



Restaurant d'Application « Le Feu Louis » Semaine N° 06 Du : 04 février Au : 08 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>Pas de restaurant</p>  <p>Examen blanc des épreuves pratiques « CAP cuisine »</p> 	<p>CAP Cuis 2^{ème} Année (c-d) CAP Resto 2^{ème} Année (v-n)</p> <p>Pas de restaurant</p>  <p>Examen blanc des épreuves pratiques « CAP cuisine »</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>Apéritif et mises en bouche Verrine Méditerranéenne ***</p> <p>Truite de mer en belle vue Sauce verte, cocktail, mousseline ***</p> <p>Côte de bœuf grillée Mirabeau Gratin Dauphinois OU</p> <p>Paupiette de sole aux langoustines Sauce Américaine ***</p> <p>Plateau de fromages ***</p> <p>Tartare de fruits frais</p>	<p>CAP Cuis 2^{ème} Année (a-c) Titre-Pro (v-n)</p> <p>Pas de restaurant</p>  <p>Examen blanc des épreuves pratiques « CAP cuisine »</p> 	<p>B-P PAC 1^{ère} Année (o-c) B-P ASCR 1^{ère} Année +BTS + 1 an (d-l)</p> <p>Menu</p> <p>Apéritif et mises en bouche Mini croques roulés ***</p> <p>Penne au Pesto ***</p> <p>Filet de bœuf en croûte sauce Périgourdine OU</p> <p>Tournedos de bœuf sauce Périgourdine Pomme Maxim et endives braisées ***</p> <p>Plateau de fromages ***</p> <p>Pomme craquante Et sa tuile au caramel</p>
Vendredi (midi) Mini-Self	<p>Réservation :</p> <p>@ https://www.facmetiers91.fr/restaurant-dapplication-feu-louis/</p>   	
<p>Titre-FLE (xxx) Titre-Pro (v-n)</p> <p>Menu</p> <p>Salade César ***</p> <p>Tariflette ***</p> <p>Iles flottantes</p> <p>Uniquement personnel FDME</p>		

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