



# Menus du restaurant d'application



Pour la semaine du **mardi 18 Décembre 2018 au vendredi 21 Décembre 2018**, nous vous proposons :

## Mardi 18 décembre 2018 :

### Menu à 14.50€

Bouillon thaï aux petits légumes et gambas.

Pavé de veau en aigre douce, légumes du marché.

Choux chantilly, sauce chocolat.

## Mercredi 19 décembre 2018:

### Menu à 14.50€

Royale de champignon, fricassé d'escargot crème de persil, julienne de Morteau.

Pièce de bœuf grillée, beurre maître d'hôtel, pomme pont neuf.

Choux à la crème, caramel noisette.

## Jeudi 20 décembre 2018

### Menu à 14.50€

Salade asiatique au poulet et cacahuètes.

Darne de saumon rôtie sauce vin rouge, riz aux petits légumes.

Verrine citron et petits fours.

## Vendredi 21 Décembre 2018

### Menu à 14.50€

Potage cultivateur, croûtons frits

Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf.

Œuf à la neige, biscuit à l'orange et aux amandes.

☞ Le restaurant est ouvert uniquement le midi, il est souhaitable d'arriver avant 12h15 pour déjeuner.

☞ Le tarif des menus est de 14,50 Euros boissons non comprises.

☞ Nous vous proposons un supplément fromage à 1,50 Euros et un forfait boissons à 6,00 Euros  
Comprenant un kir, deux verres de vin et café. ☞

☞ Le tarif des menus à thèmes est de 20,00 Euros, hors boissons. ☞

☞ Les menus peuvent subir des modifications selon les contraintes d'approvisionnement. ☞

☞ Pour des raisons pédagogiques, des tables de 4 et 2 couverts peuvent être imposées sur certaines dates,  
Lors des révisions et du déroulement des examens. ☞

☞ Lors des examens, le menu ne peut pas être divulgué à l'avance, mais il sera conforme  
Aux exigences de qualité que nous vous apportons à chaque repas. ☞

☞ Nous vous souhaitons un agréable moment. ☞