



WWW.MFRTRUNARGENTAN.FR

MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

CFA Trun-Argentan

“Aimer Faire”

Restaurant Pédagogique

Infos et réservations : 02.33.35.75.76

2025-2026

NOTE DE BIENVENUE

En choisissant de déjeuner au sein de notre restaurant pédagogique, vous participez activement à la formation des apprentis et stagiaires en cuisine et en service.

Votre présence au restaurant nous donne l'occasion de mettre en pratique leurs gestes professionnels dans des conditions proches de la réalité de terrain et de les rectifier afin de les faire évoluer.



Afin de garantir un environnement d'apprentissage optimal, nous vous remercions de :

- Respecter l'horaire d'arrivée au restaurant,
- Faire preuve de bienveillance face aux éventuelles erreurs
- Laisser aux apprenants le temps nécessaire pour réaliser les gestes techniques, sans les presser ni les conseiller, le formateur professionnel est là pour ça.

L'apprentissage par l'erreur :

Chaque service est, pour les apprenants, une étape importante du parcours de formation, il est tout à fait naturel qu'ils rencontrent des difficultés : c'est en corrigeant ces écarts qu'ils intègrent les bonnes pratiques. À travers ces ajustements, les formateurs transmettent les gestes appropriés et les bons réflexes professionnels.

L'équipe pédagogique veille, à chaque prestation, à garantir une expérience agréable et conforme aux attentes. Il peut cependant arriver qu'un changement de plat ou un ajustement soit nécessaire : cela fait partie intégrante du processus de formation.

Votre compréhension et votre patience sont essentielles à la progression de tous.

Merci de contribuer à la réussite de chacun !

SITE DE TRUN

Formations

- **INITIALE :**
 - 4ème/3ème d'orientation tous métiers
- **BAC PROFESSIONNEL :**
 - Services Aux Personnes et Animation dans les Territoires (SAPAT)



 14 rue Président Mitterrand - 61160 TRUN

 02.33.36.70.24

SITE D'ARGENTAN

Formations

HÔTELLERIE-RESTAURATION :

- **CAP**
 - Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant (CSHCR)
 - Cuisine
 - Production et Service en Restaurations (PSR)
- **BP**
 - Arts de la Cuisine
 - Arts du Service et Commercialisation en Restauration
- **Certificat de Spécialisation**
 - Desserts de Restaurant
- **TITRES PROFESSIONNELS**
 - Serveur(se) en restauration
 - Employé(e) Polyvalent en Restauration
 - Commis de Cuisine
 - Cuisinier(ère) en Restauration Collective

SERVICES AUX PERSONNES :

- CAP Accompagnant Éducatif Petite Enfance
- Titre Professionnel Assistant(e) De Vie aux Familles
- Titre Professionnel Agent de Service Médico-Social



