Faculté des Métiers
ESSONNE
Centre de Formation

Restaurant d'Application « Le Feu Louis »

Semaine N° 03 Du : 14 Au : 18 Janvier

Début du service : *12h 30 le midi*

Lundi (midi)	Mardi (midi)	Mercredi (midi)
CAP Cuis 1ère Année (o-c) ***Titre-Pro (v-n)*** **Menu** *Assiette de fruits de mer* *(Bouquets, huitres, bulot)* *** *Volaille rôtie et son jus de sauge* *Pomme château* *Quenelle de panais* *** *Plateau de fromages* *** *Forêt noire*	***CAP Cuis 1ère Année (c-d)*** ***CAP Resto 1ère Année (v-n)*** **Menu** *Assiette de fruits de mer* *(Bouquets, huitres, bulot)* *** *Volaille rôtie et son jus de sauge* *Pomme château* *Quenelle de panais* ** *Plateau de fromages* *** *Forêt noire*	***CAP Cuis 1ère Année (c-d)*** ***CAP Resto 1ère + 1an Année (d-l)*** **Menu** *Assiette de fruits de mer* *(Bouquets, huitres, bulot)* *** *Volaille rôtie et son jus de sauge* *Pomme château* *Quenelle de panais* *** *Plateau de fromages* *** *Forêt noire*

Jeudi	Vendredi	
CAP APR 1ère Année (xxx) **Pas de restaurant** **Vente à emporter** VENTE À EMPORTER *Uniquement personnel FDME*	***Titre-FLE (xxx)*** ***DIMA (v-n)*** **Menu** *Œuf Mimosa* *** *Moules Frites* *** *Assiette de fromages* *** *Mousse au Chocolat* 	***Réservation*** zenchef zenchef http://le-feu-louis.zenchef.com/

Des modifications peuvent être apportées selon les approvisionnements et annulation de cours.

Paiements uniquement Espèces ou chèques