

RESTAURANTS PEDAGOGIQUES 2016-2017

<p><u>jeudi 18 mai 2017</u> 14,00 € SOIR</p> <p><i>Quiche au saumon Gibelotte de lapin aux petits légumes Dessert(s) du jour</i></p>	<p><u>vendredi 19 mai 2017</u> 16,00 € MIDI</p> <p><i>Melon à l'italienne Thon mariné au gingembre et citronnelle Riz à la coco Dessert(s) de nos pâtisseries</i></p>	<p><u>mardi 23 mai 2017</u> 14,00 € MIDI</p> <p><i>Asperges sauce mousseline Pintadeau rôti jus au siphon Artichauts barigoule Gourmandises</i></p>	<p><u>mardi 23 mai 2017</u> 16,00 € SOIR</p> <p><i>Pissaladière Bouillabaisse Dessert(s) du jour</i></p>
<p><u>mardi 30 mai 2017</u> Formule ttc CCF (apéritif, vin, fromage et café) tables de 2 et 4 couverts 18,00 € SOIR</p> <p><i>Champignons à la grecque, tomates confites et tzatziki Carré de veau poêlé Choisy (laitue braisée, pommes château) Dessert(s) de nos pâtisseries</i></p>	<p><u>jeudi 01 juin 2017</u> EP1/EP2/EP3 ,00 € MIDI DESSERTS</p>	<p><u>jeudi 01 juin 2017</u> Formule ttc CCF (apéritif, vin, fromage et café) tables de 2 et 4 couverts 20,00 € SOIR</p> <p><i>Encornets farcis aux deux sauces Carré de veau poêlé Lorraine (choux rouge braisé, pomme fondante) Dessert(s) de nos pâtisseries</i></p>	<p><u>mardi 06 juin 2017</u> Formule ttc CCF (apéritif, vin, fromage et café) tables de 2 et 4 couverts 16,00 € SOIR</p> <p><i>Crème Vichyssoise Coquelet grillé à l'américaine et sa garniture Dessert(s) de nos pâtisseries</i></p>
<p><u>jeudi 08 juin 2017</u> Prépa EP2 Cuis et EP3 Rest ,00 € SOIR DESSERTS</p>	<p><u>vendredi, juin 09, 2017</u> EP2 Cui et EP3 Rest MIDI DESSERTS</p>		



Les horaires de service sont établis en fonction des apprentissages des élèves. Nous vous remercions de bien vouloir libérer les tables pour 14h00 et 21h00 (13h00 à la Brasserie).