

120°

RESTAURANT D'APPLICATION

Le restaurant d'application du

CAMPUS 120

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Infos pratiques

Début de service

12h15

Fin de service : ±13h30

Au

**Campus 120, Zone de la
République, Poitiers**

parkings à proximité

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Agenda

Avril 2026						
Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam	Dim
30	31	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	1	2	3

Mai 2026						
Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam	Dim
27	28	29	30	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31



Le concept

Entrée

Ce restaurant d'application vous invite à découvrir la **passion** et le **talent de nos apprentis cuisiniers et serveurs**.

Plat

Sous la supervision de leurs formateurs, profitez d'une ambiance conviviale dans un cadre chaleureux et accueillant, **où nos apprenants mettent en pratique leurs compétences en service et en cuisine**.

Dessert

La cuisine est variée et créative, elle vous garantit **des plats de qualité**.



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Formez les futurs restaurateurs

En venant déjeuner chez nous, vous soutenez la formation **de futurs professionnels de la restauration.**

Vous aurez l'occasion de voir les apprentis **en action, perfectionnant leurs techniques et développant leur savoir-faire.**

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



LES MENUS

Chaque jour
Menu Complet
ou
Menu Express
(entrée-plat ou plat-dessert)

2026

120° se réserve le droit de modifier les menus en fonction des
nécessités de service ou pour des raisons d'ordre pédagogique

