



# Menus du restaurant d'application



Pour la semaine du *mardi 22 Janvier 2019* au *vendredi 25 janvier 2019*, nous vous proposons :

## Mardi 22 Janvier 2019

### Menu à 14.50€

*Croustillant de chèvre chaud, endives,  
herbes folles.*

*Pavé de bar à l'unilatéral, beurre rouge,  
légumes du marché.*

*Choux pâtissiers.*

## Jeudi 24 Janvier 2019

### Menu à 14.50€

*Velouté de coquillages, brunoise de  
légumes, œuf mollet.*

*Poulet sauté chasseur, légumes du  
marché.*

*Dessert à base de pâte à choux,*

## Mercredi 23 Janvier 2019:

### Menu à 14.50€

*Tartare de saumon*

*Tarte fine de cabillaud, rouille et concassé  
de tomates.*

*Steak sauté au poivre, pommes paille,  
carottes tournées.*

*Mousse au chocolat.*

## Vendredi 25 Janvier 2019

### Menu à 14.50€

*Club sandwich.*

*Champignons à la grecque, œuf mollet.*

*Dos de cabillaud façon Dugléré, riz pilaf,  
flan de légumes.*

*Crêpes flambées et agrumes.*

☞ *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.* ☞