

Menus

2024

L'Atelier du Goût Restaurant pédagogique

120
campus 120
Apprenez, évoluez, excellez

L'ATELIER DU GOÛT
Restaurant pédagogique du Campus 120
Site du Campus 120
120 rue du Porteau – CS 80495 - 86012 Poitiers
www.poitiers.cci.fr



L'ATELIER DU GOÛT
Restaurant pédagogique du Campus 120
Site du Campus 120
120 rue du Porteau – CS 80495 - 86012 Poitiers
www.poitiers.cci.fr

Comment Réserver ?

Nous vous remercions d'effectuer vos réservations du lundi au vendredi de 8h15 à 12h15 et de 13h30 à 16h30

Par téléphone : 07 60 16 49 26
Par email : restaurant.peda@campus120.cci.fr

Le jour de votre déjeuner, nous vous remercions de vous présenter à 12h15 précises à l'Atelier du Goût. Si vous avez des demandes particulières (végétarien, végétalien , végétan, allergies...), merci de nous l'indiquer lors de votre réservation.



Tarifs :

Traditionnel Complet	Traditionnel Rapide	Gastronomique	Exception
Entrée / Plat / Fromage ou Dessert	Entrée / Plat ou Plat / Fromage ou Dessert	Entrée / Plat / Fromage / Dessert	Apéritif Repas complet Boisson et café compris
15.00 €	10.00 €	20.00 €	Tarif unique tout compris à partir de 25 €

Semaine du 11 MARS au 17 MARS 2024				
Lundi 11-03	Mardi 12-03	Mercredi 13-03	Jeudi 14-03	Vendredi 15-03
/	/	15.00€ Velouté Dubarry Blanquette de veau Flan de légumes Salade de fruits - glace vanille	20.00€ Beignet de crevettes et salade de chou Echine de porc en basse température Blanc manger & ananas flambée	15.00€ Profiterole de chèvre frais légumes croquants- mesclun Papillote de bar, légumes tournés Plateau de fromages Saint-Honoré
Semaine du 18 MARS au 24 MARS 2024				
Lundi 18-03	Mardi 19-03	Mercredi 20-03	Jeudi 21-03	Vendredi 22-03
/	15.00€ Assiette de fruits de mer Filet de bar meunière Riz pilaf au safran, Carottes rôties Tarte au citron meringuée	/	20.00€ Escabèche de sardine Cassoulet Crème catalane & fruits flambés	/

Semaine du 25 MARS au 31 MARS 2024				
Lundi 25-03	Mardi 26-03	Mercredi 27-03	Jeudi 28-03	Vendredi 29-03
/	15.00€ Œufs brouillés à la Portugaise Steak au poivre Pommes fondantes Cerises jubiléés	15.00€ Cocktail avocat aux crevettes Poulet rôti & son jus Duo de purées pommes de terre et carottes Eclair chocolat	20.00€ Soupe de lentilles corail ou Salade composée Poisson du jour ou Poulet Assiette de fromage ou Bananes flambées	/

Semaine du 1 ^{ER} AVRIL au 7 AVRIL 2024				
Lundi 01-04	Mardi 02-04	Mercredi 04-04	Jeudi 04-04	Vendredi 05-04
/	/	15.00€ Œuf façon Meurette Fricassée de poulet Vallée d'Auge Panna cotta coco Ananas flambé	20.00€ Samossa sauce à l'anglaise Sauté de porc aux épices Ananas & biscuit moelleux vanille	15.00€ Menu Examen Blanc

Semaine du 8 AVRIL au 14 AVRIL 2024				
Lundi 08-04	Mardi 09-04	Mercredi 10-04	Jeudi 11-04	Vendredi 12-04
/	15.00€ Ficelles Picarde Poulet sauté façon chasseur Polenta Salade de fruits- glace vanille	/	20.00€ Tartelette aux légumes Poisson en croûte de chorizo Ou tartare Pavlova	/
Semaine du 15 AVRIL au 21 AVRIL 2024				
Lundi 15-04	Mardi 16-04	Mercredi 17-04	Jeudi 18-04	Vendredi 19-04
/	/	/	/	/

