

MENUS FEVRIER – MARS 2019

 <p>Au Petit Rabelais Brasserie pédagogique</p> 	<p>Jeudi 31 janvier 2019</p> <p>Déjeuner</p> <p>Menu à 9 €</p> <p>WRAPS</p> <p><i>Wraps au poulet</i> <i>Frites</i> <i>Baba au rhum chantilly</i></p>	<p>Vendredi 1 février 2019</p> <p>Déjeuner</p> <p>Menu à 15 €</p> <p><i>Mise en bouche</i> <i>Potage julienne Darblay</i> <i>Ossobuco de veau Milanaise</i> <i>Pommes sur lit de gros sel</i> <i>Dessert de nos pâtisseries</i></p>	<p>Jeudi 7 février 2019</p> <p>Déjeuner</p> <p>Menu à 11 €</p> <p><i>Mise en bouche</i> <i>Velouté de tomates</i> <i>Caldeirada</i> <i>Pommes vapeur</i> <i>Chou moka</i></p>	<p>Vendredi 8 février 2019</p> <p>Déjeuner</p> <p>Menu à 15 €</p> <p><i>Mise en bouche</i> <i>Vol au vent aux écrevisses</i> <i>Papillote de saumon et tagliatelles</i> <i>de légumes au pesto</i> <i>Dessert de nos Pâtisseries</i></p>
	<p>Lundi 11 février 2019</p> <p>Dîner</p> <p>AFTERWORK EXTREME ORIENT</p> <p>Buffets 12 €</p> <p><i>2 verres compris</i> <i>Variation de nems froids et chauds</i> <i>Wok de légumes et nouilles</i> <i>autour de la volaille, du boeuf et des crevettes</i> <i>sauce aigre douce</i> <i>Dessert gourmand</i></p>	<p>Jeudi 14 février 2019</p> <p>Déjeuner</p> <p>Menu Grill à 11.00 €</p> <p><i>Salade tiède aux foies de volaille</i> <i>Brochette de dinde</i> <i>Poêlée de légumes d'hiver</i> <i>Ile flottante</i></p>	<p>Lundi 4 mars 2019</p> <p>Dîner</p> <p>Menu à 15 €</p> <p><i>Raviole de céleri et jambon de pays</i> <i>Crème de fenouil</i> <i>Tagliatelles fraîches aux fruits de mer et ses aromates</i> <i>Dessert de nos pâtisseries</i></p>	<p>Vendredi 8 mars 2019</p> <p>Déjeuner</p> <p>Menu à 16 €</p> <p><i>Mise en bouche</i> <i>Oeufs pochés aux mousserons</i> <i>Entrecôte double sauce Béarnaise</i> <i>Pommes Duchesse et endives braisées</i> <i>Dessert de nos pâtisseries</i></p>
	<p>Lundi 11 mars 2019</p> <p>Dîner</p> <p>Menu à 16 €</p> <p><i>Mise en bouche</i> <i>Crème dieppoise</i> <i>Carré d'agneau en croûte d'herbes, jus romarin</i> <i>Pommes darphin</i> <i>Gourmandise</i></p>	<p>Jeudi 14 mars 2019</p> <p>Déjeuner</p> <p>Menu à 9 €</p> <p><i>Velouté Dubarry</i> <i>Hachis Parmentier de bœuf</i> <i>Crème renversée</i></p>	<p>Vendredi 15 mars 2019</p> <p>Déjeuner</p> <p>St Patrick</p> <p><i>Section Euro</i> <i>Bac Pro</i> <i>Commerce</i></p>	<p>lundi 18 mars 2019</p> <p>Dîner</p> <p>Menu à 16 €</p> <p><i>Mise en bouche</i> <i>L'oeuf de poule poché gratiné, crémeux d'épinard</i> <i>Magret de canard pour deux, sauce miel</i> <i>pommes fondantes et ratatouille</i> <i>Dessert maison</i></p>

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



RESTAURANT PÉDAGOGIQUE

LE RABELAIS