

# Octobre 2026

## Vendredi 2 octobre 2026

### CAP 2E ANNÉE

Semaine B

Ravioles de légumes, mozzarella, sauce basilic  
Cordon bleu  
Plateau de fromages affinés  
Panna cotta aux fruits exotiques

## Mardi 6 octobre 2026

### CAP 1RE ANNÉE

Semaine C

Quiche aux moules et fondue de poireaux  
Cordon bleu, ratatouille et jus de volaille  
Plateau de fromages affinés  
Salade de fruits

## Jeudi 8 octobre 2026

### CAP 2E ANNÉE

Semaine C

Verrine de gambas et fruits exotiques : ananas,  
mangue, avocat à l'huile de vanille  
Curry de volaille, riz Madras  
Plateau de fromages affinés  
Paris-Brest

## Mardi 13 octobre 2026

### BP 2E ANNÉE

Semaine A

Saint-Jacques flambées au calvados, fondue de  
poireaux  
Ballottine de saumon au beurre blanc et  
tagliatelles fraîches  
Plateau de fromages affinés  
Assortiment de choux

## Jeudi 15 octobre 2026 \*

### CAP 2E ANNÉE

Semaine A

CCF PRATIQUES RESTAURANT

EXAMENS

## Vendredi 16 octobre 2026

### BP 2E ANNÉE

Semaine A

### PORTUGAL

Cassolette de fruits de mer, beurre au pistou  
Aïoli du pêcheur (moules, bulots), légumes  
tournés cuits à la vapeur  
Rabaçal, brie de Melun, crottin de Chavignol  
Pastéis de nata (flans portugais)

## Mardi 20 octobre 2026

### CAP 1RE ANNÉE

Semaine B

Assiette de charcuterie et salade  
Sole meunière, pommes à l'anglaise et purée  
de carottes au curry  
Plateau de fromages affinés  
Choux chantilly

## Mercredi 21 octobre 2026

### CAP 2E ANNÉE

Semaine B

Salade et croûtons de chèvre (noix, nature,  
noisettes)  
Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf, chips  
de lard, billes de légumes et brocolis  
Plateau de fromages affinés  
Îles flottantes

## Vendredi 23 octobre 2026

### CAP 2E ANNÉE

Semaine B

Assiette de charcuterie et salade  
Sole meunière, pommes à l'anglaise et purée  
de carottes au curry  
Plateau de fromages affinés  
Choux chantilly

# Novembre 2026

## Mardi 3 novembre 2026

### CAP 1RE ANNÉE

Semaine C

Assiette de charcuterie et salade  
Sole meunière, pommes à l'anglaise et purée  
de carottes au curry  
Plateau de fromages affinés  
Choux chantilly

## Jeudi 5 novembre 2026 \*

### CAP 2E ANNÉE

Semaine C

CCF PRATIQUES RESTAURANT  
EXAMENS

## Mardi 10 novembre 2026

### BP 2E ANNÉE

Semaine A

Tartare de truite à la mangue et crème  
d'avocat au basilic  
Canette aux échalotes en aigre-doux  
Plateau de fromages affinés  
Savarin coco, ganache montée chocolat

## Vendredi 13 novembre 2026

### BP 2E ANNÉE

Semaine A

### ANGLETERRE

Rognons flambés au brandy  
Fish and chips, sauce tartare et ketchup  
maison, duo de pommes de terre  
Cheddar, chabichou du Poitou, fourme  
d'Ambert  
Trifle et macarons

## Mardi 17 novembre 2026

### CAP 1RE ANNÉE

Semaine B

Salade et croûtons de chèvre (noix, nature,  
noisettes)  
Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf, chips  
de lard, billes de légumes et brocolis  
Plateau de fromages affinés  
Îles flottantes

## Mercredi 18 novembre 2026

### CAP 2E ANNÉE

Semaine B

Bavarois de céleri, coulis de betterave et  
salade d'herbes  
Maki de sole, tagliatelles à l'encre de seiche,  
spaghettis de carottes et beurre d'agrumes  
Plateau de fromages affinés  
Ananas flambé, glace vanille

