



RESTAURANT PÉDAGOGIQUE

MENUS 2024 2025



campus 120
Apprenez, évoluez, excellez



Restaurant pédagogique du CAMPUS 120

120 rue du Porteau - 86000 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.

MAIL (en priorité)
restaurant.peda@campus120.cci.fr

TÉLÉPHONE
07 60 16 49 26

NOS TARIFS

TRADITIONNEL RAPIDE 10.00 €

Entrée - Plat ou Plat - Fromage ou Dessert

TRADITIONNEL COMPLET 15.00 €

Entrée - Plat - Fromages ou Dessert

GASTRONOMIQUE 20.00 €

Entrée - Plat - Fromages* - Dessert

*En fonction du menu du jour

EXCEPTION à partir de 25.00 €

Apéritif - Repas complet - Boisson et café compris



MENUS ATELIER DU GOÛT 2024 - 2025

SEMAINE DU 30 SEPTEMBRE AU 06 OCTOBRE 2024				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
	15 € Quiche lorraine individuelle salade vinaigrette Pièce de bœuf Pâtes fraîches et Carottes tournées Assiette de fromages		20 € Le grand Repas !	15 € Assiette de fruits de mer, beurre composé aux algues Papillote de merlu sauce anglaise Légumes anciens rôtis Fromages ou Tarte fine aux pommes
SEMAINE DU 07 OCTOBRE AU 13 OCTOBRE 2024				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
	15 € Macédoine de légumes œuf mollet Poulet rôti et son jus Gratin dauphinois et Carottes tournées Poire Belle-Hélène		20 € Entrée création Marmite dieppoise en papillote Carotte de créances rôtie au miel, brocoli de Caen Mirlitons de Rouen	15 € Salade composée, œuf poché Poule au pot, tagliatelles fraîches Café gourmand
SEMAINE DU 14 OCTOBRE AU 20 OCTOBRE 2024				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
	15 € Assiette charcuterie Pavé de saumon sauce beurre blanc Pommes grenailles et Fondue de poireaux Café gourmand		20 € Fougasse Volaille en création Estouffade de haricots à l'occitane et pomme tournée fondante Fromage Limoux de Toulouse, coulis au fruits	15 € Assiette de charcuterie Carbonade Flamande Gratin de butternut aux noix Crêpe façon Suzette flambée

MENUS ATELIER DU GOÛT 2024 - 2025

SEMAINE DU 21 OCTOBRE AU 27 OCTOBRE 2024				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
			20 € Kidney pie Bœuf Wellington Purée de potimarron et légumes à blanc Tarte crumble, glace spéculos	
SEMAINE DU 28 OCTOBRE AU 03 NOVEMBRE 2024				
SEMAINE DU 04 NOVEMBRE AU 10 NOVEMBRE 2024				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
	15 € Potage Dubarry Navarin Pommes paillason Tarte au chocolat		20 € Entrée création Limande meunière beurre blanc Artichaut à la rennaise, bricolin à l'hydromel Bavaroise pomme caramel	15 € Croque-monsieur Entrecôte pour 2, sauce marchand de vin et gratin Crêpes
SEMAINE DU 11 NOVEMBRE AU 17 NOVEMBRE 2024				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
	15 € Potage Dubarry Magret de canard Pommes Pont Neuf et son ketchup de piquillos Profiterole sauce chocolat		20 € Ecrevisses à l'américaine et quenelles de maquereau Entrecôte, sauce flambée Pomme châteaux et champignons Soufflé	15 € Velouté de blettes et lard fumé Carré d'agneau, fricassée de bolets et navets fondants Tarte chocolat caramel

MENUS ATELIER DU GOÛT 2024 - 2025

SEMAINE DU 18 NOVEMBRE AU 24 NOVEMBRE 2024				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	15 € Assiette de poissons fumés Sauté de dinde au curry, pâtes fraîches Tartelette Bourdaloue			15 € Assiette de charcuterie Travers de porc laqué au miel et gingembre Purée de potimarron Tartelette aux pommes
SEMAINE DU 25 NOVEMBRE AU 01 DÉCEMBRE 2024				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	15 € Rillettes de saumon, blinis Tournedos sauté au poivre vert Purée de PDT et Légumes tournés glacés Ile flottante		20 € Feuilleté au St Maure, poire et épine Volaille au Reuilly Galette de pomme de terre, navet fondant Dessert création	15 € Velouté Crécy Filet mignon, sauce pruneaux pommes Pont Neuf Pommes flambées calvados
SEMAINE DU 02 DÉCEMBRE AU 08 DÉCEMBRE 2024				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	15 € Assiette de fruits de mer et son beurre composé Plat végétarien Tarte fine aux pommes, glace vanille		20 € Terrine de foie gras à l'armagnac Gigot poêlé Accompagnement création Bûche de Noël au chocolat et tonka	15 € Œuf poché, crémeux de lentilles vertes et aux écrevisses Limande meunière, beurre blanc Riz pilaf Fromages ou Bûche miroir chocolat-pistache