 73 rue de Mauvaisville - 61200 ARGENTAN

 02.33.35.75.76

MFR CFA TRUN-ARGENTAN

OCTOBRE 2025

Jeudi 9 Octobre - MCS

Profiteroles de chèvre frais et légumes croquants

Carré de porc poêlé Choisy

Salade de fruits frais et suprêmes d'agrumes



**Menu
18€**



Mardi 14 Octobre - Apprentis 1

Assiette Nordique

Côte de porc charcutière
Pommes purée

Tarte aux pommes

Jeudi 16 Octobre - Apprentis 2

Œufs Mimosas

Suprême de poulet à la Normande
Pommes duchesses

Tarte Bourdaloue

Mardi 21 Octobre - MCS

Gougères aux lardons

Dos de Merlu poché sauce vin blanc
Riz pilaf aux poivrons

Crème renversée au caramel

MFR CFA TRUN-ARGENTAN

OCTOBRE - NOVEMBRE 2025

Jeudi 23 Octobre - MCS

Œuf cocotte, fondue de poireaux

Poulet sauté chasseur
Pommes sautées à cru

Tiramisu

**Menu
18€**

Mardi 4 Novembre - A2

Menu examens blancs

Jeudi 6 Novembre - A2

Menu examens blancs

Mardi 18 Novembre - MCS

Tarte à l'oignon

Filet de dorade Grenobloise
Pilaf de blé aux herbes

Œufs à la neige

MFR CFA TRUN-ARGENTAN

NOVEMBRE - DÉCEMBRE 2025

Mardi 25 Novembre - Apprentis 2

Planche apéritive

Steak au poivre, pommes pont-neuf

Chou craquelin à la pistache

**Menu
18€**

Jeudi 27 Novembre - MCS

Quiche Lorraine

Filet de sole pané sauce tartare
Boulgour aux petits légumes

Panacotta, coulis de fruits rouges

Mardi 2 Décembre - Apprentis 1

Sous les premiers flocons
Assiette de fruits de mer

Suprême de volaille farçi aux marrons et sa garniture

Nougat glacé et son coulis de fruits rouges

Jeudi 4 Décembre - MCS

Sous les premiers flocons
Assiette de fruits de mer

Suprême de volaille farçi aux marrons et sa garniture

Nougat glacé et son coulis de fruits rouges

**Menu
"Sous les
premiers
flocons"
22€**



NOS RÉALISATIONS



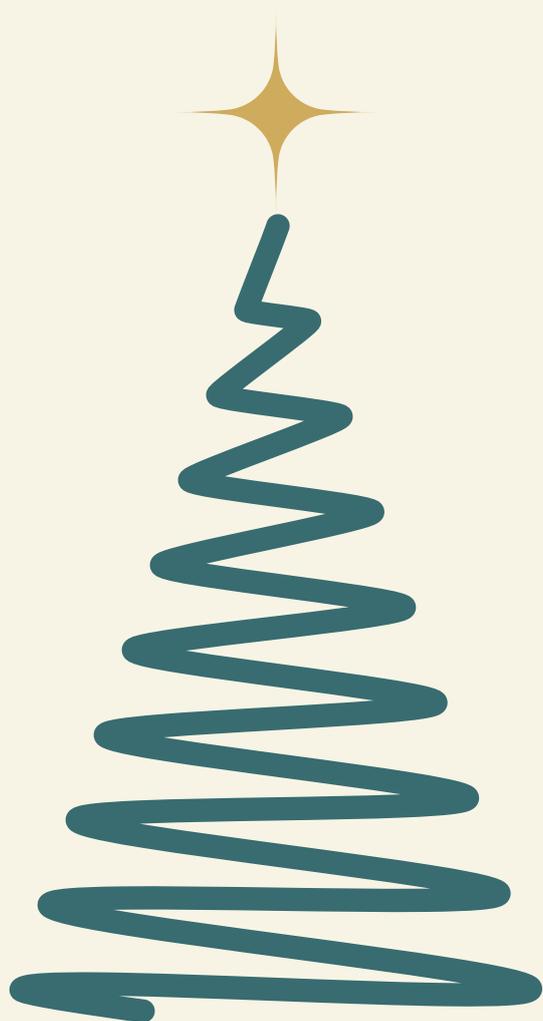
MFR CFA TRUN-ARGENTAN

DÉCEMBRE 2025

Mardi 9 Décembre - MCS

Buffet de Noël

**Menu de
Noël 25€**



Jeudi 11 Décembre - MCS

Buffet de Noël

Mardi 16 Décembre - Apprentis 2

Les saveurs de Noël

Mise en bouche : Ballotine de foie gras

Assiette de fruits de mer

Saint-Jacques snackées,
Risotto safrané et éclats de noisettes

Bûchette vanille et fruits rouges

Jeudi 18 Décembre - MCS

Les saveurs de Noël

Mise en bouche : Ballotine de foie gras

Assiette de fruits de mer

Saint-Jacques snackées,
Risotto safrané et éclats de noisettes

Bûchette vanille et fruits rouges

MFR CFA TRUN-ARGENTAN

JANVIER 2026

Mardi 6 Janvier - Apprentis 1

Crème Dubarry

Filet de bar
Riz pilaf au fenouil et beurre blanc

Galette des rois



Jeudi 8 Janvier - MCS

Œufs brouillés à la Portugaise

Fricassée de volaille à l'estragon
Pommes Darphin

Moelleux au chocolat cœur coulant

Mardi 13 Janvier - MCS

Œufs farcis Chimay

Faux-filet grillé sauce Béarnaise
Pommes allumettes

Chou vanille