## Mardi 24 novembre 2026

### CAP 1RE ANNÉE

Semaine C

Salade et croûtons de chèvre (noix, nature,  
noisettes)  
Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf, chips  
de lard, billes de légumes et brocolis  
Plateau de fromages affinés  
Îles flottantes

# Décembre 2026

## Mardi 1 décembre 2026

### BP 2E ANNÉE

Semaine A

Gambas flambées à l'anis ou au cognac  
Jambonnette de volaille aux morilles et au vin  
jaune  
Plateau de fromages affinés  
Bûche mûre-marron

## Jeudi 3 décembre 2026 \*

### CAP 2E ANNÉE

Semaine A

CCF PRATIQUES RESTAURANT  
EXAMENS

## Vendredi 4 décembre 2026

### CLASSE À CONFIRMER

Semaine A

### SOIRÉE

Soirée indiquée au calendrier.

Le menu BP 2e année annonce un repas  
gastronomique complet.

*Le calendrier indique CAP 2e année.*

## Mardi 8 décembre 2026

### CAP 1RE ANNÉE

Semaine B

Œuf mimosa truffé, brioche toastée, truite  
fumée maison et pickles  
Tartare de bœuf, frites et salade  
Plateau de fromages affinés  
Salade de fruits frais

## Mercredi 9 décembre 2026

### CAP 2E ANNÉE

Semaine B

Brioche toastée, truite fumée maison et œufs  
mimosa truffés  
Tartare de bœuf, frites et salade  
Plateau de fromages affinés  
Pommes flambées au calvados

## Vendredi 11 décembre 2026

### CAP 2E ANNÉE

Semaine B

Crème de chou-fleur et coquillages  
Poulet cocotte grand-mère  
Plateau de fromages affinés  
Boisson gourmande

## Mardi 15 décembre 2026

### CAP 1RE ANNÉE

Semaine C

Œuf mimosa truffé, brioche toastée, truite  
fumée maison et pickles  
Tartare de bœuf, frites et salade  
Plateau de fromages affinés  
Salade de fruits frais

# Janvier 2027

## Mardi 5 janvier 2027

### BP 2E ANNÉE

Semaine A

Verrine de Saint-Jacques à la Granny Smith  
Plat au choix des apprentis  
Plateau de fromages affinés  
Dessert au choix des apprentis

## Jeudi 7 janvier 2027

### CAP 2E ANNÉE

Semaine A

Œufs farcis Chimay, mesclun et vinaigrette noisette  
Contrefilet double, sauce chimichurri, panais rôti et  
billes de carottes  
Plateau de fromages affinés  
Poire belle Hélène

## Vendredi 8 janvier 2027

### BP 2E ANNÉE

Semaine A

#### GRÈCE

Dorade royale grillée, flambée à l'ouzo, tzatziki  
Carré d'agneau en croûte d'herbes, carottes glacées  
au cumin et frites de polenta  
Époisses, mâconnais, Langres, fruits et confiture de  
myrtilles  
Pomme soufflée au praliné, caramel au beurre salé

## Mardi 12 janvier 2027

### CAP 1RE ANNÉE

Semaine B

Assiette de fruits de mer et ses accompagnements  
Magret de canard à l'orange, pommes gaufrettes et  
flan de carottes au cumin  
Plateau de fromages affinés  
Galette des rois

## Mercredi 13 janvier 2027

### CAP 2E ANNÉE

Semaine B

Assiette de fruits de mer et ses accompagnements  
Magret de canard à l'orange, pommes gaufrettes et  
flan de carottes au cumin  
Plateau de fromages affinés  
Galette des rois

## Vendredi 15 janvier 2027

### CAP 2E ANNÉE

Semaine B

Œufs farcis Chimay, mesclun et vinaigrette noisette  
Contrefilet double, sauce chimichurri, panais rôti,  
billes de carottes et épinards sautés  
Plateau de fromages affinés  
Poire belle Hélène

## Mardi 19 janvier 2027

### CAP 1RE ANNÉE

Semaine C

Assiette de fruits de mer et ses accompagnements  
Magret de canard à l'orange, pommes gaufrettes et  
flan de carottes au cumin  
Plateau de fromages affinés  
Galette des rois

