

Menu
Restaurant Pédagogique
2026/2027

Réservation au
05.49.65.70.70.

MFR Argentonnay
50 rue de la Paix
Quartier Boësse
79150 ARGENTONNAY



Les services du MIDI débutent à 12h30

*

Les services du SOIR débutent à 19h00

*

Le café vous est offert

*

Le menu est fixe, aucune modification n'est possible

*

Un parking est disponible pour votre usage

*

Le règlement peut être effectué :

1) En espèces

2) Par chèque

3) Carte Bancaire acceptée

*

Les jeunes suivent une FORMATION.

Ils sont là pour acquérir des compétences.

Merci de votre bienveillance et encouragement.



SEPTEMBRE 2026

MARDI 01/09/2026 à 19 H

Produit et servi par nos jeunes en formation

Menu à 19 € - Hors boissons

Aïoli de légumes

*

Mousseline de Merlan Arlequin

Beignets de crustacés, haricots verts et beurre

*

Glaces et Sorbets aux fruits frais



NOVEMBRE 2026

MARDI 03/11/2026 à 12 H 30

Produit et servi par nos jeunes en formation

Menu à 19 € - Hors boissons

Tarte à l'oignon

*

Estouffade de Bœuf Provençale Polenta

*

Cocktail Florida



MARDI 17/11/2026 à 19 H

Produit et servi par nos jeunes en formation

Menu à 19 € - Hors boissons

Gratinée au Porto

*

Filet de Bar Beurre Blanc

Lentilles, fondue d'endives

*

Panacotta mi-figues mi-raisins



DECEMBRE 2026

MARDI 01/12/2026 à 12 H 30

Produit et servi par nos jeunes en formation

Menu à 19 € - Hors boissons

Velouté Dubarry

*

Saumon grillé, béarnaise,

Jardinière de légumes oubliés

*

Ananas Pirogue



DECEMBRE 2026

Menu Festif

JEUDI 10/12/2026 à 19 H

Produit et servi par nos jeunes en formation

Menu dégustation à 24 € (sans fromage)

Menu dégustation à 26 € (avec fromage)

Hors boissons

Planches de poissons fumés

*

Limande Sauce bonne femme

Ravioles de champignons, fondue de poireaux

*

Sélection de fromages

*

Moka



DECEMBRE 2026

Menu Festif

MARDI 15/12/2026 à 12 H 30

Produit et servi par nos jeunes en formation

Menu dégustation à 24 € - Hors boissons

Avocats aux crevettes

*

Joue de Porc laqué miel-gingembre

Salsifis et carottes glacées

*

Sélection de fromages

*

Choux Chantilly



JANVIER 2027

MARDI 26/01/2027 à 19 H

Produit et servi par nos jeunes en formation

Menu à 19 € - Hors boissons

Rillettes de saumon

*

*Carré de porc à la sauge, pommes dauphines,
laitue braisée*

*

Paris Brest



FEVRIER 2027

MARDI 02/02/2027 à 12 H 30

Produit et servi par nos jeunes en formation

Menu à 19 € - Hors boissons

Dariole de choux au lard

*

*Pavé de biche sauce Diane, échalotte au vin chaud
céleri braisé*

*

Crêpe Suzette



MARDI 16/02/2027 à 19 H

Produit et servi par nos jeunes en formation

Menu à 19 € - Hors boissons

Gougères au Comté, poireaux sauce Gribiche

*

Poulet Cocotte Grand - Mère

*

Poire Belle Hélène



MARS 2027

MARDI 02/03/2027 à 12 H 30

Produit et servi par nos jeunes en formation

Menu à 19 € - Hors boissons

Planche de charcuterie, pickles

Ou Assiette Gourmande

*

Trites meunières à la Grenobloise, PDT Persillées

*

Tarte Alsacienne

—  —

MARDI 09/03/2027 à 19 H

Produit et servi par nos jeunes en formation

Menu à 19 € - Hors boissons

Velouté de petits pois & fromage frais

*

Steack au poivre, Pommes Macaires, Flan de légumes

*

Millefeuille à la Vanille



AVRIL 2027

JEUDI 01/04/2027 à 19 H

Produit et servi par nos jeunes en formation

Menu à 19 € - Hors boissons

Œuf poché Bourguignonne

*

Mignon de porc en portefeuille aux champignons

*

Salade de fruits frais



MARDI 13/04/2027 à 19 H

Produit et servi par nos jeunes en formation

Menu à 19 € - Hors boissons

MENU EXAMEN (RESTAURANT)



AVRIL 2027

MARDI 27/04/2027 à 19 H

Produit et servi par nos jeunes en formation

Menu à 19 € - Hors boissons

Tomate Mozzarella Basilic - Toast Tapenade

*

Escalopes de dinde viennoise Achard de légumes

*

Pavlova Fraises, Citron Vert, Riz au Lait



MAI 2027

MARDI 11/05/2027 à 19 H

Produit et servi par nos jeunes en formation

Menu à 19 € - Hors boissons

MENU EXAMEN (BRASSERIE)



MARDI 18/05/2026 à 19 H

Produit et servi par nos jeunes en formation

Menu à 19 € - Hors boissons

Buddha Bowl

Ou Vitello Tonato

*

Risotto asperges et artichauts Barigoule

Ou Magret de canard, Petits Pois à la française

*

Framboisier gel verveine

Ou Fraise Melba



Merci pour votre participation !

SALON PROFESSIONNEL COFEM :

30/01/2027

NOS PORTES OUVERTES 2025/2026 :

15 & 16 JANVIER 2027

12 & 13 MARS 2027

21 & 22 MAI 2027