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 16/03

**Mercredi
18/03**

**Jeudi
19/03**

**Vendredi
20/03**

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mercredi 18/03

Menu du jour

Entrée

Gambas flambées et sa fondue de poireau

-

Plat

Cari de poulet, riz sauvage

-

Dessert

Gâteau de patate douce

17€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Jeudi 19/03

Menu du jour

Entrée

Entrée autour de l'œuf

-

Plat

Magret de canard aux aïnelles

-

Fromages

-

Dessert

Tarte citron meringué

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Vendredi 20/03

Menu du jour

Mise en situation d'examen
Menu à définir

17€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 23/03

Mardi
24/03

Vendredi
27/03

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mardi 24/03

Menu du jour

Entrée

Assiette de fruits de mer

-

Plat

Limande meunière
Riz pilaf et carotte glacée

-

Dessert

Charlotte aux fruits

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Vendredi 27/03

Menu du jour

Entrée

Quiche lorraine

-

Plat

Escalope Viennoise, pâtes fraîches

-

Dessert

Entremet chocolat

17€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 30/03

Mardi
31/03

Jeudi
02/04

Vendredi
03/04

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mardi 31/03

Menu du jour

Entrée

Goujonnettes de dorade sauce tartare

-

Plat

Filet de mignon Sauce moutarde
Carotte fane et céleri boule

-

Dessert

Crêpes Suzette

18€



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Jeudi 02/04

Menu du jour

Entrée

Cousina

-

Plat

Potée Auvergnate
Crèmeux de lentille du Puy

-

Dessert

Soufflé verveine et myrtille

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Vendredi 03/04

Menu du jour

Mise en situation d'examen
Menu à définir

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 13/04

**Mercredi
15/04**

**Vendredi
17/04**

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mercredi 15/04

Menu du jour

Entrée

Samossa sauce aigre douce

-

Plat

Rougail saucisses, haricots rouges

-

Dessert

Ananas flambés et son biscuit moelleux
à la vanille

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Vendredi 17/04

Menu du jour

Entrée

Terrine de légumes

-

Plat

Carré d'agneau, printanière de légumes

-

Dessert

Pêche Melba

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 20/04

Mardi
21/04

Jeudi
23/04

Vendredi
24/04

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mardi 21/04

Menu du jour

Entrée

Croque-Monsieur végétarien

-

Plat

Entrecôte sauce au poivre
Pommes château

-

Dessert

Tartelette citron

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Jeudi 23/04

Menu du jour

Entrée

Soupe Harira

-

Plat

Sole à la camerounaise sauce pimentée
Risotto d'épeautre et échalote confite

-

Dessert

Dessert autour de la fraise et de la rhubarbe

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Vendredi 24/04

Menu du jour

Entrée

Œuf brouillé à la portugaise

-

Plat

Poulet rôti et gratin Dauphinois

-

Dessert

Crème brûlée

17€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 27/04

Jeudi
30/04

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Jeudi 30/04

Menu du jour

Entrée

Œuf brouillé Argenteuil

-

Plat

Steak au poivre flambé
Garniture Châtelaine

-

Dessert

St Honoré

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 04/05

Jeudi
07/05

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Jeudi 07/05

Menu Hauts de France

Entrée

Waterzoï

-

Plat

Carbonade Flamande

Légumes tournés

-

Plateau de fromages

-

Dessert

Tarte rhubarbe et sorbet Maras des Bois

21€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 11/05

Mardi
12/05

Mercredi
13/05

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mardi 12/05

Menu du jour

Entrée

Tartare de saumon blinis

-

Plat

Emincé de volaille au citron
Légumes sautés curry coco

-

Dessert

Crêpes aumônière ananas

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mercredi 13/05

Menu du jour

Entrée

Chaussons herbes et brocciu

-

Plat

Aziminu

-

Dessert

Fiadone au citron

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 18/05

**Mardi
19/05**

**Mercredi
20/05**

**Jeudi
21/05**

**Vendredi
22/05**

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mardi 19/05

Menu du jour

Entrée

Verrine de tomates crumble salé

-

Plat

Escalope de poulet viennoise

Sauce béarnaise

Pâtes fraîches

-

Dessert

Salade de fruits

17€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mercredi 20/05

Menu du jour

Entrée

Pan bagnat

-

Plat

Canon d'agneau en croute d'herbes

Tian de légumes

-

Dessert

Tarte citron meringuée

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Jeudi 21/05

Menu du jour

Entrée

Accras de morue et légumes créoles

-

Plat

Poulet boucané à la vanille et riz de coco
Mignardise

-

Dessert

Gâteau de patate douce et noix de coco

19€



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Vendredi 22/05

Menu du jour

Entrée

Croque-Monsieur

-

Plat

Entrecôte sauce au poivre, pommes Pont-Neuf

-

Dessert

Café gourmand

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 25/05

**Mardi
26/05**

**Jeudi
28/05**

**Vendredi
29/05**

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mardi 26/05

Menu du jour

Entrée

Asperges sauce maltaise

-

Plat

Limande meunière
Risotto et Ratatouille

-

Dessert

Fraisier

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Jeudi 28/05

Menu Centre Val de Loire

Entrée

Feuilleté au Sainte Maure, poire et épine

-

Plat

Volaille au Reuilly
Galette de pomme de terre, navet fondant

-

Dessert création

19€



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Vendredi 29/05

Menu du jour

Buffet Brunch

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 01/06

Jeudi
04/06

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Jeudi 04/06

Menu Bretagne

Entrée création

-

Plat

Limande meunière beurre blanc
Artichaut a la rennaise, bricolin à l'hydromel

-

Dessert

Bavaroise pomme caramel

19€



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 08/06

Mardi
09/06

Mercredi
10/06

Vendredi
12/06

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mardi 09/06

Menu du jour

Entrée

Tartare de tomate pesto basilic et crevettes
flambées

-

Plat

Moule marinière
Pommes frites

-

Dessert

Mille feuilles coulis Fruits rouges

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mercredi 10/06

Menu du jour

Entrée

Œufs farcis Chimay

-

Plat

Poulet rôti, jus de rôti

Pommes darphin

-

Dessert

Café gourmand

17€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Vendredi 12/06

Menu du jour

Entrée

Bisque d'étrilles

-

Plat

Truite en papillote, blé composé

-

Dessert

Panna cotta ananas

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 15/06

Jeudi
18/06

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Jeudi 18/06

Menu du jour

Entrée

Création autour de l'œuf

-

Plat

Bar en croute beurre nantais
Risotto d'épeautre et légumes de saison

-

Dessert

Mont Blanc

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 22/06

**Mardi
23/06**

**Mercredi
24/06**

**Jeudi
25/06**

**Vendredi
26/06**

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mardi 23/06

Menu du jour

Entrée

Légumes à la Grecque

-

Plat

Papillote de dorade aux fruits de mer

Sauce vin blanc

Légumes grillés

-

Dessert

Mousse chocolat

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mercredi 24/06

Menu du jour

Entrée

Beignet de crevettes et salade de chou

-

Plat

Echine de porc en basse température
Légumes de saison

-

Dessert

Blanc manger et cerises flambées

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Jeudi 25/06

Menu du jour

Barbecue d'été

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Vendredi 26/06

Menu du jour

Entrée

Assiette de fruits de mer

-

Plat

Sole Meunière, haricots verts
Pommes de terre tournées

-

Dessert

Paris-Brest

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



120°

**RESTAURANT
D'APPLICATION**