## Jeudi 21 janvier 2027 \*

### CAP 2E ANNÉE

Semaine C

Œufs farcis Chimay, mesclun et vinaigrette noisette  
Contrefilet double, sauce chimichurri, panais rôti et  
billes de carottes  
Plateau de fromages affinés  
Poire belle Hélène

## Jeudi 28 janvier 2027 \*

### CAP 2E ANNÉE

Semaine A

Œufs cocotte au lard, crème de morilles  
Magret de canard aux poivres, mousseline de  
potimarron et trilogie de choux sautés  
Plateau de fromages affinés  
Salade de fruits frais

## Février 2027

### Mardi 2 février 2027

#### CAP 1RE ANNÉE

Semaine B

Crème de chou-fleur et coquillages  
Poulet rôti, pommes frites et étuvée de chou  
frisé  
Plateau de fromages affinés  
Boisson chaude gourmande

### Mercredi 3 février 2027 \*

#### CAP 2E ANNÉE

Semaine B

CCF PRATIQUES RESTAURANT  
EXAMENS

### Mardi 9 février 2027

#### CAP 1RE ANNÉE

Semaine C

Crème de chou-fleur et coquillages  
Poulet rôti, pommes frites et étuvée de chou  
frisé  
Plateau de fromages affinés  
Boisson chaude gourmande

### Jeudi 11 février 2027 \*

#### CAP 2E ANNÉE

Semaine C

Œufs cocotte au lard, crème de morilles  
Magret de canard aux poivres, mousseline de  
potimarron et trilogie de choux sautés  
Plateau de fromages affinés  
Salade de fruits frais

### Mardi 16 février 2027 \*

#### BP 2E ANNÉE

Semaine A

CCF PRATIQUES RESTAURANT  
EXAMENS

### Vendredi 19 février 2027 \*

#### BP 2E ANNÉE

Semaine A

CCF PRATIQUES RESTAURANT  
EXAMENS

# Mars 2027

## Mardi 2 mars 2027

### CAP 1RE ANNÉE

Semaine B

Bavarois de céleri, coulis de betterave et  
salade d'herbes  
Papillote de sole, beurre aux agrumes et  
tagliatelles à l'encre de seiche  
Plateau de fromages affinés  
Ananas flambé, glace vanille et tuile aux  
amandes

## Mercredi 3 mars 2027

### CAP 2E ANNÉE

Semaine B

CCF PRATIQUES RESTAURANT  
EXAMENS

## Mardi 9 mars 2027

### CAP 1RE ANNÉE

Semaine C

Bavarois de céleri, coulis de betterave et  
salade d'herbes  
Papillote de sole, beurre aux agrumes et  
tagliatelles à l'encre de seiche  
Plateau de fromages affinés  
Ananas flambé, glace vanille et tuile aux  
amandes

## Mardi 16 mars 2027

### BP 2E ANNÉE

Semaine A

Charlotte au saumon fumé et aux asperges  
Blanc de pintade contisé aux olives de Nyons  
Plateau de fromages affinés  
Crêpes flambées à l'orange

## Mardi 23 mars 2027

### CAP 1RE ANNÉE

Semaine B

Verrine de langoustines au lard et à la mangue  
Lapin à la bière, gratin de ravioles au comté et  
pleurotes sautées  
Plateau de fromages affinés  
Forêt-noire, coulis de cerises

## Mercredi 24 mars 2027 \*

### CAP 2E ANNÉE

Semaine B

CCF PRATIQUES RESTAURANT  
EXAMENS

## Mardi 30 mars 2027

### CAP 1RE ANNÉE

Semaine C

Verrine de langoustines au lard et à la mangue  
Lapin à la bière, gratin de ravioles au comté et  
pleurotes sautées  
Plateau de fromages affinés  
Forêt-noire, coulis de cerises

## Avril 2027

### Mardi 13 avril 2027

#### CAP 1RE ANNÉE

Semaine B

Salade de ravioles, vinaigrette à l'huile de noix  
de Grenoble

Fricassée de pintadeau de la Drôme Label  
Rouge aux olives de Nyons, carotte fane glacée  
et criques

