



Restaurant d'Application « Le Feu Louis » Semaine N° 08 Du : 18 Au : 22 Février

Début du service : 12h 30 précise et 19h30 le soir

Lundi (midi)	Mardi (midi)	Mercredi (midi)
<p>CAP Cuis 2^{ème} Année (o-c)</p>  <p>VENTE À EMPORTER</p> <p>MENU A DEFINIR !</p> <p><i>Uniquement personnel FDME</i></p>	<p>CAP Cuis 2^{ème} Année (c-d) CAP Resto 2^{ème} Année (v-n)</p> <p>Menu</p> <p>Examen blanc pratique des CAP restaurant Uniquement : Tables de 2 personnes</p> 	<p>CAP APR 2^{ème} Année (xxx)</p> <p>Pas de restaurant</p>  <p>Examen blanc des épreuves pratiques « CAP APR »</p> 
Mercredi (Soir)	Jeudi (midi)	Jeudi (Soir)
<p>B-P PAC 2^{ème} Année (o-c) B-P ASCR 2^{ème} Année +BTS + 1 an (d-l)</p> <p>Menu</p> <p>Examen blanc pratique des B-P ASCR Uniquement : Tables de 2 personnes Tables de 4 personnes</p> 	<p>CAP Cuis 2^{ème} Année (a-c) Titre-Pro (v-n)</p> <p>Menu</p> <p>A définir !!! *** Poulet sauté chasseur Pommes cocotte *** Plateau de fromages AOC *** Génoise au chocolat Crème anglaise</p>	<p>B-P PAC 1^{ère} Année (c-d) B-P ASCR 1^{ère} Année +BTS + 1 an (d-l)</p> <p>Menu</p>  <p>île de France</p>  <p>île de France</p> <p>Menu à thème régionale</p> <p>« Ile De France »</p> <p><i>Travail de la salle : Mises en bouche, entrées et fromages.</i></p> <p><i>Travail de la cuisine : Plats, garnitures, dessert</i></p>
Vendredi (midi) Mini-Self	<p>Réservation : @ https://www.facmetiers91.fr/restaurant-dapplication-feu-louis/</p>   	
<p>Titre-FLE (xxx) Titre-Pro (v-n)</p> <p>Menu</p> <p>Virginie ? *** Hachis Parmentier *** Crème caramel</p> <p><i>Uniquement personnel FDME</i></p>		

* Des modifications peuvent être apportées selon les approvisionnements et annulation de cours.
Paiements uniquement Espèces ou chèques