alban-Leysse
mfr.fontanil@mfr.asso.fr
www.mfr-fontanil.fr

Qualiopi
processus certifié

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



Le Fontanil

CENTRE DE FORMATION AUX MÉTIERS
DE L'ALIMENTATION ET DE LA RESTAURATION

MARDI 1^{er} SEPTEMBRE 2020

MENU Provence Alpes Côte-d'Azur

Crudités, anchoïade et focaccia
Ou Melon au jambon
Dorade en croûte de sel, beurre anisé
Tian de légumes, riz sauvage
Dessert autour du citron

MENU TERROIR
19€

avec fromage
21€

JEUDI 10 SEPTEMBRE 2020

Quiche Lorraine
Contre-filet rôti
Pommes fondantes, carottes glacées
Dessert de nos pâtisseries

MENU CLASSIQUE
15€

MENU BUSINESS
11€

MARDI 15 SEPTEMBRE 2020

MENU SAVOIE

Cappucino de champignons, beignets soufflés
ou Jambon cru de Savoie
Lavaret meunière, tuile à la tomme de Savoie
Tarte fine de polenta aux légumes
Sabayon au Génépi, biscuit de Savoie

MENU TERROIR
19€

avec fromage
21€

MERCREDI 16 SEPTEMBRE 2020

Quiche Lorraine
Contre-filet rôti
Pommes fondantes, carottes glacées
Dessert de nos pâtisseries

MENU CLASSIQUE
15€

MENU BUSINESS
11€

JEUDI 17 SEPTEMBRE 2020

Croque-monsieur
Blanquette de veau à l'ancienne
Riz pilaf
Vacherin individuel, coulis de framboise

MENU CLASSIQUE
15€

MENU BUSINESS
11€

MARDI 22 SEPTEMBRE 2020

Soirée

MENU AUTOUR DES LEGUMES

En collaboration avec MOF primeurs BOTTI fruits
Polenta crémeuse aux cèpes, émulsion à l'ail,
jus de figue
Langoustines rôties
Douceur d'aubergine à la menthe
Dessert autour du raisin

MENU TERROIR
19€

avec fromage
21€

Le Fontanil

CENTRE DE FORMATION AUX MÉTIERS
DE L'ALIMENTATION ET DE LA RESTAURATION

MERCREDI 23 SEPTEMBRE 2020

Crudités variées
Escalope de volaille à la crème
Riz créole
Pâtisserie

MENU CLASSIQUE
15€

MENU BUSINESS
11€

JEUDI 24 SEPTEMBRE 2020

Velouté Dubarry
Escalope de veau viennoise
Pommes sautées à cru
Pâtisserie

MENU CLASSIQUE
15€

MENU BUSINESS
11€

MARDI 29 SEPTEMBRE 2020

Crudités variées
Escalope de volaille à la crème
Riz créole
Pâtisserie

MENU CLASSIQUE
15€

MENU BUSINESS
11€

MERCREDI 30 SEPTEMBRE 2020

Velouté Dubarry
Escalope de veau viennoise
Pommes sautées à cru
Café gourmand de nos MCCDR

MENU CLASSIQUE
15€

MENU BUSINESS
11€

JEUDI 1^{ER} OCTOBRE 2020

Œufs brouillés portugaise
Dorade au four, beurre anisé
Fenouils braisés
Pâtisserie

MENU CLASSIQUE
15€

MENU BUSINESS
11€

MARDI 06 OCTOBRE 2020

MENU NORMANDIE

Trilogie de saumon
ou Assiette de 6 huîtres
Carré de veau rôti façon vallée d'Auge
Endives braisées, pommes Macaire
Tartelette chiboust aux pommes et son sorbet

MENU TERROIR
19€

avec fromage
21€

Le Fontanil

CENTRE DE FORMATION AUX MÉTIERS
DE L'ALIMENTATION ET DE LA RESTAURATION

MERCREDI 07 OCTOBRE 2020

Œufs brouillés portugaise
Dorade au four, beurre anisé
Fenouils braisés
Dessert de nos pâtisseries

MENU CLASSIQUE
15€

MENU BUSINESS
11€

JEUDI 08 OCTOBRE 2020

Quiche Lorraine
Contre-filet rôti
Pommes fondantes, carottes glacées
Dessert de nos pâtisseries

MENU CLASSIQUE
15€

MENU BUSINESS
11€

MARDI 13 OCTOBRE 2020

Soirée

MENU ITALIEN

Conception, organisation, réalisation et
présentation de la production par les Brevets
Professionnels 2

MENU TERROIR
19€

avec fromage
21€

MERCREDI 14 OCTOBRE 2020

Velouté Dubarry
Escalope de veau viennoise
Pommes sautées à cru
Pâtisserie

MENU CLASSIQUE
15€

MENU BUSINESS
11€

JEUDI 15 OCTOBRE 2020

Crudités variées
Escalope de volaille à la crème
Riz créole
Dessert de nos pâtisseries

MENU CLASSIQUE
15€

MENU BUSINESS
11€

MARDI 20 OCTOBRE 2020

Velouté Dubarry
Escalope de veau viennoise
Pommes sautées à cru
Pâtisserie

MENU CLASSIQUE
15€

MENU BUSINESS
11€

Le Fontanil

CENTRE DE FORMATION AUX MÉTIERS
DE L'ALIMENTATION ET DE LA RESTAURATION

MERCREDI 21 OCTOBRE 2020

Crudités variées
Escalope de volaille à la crème
Riz créole
Pâtisserie

MENU CLASSIQUE
15€

MENU BUSINESS
11€

JEUDI 22 OCTOBRE 2020

Croque-monsieur
Blanquette de veau à l'ancienne
Riz pilaf
Vacherin individuel, coulis de framboise

MENU CLASSIQUE
15€

MENU BUSINESS
11€