SEMAINE DU 09 DÉCEMBRE AU 15 DÉCEMBRE 2024				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
	15 € Assiette de charcuterie Carré de porc rôti, pommes Boulangère Panna Cotta, coulis de fruits rouges		20 € Raviole bruccio Pintade au Reuilly Potimarron et châtaignes St honoré	15 € Quiche épinard, feta Suprême de pintade sauce normande Riz pilaf, carottes glacées Poire Belle-Hélène
SEMAINE DU 16 DÉCEMBRE AU 22 DÉCEMBRE 2024				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
	15 € Œuf mollet Florentine Ballotine de volaille, duxelles de champignon de Paris Pommes de terre et Butternut Bûche de Noël		20 € Pâté en croute Magret de canard sauce foie gras Légumes anciens rôtis Omelette norvégienne	
SEMAINE DU 23 DÉCEMBRE AU 29 DÉCEMBRE 2024				
SEMAINE DU 30 DÉCEMBRE AU 05 JANVIER 2025				

MENUS ATELIER DU GOÛT 2024 - 2025

SEMAINE DU 06 JANVIER AU 12 JANVIER 2025				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	15 € Œuf mollet Florentine Limande meunière, légumes tournés glacés Trio de choux pâtissiers		20 € Pâté de Reims réduction marc de champagne Râble de lièvre à l'Alsacienne Accompagnement création Fromage Café gourmand	15 € Assiette de poissons fumés Filet mignon de porc au miel, cuit sous vide Pommes Château et légumes étuvés Foret Noire revisitée
SEMAINE DU 13 JANVIER AU 19 JANVIER 2025				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	15 € Quiche Lorraine Escalope de veau à la crème Pommes Château et céleri rôti Crêpe aumônière Normande		20 € Entrée création Carré d'agneau aux reinettes du Mans Légumes tournés Crêpes à l'Angevaine	15 € Assiette de poissons fumés Navarin d'agneau aux pommes et butternut rôti Galette des rois
SEMAINE DU 20 JANVIER AU 26 JANVIER 2025				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	15 € Velouté de champignons Risotto de crevettes Mont Blanc		20 € Terrine de légumes Plat création autour de la volaille Crêpe façon Suzette flambée	15 € Assiette nordique Papillote de bar et ses légumes tournés Galette des rois

MENUS ATELIER DU GOÛT 2024 - 2025

SEMAINE DU 27 JANVIER AU 02 FÉVRIER 2025				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	15 € Menu snacking Ile flottante		20 € Bagel au saumon et écrevisses Pulled pork en Poutine Hot dog en trompe l'œil	15 € Menu Snack -Bruschetta -Tartare de bœuf -Pommes gaufrettes -Café gourmand
SEMAINE DU 03 FÉVRIER AU 09 FÉVRIER 2025				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	15 € Assiette de fruits de mer Poulet rôti et gratin Dauphinois Mille-feuille		20 € Merlu Koskern Magret de canard à la Bordelaise Gâteau Basque et son sorbet izarra	15 € Cocktail avocat crevettes Magret de canard, gratin Dauphinois Choux
SEMAINE DU 10 FÉVRIER AU 16 FÉVRIER 2025				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	15 € Assiettes de poissons fumés Blanquette de dinde au curry, Boulgour Fondue de poireaux Crêpes pomme-caramel		20 € Assiette de poissons fumé beurre composé et blinis Veau Marengo Légumes anciens rôtis Dessert création	