Semaine du 22 AVRIL au 28 AVRIL 2024				
Lundi 22-04	Mardi 23-04	Mercredi 24-04	Jeudi 25-04	Vendredi 26-04
/	15.00€ Melon jambon de pays Carré d'agneau primeur, sauce brune à la dijonnaise, pommes croquettes Mousse au chocolat - assortiment de biscuits	/	20.00€ Œuf cocotte Longe de veau & crumble de légumes Brioche pain perdu - glace - crème	/
Semaine du 29 AVRIL au 5 MAI 2024				
Lundi 29-04	Mardi 30-04	Mercredi 01-05	Jeudi 02-05	Vendredi 03-05
/	/	/	/	15.00€ Pâté berrichon Navarin d'agneau, petits pois à la française Plateau de fromages Tarte fine aux pommes



Semaine du 6 au 12 MAI 2024				
Lundi 06-05	Mardi 07-05	Mercredi 08-05	Jeudi 09-05	Vendredi 10-05
/	/	/	/	/

Semaine du 13 MAI au 19 MAI 2024				
Lundi 13-05	Mardi 14-05	Mercredi 15-05	Jeudi 16-05	Vendredi 17-05
/	15.00€ Crème de petits pois, Chantilly au chèvre Moules marinières Pommes frites Clafoutis	15.00€ Menu examen Blanc	20.00€ Assortiment d'entrées socca, tapenade, fougasse Bouillabaisse Tropézienne	15.00€ Menu examen Blanc

Semaine du 20 MAI au 26 MAI 2024				
Lundi 20-05	Mardi 21-05	Mercredi 22-05	Jeudi 23-05	Vendredi 24-05
/	/	15.00€ Menu Snacking Croque-Monsieur Burger Panini Crème brûlée Crêpes flambées	20.00€ Mi cuit de thon au sésame Carré d'agneau Biscuit sablé crème coco citron	15.00€ Menu examen Blanc

Semaine du 27 MAI au 02 JUIN 2024				
Lundi 27-05	Mardi 28-05	Mercredi 29-05	Jeudi 30-05	Vendredi 31-05
/	15.00€ Quiche aux poireaux Bar rôti, sauce beurre blanc Légumes tournés Salade de fruits de saison glace vanille	/	20.00€ Menu examen Blanc	/
Semaine du 3 JUIN au 9 JUIN 2024				
Lundi 03-06	Mardi 04-06	Mercredi 05-06	Jeudi 06-06	Vendredi 07-06
/	/	/	/ sous réserve examens nationaux	/ sous réserve examens nationaux
Semaine du 10 JUIN au 16 JUIN 2024				
Lundi 10-06	Mardi 11-06	Mercredi 12-06	Jeudi 13-06	Vendredi 14-06
/ sous réserve examens nationaux	/ sous réserve examens nationaux	/	/	/ sous réserve examens nationaux

Semaine du 17 JUIN au 23 JUIN 2024				
Lundi 17-06	Mardi 18-06	Mercredi 19-06	Jeudi 20-06	Vendredi 21-06
/ sous réserve examens nationaux	/ sous réserve examens nationaux	/ sous réserve examens nationaux	/ sous réserve examens nationaux	/ sous réserve examens nationaux

Semaine du 24 JUIN au 30 JUIN 2024				
Lundi 24-06	Mardi 25-06	Mercredi 26-06	Jeudi 27-06	Vendredi 28-06
/ sous réserve examens nationaux	/ sous réserve examens nationaux	/ sous réserve examens nationaux	/ sous réserve examens nationaux	/ sous réserve examens nationaux

Semaine du 1 ^{ER} JUILLET au 7 JUILLET 2024				
Lundi 01-07	Mardi 02-07	Mercredi 03-07	Jeudi 04-07	Vendredi 05-07
/ sous réserve examens nationaux	/ sous réserve examens nationaux	/ sous réserve examens nationaux	/ sous réserve examens nationaux	/ sous réserve examens nationaux