



# Menus du restaurant d'application



Pour la semaine du mardi 19 Mars 2019 au vendredi 22 mars 2019, nous vous proposons :

## Mardi 19 mars 2019 :

Menu à 14.50€

Restaurant fermé, en raison des CCF restaurant (partie hébergement et brasserie).

## Mercredi 20 mars 2019:

Menu à 20.00€

Bretagne Normandie, Vallée de la Loire.

Œuf cocotte aux asperges.

Marmite du pêcheur langoustines et moules.

Blanc manger coco.

## Jeudi 21 mars 2019

Menu à 14.50€

Velouté Dubarry.

Tartare « aller retour », frites maison.

Tarte orange meringuée.

## Vendredi 22 mars 2019

Menu à 14.50€

Quenelle de brochet.

Selle d'agneau rôtie, tian de légumes.

Tarte pamplemousse 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. ☞