MENUS ATELIER DU GOÛT 2024 - 2025

SEMAINE DU 17 FÉVRIER AU 23 FÉVRIER 2025				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	15 € Profiteroles de chèvre frais et légumes Pavé de saumon sauce beurre blanc Fondue de poireaux, Boulgour et Carottes fanes glacées Crêpe Suzette		20 € Profiterole de chèvre frais Bar en croute de sel beurre nantais Chou et navet Dessert création aux agrumes	15 € Quiche Lorraine Escalope milanaise, risotto de blé Fruits flambés
SEMAINE DU 24 FÉVRIER AU 02 MARS 2025				
SEMAINE DU 03 MARS AU 09 MARS 2025				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	15 € Cocktail d'avocats aux crevettes Limande meunière Risotto champignon Choux		20 € Donburi 丼 Tonkotsu ramen 豚骨 Dorayaki revisté どら焼き	15 € Potage julienne Darblay Dahl de lentilles corail au lait de coco Fromage ou Mousse chocolat
SEMAINE DU 10 MARS AU 16 MARS 2025				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	15 € Gravlax de saumon et sa chantilly à l'aneth Carré d'agneau Légumes croquants Café gourmand		20 € Salade de foies de volaille, œuf poché Darne de dorade marinée grillée, beurre Nantais Lasagne thym citron Riz au lait	Brunch, buffet

MENUS ATELIER DU GOÛT 2024 - 2025

SEMAINE DU 17 MARS AU 23 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	15 € Assiette de crudités Filet de rouget rôti, coulis de poivrons Crumble de légumes Sablé Breton aux agrumes		20 € Œuf Meurette Écrevisses sauté au vin jaune flambé au marc de bourgogne Risotto aux comté et croute de morilles Dessert création autour de la pâte sucrée	15 € Avocat crevettes Suprême de volaille farcie au champignon, sauce brune à la dijonnaise Trio de légumes en trois cuissons Fromages Beignet de poire coulis chocolat verveine

SEMAINE DU 24 MARS AU 30 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	15 € Velouté Dubarry Chili Végétarien/riz Fromage Charlotte aux poires			15 € Assiette de fruits de mer beurre échalotes Limande meunière Riz pilaf au safran Carottes rôties Charlotte aux fruits

SEMAINE DU 31 MARS AU 06 AVRIL 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	15 € Œufs brouillés à la Portugaise Papillote de dorade sauce chorizo Pommes de terre grenaille et légumes tournés Profiteroles		20 € Soupe Harira Sole à la Camerounaise sauce pimentée Risotto d'épeautre et échalotes confites Mille-feuille création	15 € Tartare de bœuf Poulet basquaise Salade de fruits

MENUS ATELIER DU GOÛT 2024 - 2025

SEMAINE DU 07 AVRIL AU 13 AVRIL 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	15 € Menu Examen Blanc		20 € Cousina Potée Auvergnate Crèmeux de lentilles du Puy Soufflé verveine et myrtilles	15 € Profiteroles de chèvre frais Filet de merlu mariné au piment des Andes Pommes croquettes Béarnaise épicée Ananas flambé

SEMAINE DU 14 AVRIL AU 20 AVRIL 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	15 € Pannini Pièce de bœuf sauce Béarnaise Tartelette chocolat		20 € Œufs brouillés Argenteuil Entrecôte double, sauce marchand de vin Légumes à la grecque St Honoré	15 € Croque-Monsieur Entrecôte sauce au poivre Tartelette citron

SEMAINE DU 21 AVRIL AU 27 AVRIL 2025

SEMAINE DU 28 AVRIL AU 04 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	15 € Asperges sauce Maltaise Poulet Basquaise Pâtes Fraisiers			

MENUS ATELIER DU GOÛT 2024 - 2025

SEMAINE DU 05 MAI AU 11 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	15 € Petit Tartare de bœuf Pavé de saumon à l'oseille Pomme Darphin Eclair aux fraises			

SEMAINE DU 12 MAI AU 18 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	15 € Tartare de tomates, pesto de pistache Moules Marinière pommes frites Mille-feuille Vanille		20 € Salade de foies de volaille, œuf poché Filet de truite Dugléré Asperges sauce Hollandaise et navets glacés Fromage Foret noire	15 € Menu Examen blanc

SEMAINE DU 19 MAI AU 25 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	15 € Menu Examen Blanc		20 € Croustillant champignons Papillote de truite Lasagne thym citron Fromage Infiniment chocolat	15 € Œufs brouillés à la Portugaise Poulet Basquaise Pâtes fraîches et pesto rouge maison Fromages Salade de fruits frais sirop cardamome

MENUS ATELIER DU GOÛT 2024 - 2025

SEMAINE DU 26 MAI AU 01 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	15 € Rillettes de saumon blinis Aiguillettes de poulet panées sauce tartare Légumes grillés Fromage Coupe de glace			

SEMAINE DU 02 JUIN AU 08 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

SEMAINE DU 09 JUIN AU 15 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

SEMAINE DU 16 JUIN AU 22 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	15 € Verrine tomates, crumble salé Pièce de bœuf, sauce Béarnaise Pommes Pont-Neuf Légumes grillés Eclair aux fraises, sorbet fraise			