Mardi 20 Janvier - Apprentis 2

Tartare de saumon aux agrumes

Magret de canard
Mousseline de petits pois et petits légumes glacés

Bavarois aux fruits exotiques

MFR CFA TRUN-ARGENTAN

JANVIER - FÉVRIER 2026

Jeudi 22 Janvier - MCS

Bruschetta de butternut rôtie
et champignons poêlés

Brandade de morue

Brioche façon pain perdu - Glace vanille



Mardi 27 Janvier - MCS

Beignets de crevettes
Sauce aigre douce

Veau Marengo et ses légumes tournés

Teurgoule revisitée

Jeudi 29 Janvier - MCS

Assiette de charcuteries

Dos de saumon grillé et ses légumes rôtis

Tarte citron meringuée



Mardi 3 Février - Apprentis 1

Tarte au saumon fumé et épinards

Poulet sauté chasseur et pommes allumettes

Ananas bateau - Sorbet passion

MFR CFA TRUN-ARGENTAN

FÉVRIER - MARS 2026

Mardi 10 Février - Apprentis 2

Crêpes farcies façon ficelle Picarde

Sole Meunière et ses pommes vapeurs

Poire Belle-Hélène

**Menu
18€**

Mardi 3 Mars - Apprentis 1

Avocat cocktail

Estouffade de bœuf Bourguignonne
Pommes Dauphines

Oreillons de pêches flambés

Jeudi 5 Mars - MCS

Croque saumon

Navarin d'agneau - Tagliatelles fraîches

Pavlova exotique

Mardi 10 Mars - Apprentis 2

Œufs Mimosas

Papillote de cabillaud aux petits légumes

Tarte chocolat grand cru



LE PLATEAU TECHNIQUE



MFR CFA TRUN-ARGENTAN

MARS - AVRIL 2026

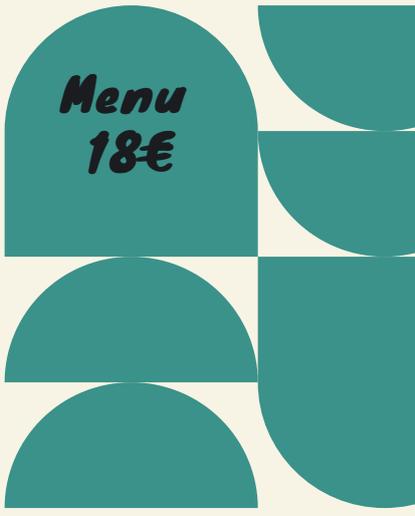
Mardi 24 Mars - Apprentis 1

Assiette de charcuteries

Sole Meunière et pommes château

Île flottante

**Menu
18€**



Mardi 31 Mars - Apprentis 2

Menu examens blancs

Jeudi 2 Avril - Apprentis 2

Menu examens blancs

Mardi 14 Avril - Apprentis 2

Melon au Porto

Suprême de poulet au chorizo, risotto façon paëlla

Crème renversée au caramel



MFR CFA TRUN-ARGENTAN

AVRIL - MAI 2026

**Menu
18€**

Mardi 28 Avril - Apprentis 1

Salade Landaise

Escalope Milanaise, fondue de tomates au basilic
Tagliatelles fraîches

Café gourmand

Mardi 12 Mai - Apprentis 2

Antipasti

Filets de rougets rôtis, coulis de poivrons
Crumble de légumes

Tarte amandine pistache et fruits rouges

Mardi 19 Mai - Apprentis 1

Menu examens blancs

Jeudi 21 Mai - Apprentis 1

Menu examens blancs

MFR CFA TRUN-ARGENTAN

JUIN 2026

Mardi 2 Juin - Apprentis 2

Croque Italien

Pavé de saumon, beurre blanc citron vert
Riz pilaf aux poivrons

Tarte aux fraises



Mardi 16 Juin - Apprentis 1

Melon à l'italienne

Côte de bœuf grillée sauce Béarnaise
Pommes pont-neuf

Fraisier individuel

Mardi 30 Juin - Apprentis 1

Tartine caviar d'aubergine et petits légumes

Carré d'agneau en croute persillée
Jardinière de légumes

Coupe de glaces et sorbets



ACCÈS

MFR CFA TRUN-ARGENTAN - SITE ARGENTAN
73 RUE DE MAUVAISVILLE 61200 ARGENTAN

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

CFA Trun-Argentan

