



Nos restaurants fonctionnent dans le cadre d'un établissement de formation hôtelière. Ils ne sauraient en aucune manière être assimilés à des restaurants commerciaux de restauration et d'hôtellerie.

Les menus proposés sont susceptibles de faire l'objet de modifications liées aux contraintes d'approvisionnement.

Semaine du 20 avril 2026

Déjeuners – 12H30

Mardi 21 avril / 20.00 €

Formule Buffets Poke Bowl

Cocktail du jour

Bowl généreux à composer selon vos envies

Choix de desserts gourmands

Mercredi 22 avril / 18.00 €

Tatin d'oignons & Tataki de canard

Dos de merlu,
Millefeuille de pommes de terre aux pieds de cochon

Trio de fromages affinés

ou

Tarte citron meringuée

Les écoles



Suivez-nous...

Informations
et réservation :
05 53 35 72 84 ou
restaurants@ecoles.dordogne.cci.fr





Semaine du 20 avril 2026 **Déjeuners – 12H30**

Jeudi 23 avril / 26.00 €

Complet > réservation
possible sur liste d'attente

Menu & apéritif compris

Examen pratique final de nos Apprentis T^{le} Bac Professionnel Service

Tables de 4 cvts & Tables de 2 cvts

Crème de chou-fleur, petits feuilletés au cheddar

ou

Tartare de saumon & blinis

Fricassée de volaille aux deux moutardes, pommes croquettes, carottes glacées

ou

Dos de merlu meunière, pommes au four, carottes au cumin

Sélection de fromages affinés

Ananas flambé au rhum, crème glacée vanille et sablé noix de coco

ou

Charlotte aux fraises du Périgord, coulis de fruits rouges

***Pour des exigences pédagogiques et règlementaires,
le nombre de portions commercialisées par le chef de rang est limité.
Il se peut donc que l'un des deux plats vous soit imposé.
Nous vous remercions d'avance de votre compréhension.***



Semaine du 20 avril 2026
Déjeuners – 12H30

Vendredi 24 avril / 18.00 €

Raviole végétale, ragoût de lentilles corail

Lasagne végétale

Les agrumes et le chocolat...

Semaine du 27 avril 2026
Déjeuners – 12H30

Mardi 28 avril / 25.00 €

Velouté d'asperges, pointes d'asperges, sauce
maltaise

ou

Feuilleté d'asperges, sauce maltaise

Selle d'agneau rôtie au thym, légumes primeurs

ou

Selle d'agneau farcie façon du chef, garniture
printanière

Plateau de fromages

Omelette norvégienne flambée au Grand-
Marnier

Mignardises

Complet > réservation possible sur liste
d'attente

Mercredi 29 avril / 18.00 €

Œufs farcis Chimay

Limande sole meunière,
Macédoine de légumes printaniers

Tarte au chocolat

***Pour des exigences pédagogiques et réglementaires,
le nombre de portions commercialisées
par le chef de rang est limité.***

***Il se peut donc que l'un des deux plats vous soit imposé.
Nous vous remercions d'avance de votre compréhension.***



Semaine du 27 avril 2026
Dîners – 19H30

Mercredi 29 avril / 36.00 € cocktail & bières comprises

Dîner « Bière »

Saint - Jacques, croustade de crabe, sabayon à la bière

Mesclun à l'orge soufflé

Poisson poché à la bière, panés en trois cuissons

Voile de cerise, petits choux à la crème à la bière

Jeudi 30 avril / 26.00 €
Menu Vendéen

Cocktail & mise en bouche

Tartines gourmandes de sardines

Chouée Vendéenne revisitée au porc du Périgord

Flan maraîchin

Mignardises