



Menus du restaurant d'application



Pour la semaine du **mardi 05 mars 2019** au **vendredi 08 Mars 2019**, nous vous proposons :

Mardi 05 mars 2019

Menu à 14.50€

Œuf mollet en croûte d'épices, salade croquante, carpaccio de légumes.

Filets de limande au beurre d'agrumes, perles de légumes.

Entremet framboise pistache.

Mercredi 06 mars 2019:

Menu à 14.50€

Profiteroles Morteau et comté.

Filet de truite aux amandes, pommes vapeur, sauce écossaise.

Aumônières aux pommes, salade de fruits.

Jeudi 07 mars 2019

Menu à 14.50

Restaurant ouvert,
Menu à définir.

Vendredi 08 Mars 2019

Menu à 14.50€

Gnocchi à la parisienne tomate et basilic.

Médailles de porc charcutière pomme
boulangère.

Tarte citron meringuée.

☞ 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. ☞