



<p>Mardi 24 avril 2018</p> <p>Déjeuner</p> <p>Formule complète à 14 €</p> <p><i>Quiche lorraine et son mesclun Navarin d'agneau Polenta crémeuse jardinière de légumes glacés Gourmandise</i></p>	<p>Jeudi 26 avril 2018</p> <p>9€00</p> <p>After Work</p> <p>LONDONIEN</p> <p><i>Chicken mint club-sandwich Vegetable salad Fish and chips Plum pudding Apple pie boissons diverses</i></p> <p>DE 17h30 à 19 h 00</p>	<p>Vendredi 27 avril 2018</p> <p>Déjeuner</p> <p>Formule Rapide à 12 €</p> <p><i>Magret de canard pour deux sauce au poivre, écrasée de pommes de terre Crème brûlée</i></p>	<p>Jeudi 03 mai 2018</p> <p>Déjeuner</p> <p>Formule Complète à 12 €</p> <p><i>Avocat créole Colombo de porc aux légumes Entremets Bourbon</i></p>
<p>Jeudi 03 mai 2018</p> <p>11€00</p> <p>After Work</p> <p>ESTIVAL</p> <p><i>Brochette de melon de Cavaillon au jambon d'Auvergne Sardines marinées à la sétoise Agneau confit au romarin, écrasée de pomme de terre... Carpaccio d'ananas à la cannelle Boissons diverses</i></p> <p>DE 17h30 à 19 h 00</p>	<p>Vendredi 04 mai 2018</p> <p>Déjeuner</p> <p>Formule Rapide à 12 €</p> <p><i>Boeuf Bourguignon Carottes et pommes grenailles Moelleux chocolat, crème anglaise</i></p>	<p>Jeudi 17 mai 2018</p> <p>Déjeuner</p> <p>Formule Complète à 12 €</p> <p><i>Méli mélo mâche et betterave Filet de cabillaud Bonne femme Pâtes au beurre Clafoutis aux cerises</i></p>	<p>Jeudi 17 mai 2018</p> <p>12€00</p> <p>After Work</p> <p>VEGAN</p> <p><i>Cocktails avec et sans alcool, vin rosé Vegan Burger veggie pommes de terre, Tacos de socca avocat, Aligot et Lasagne vegan... Crumble Vegan Venez nombreux</i></p> <p>DE 17h30 à 19 h 00</p>
<p>Vendredi 18 mai 2018</p> <p>Déjeuner</p> <p>Formule Rapide à 11 €</p> <p><i>Repas IRLANDAIS</i></p> <p><i>Fish and chips sauce tartare Dessert du jour</i></p>	<p>Mardi 22 mai 2018</p> <p>Déjeuner</p> <p>Formule complète à 14 €</p> <p><i>Salade caesar au poulet grillé Dane de saumon sauce hollandaise julienne de légumes, riz créole Desserts de nos pâtisseries</i></p>	<p>Mardi 22 mai 2018</p> <p>Diner</p> <p>Formule CCF ttc à 16 € (Apéritif, vin et café) Tables de 2 et de 4</p> <p><i>Tarte chaude aux fruits de mer Carré d'agneau en croute d'herbes Petit pois à la Française Plateau de fromages Dessert de nos pâtisseries</i></p>	<p>Vendredi 25 mai 2018</p> <p>Déjeuner</p> <p>Formule CCF ttc à 16 € (Apéritif, vin et café) Tables de 2 et de 4</p> <p><i>Asperges sauce mousseline Magret de canard (pour 2) sauce à l'orange</i></p> <p><i>Ecrasé de pommes de terre Plateau de fromages Dessert de nos pâtisseries</i></p>

Retrouvez toutes les informations ventes pâtisseries – chocolats– restaurant – after-work sur le site : <http://lycee-rabelais-brassac.fr>



RESTAURANT PÉDAGOGIQUE

LE RABELAIS