Plateau de fromages affinés

Tartelette aux marrons

### Mercredi 14 avril 2027 \*

#### CAP 2E ANNÉE

Semaine B

CCF PRATIQUES RESTAURANT  
EXAMENS

### Mardi 27 avril 2027

#### CAP 1RE ANNÉE

Semaine C

Salade de ravioles, vinaigrette à l'huile de noix  
de Grenoble

Fricassée de pintadeau de la Drôme Label  
Rouge aux olives de Nyons, carotte fane glacée  
et criques

Plateau de fromages affinés

Tartelette aux marrons

# Mai 2027

## Mardi 4 mai 2027

### BP 2E ANNÉE

Semaine A

Minestrone de légumes, encornets au chorizo  
Épaule d'agneau aux épices et aux fruits secs  
Plateau de fromages affinés  
Aumônière de fruits au beurre salé

## Mardi 11 mai 2027

### CAP 1RE ANNÉE

Semaine B

Raviole de légumes, mozzarella-basilic, sauce tomate  
Dorade à l'unilatérale, pommes cocotte, pois gourmands et petits pois, sauce américaine  
Plateau de fromages affinés  
Panna cotta aux fruits exotiques

## Mardi 18 mai 2027

### CAP 1RE ANNÉE

Semaine C

Raviole de légumes, mozzarella-basilic, sauce tomate  
Dorade à l'unilatérale, pommes cocotte, pois gourmands et petits pois, sauce américaine  
Plateau de fromages affinés  
Panna cotta aux fruits exotiques

## Jeudi 20 mai 2027 \*

### CAP 2E ANNÉE

Semaine C

CCF PRATIQUES RESTAURANT  
EXAMENS

## Mardi 25 mai 2027

### BP 2E ANNÉE

Semaine A

Salade de mozzarella et câpres  
Sole façon Colbert, gratin de tomates provençales et gratin de courgettes  
Plateau de fromages affinés  
Aumônière de fruits, caramel au beurre salé

## Jeudi 27 mai 2027 \*

### CAP 2E ANNÉE

Semaine A

Tartare de bar portion, légumes marinés et mesclun  
Carré de porc poêlé aux épices et ratatouille  
Plateau de fromages affinés  
Verrine de fraises, chantilly, spéculoos et mascarpone

## Vendredi 28 mai 2027

### BP 2E ANNÉE

Semaine A

### NORVÈGE

Gravlax de saumon, blinis et crème acidulée  
Carré de porc au chou rouge, gratin de macaronis et billes de légumes  
Plateau de fromages affinés  
Omelette norvégienne

## Juin 2027

### Mardi 1 juin 2027

#### CAP 1RE ANNÉE

Semaine B

Avocat-crevettes, sauce cocktail  
Côte de bœuf, courgettes et asperges grillées,  
pommes de terre primeur  
Plateau de fromages affinés  
Charlotte aux fraises

### Mardi 8 juin 2027

#### CAP 1RE ANNÉE

Semaine C

Avocat-crevettes, sauce cocktail  
Côte de bœuf, courgettes et asperges grillées,  
pommes de terre primeur  
Plateau de fromages affinés  
Charlotte aux fraises

### Jeudi 10 juin 2027

#### CAP 2E ANNÉE

Semaine C

Tartare de bar portion, légumes marinés et  
mesclun  
Carré de porc poêlé aux épices et ratatouille  
Plateau de fromages affinés  
Verrine de fraises, chantilly, spéculoos et  
mascarpone

### Mardi 22 juin 2027

#### CAP 1RE ANNÉE

Semaine B

Soupe au pistou  
Plat choisi par la cuisine  
Plateau de fromages affinés  
Abricot flambé à l'abricotine, meringue à la  
noisette et sorbet abricot

### Mardi 29 juin 2027

#### CAP 1RE ANNÉE

Semaine C

Soupe au pistou  
Plat choisi par la cuisine  
Plateau de fromages affinés  
Abricot flambé à l'abricotine, meringue à la  
noisette et sorbet abricot