






Restaurant d'Application « Le Feu Louis »
Semaine N° 13 Du : 25 mars Au : 29 mars

Début du service : 12h 30 le midi

Lundi (midi)	Mardi (midi)	Mercredi (midi)
<p>CAP Cuis 1^{ère} Année (o-c) Titre-Pro (v-n)</p> <p>Menu</p> <p>Assiette de charcuterie ***</p> <p>Pavé de bœuf Sauce béarnaise Pommes Dauphine Jardinière de légumes ***</p> <p>Plateau de fromages AOC ***</p> <p>Tiramisu</p>	<p>CAP Cuis 1^{ère} Année (c-d) CAP Resto 1^{ère} Année (v-n)</p> <p>Menu</p> <p>Assiette de charcuterie ***</p> <p>Pavé de bœuf Sauce béarnaise Pommes Dauphine Jardinière de légumes ***</p> <p>Plateau de fromages AOC ***</p> <p>Tiramisu</p>	<p>CAP Cuis 1^{ère} Année (c-d) CAP Resto 1^{ère} + 1^{an} Année (d-l)</p> <p>Menu</p> <p>Assiette de charcuterie ***</p> <p>Pavé de bœuf Sauce béarnaise Pommes Dauphine Jardinière de légumes ***</p> <p>Plateau de fromages AOC ***</p> <p>Tiramisu</p>
Jeudi	Vendredi	
<p>CAP APR 1^{ère} Année (W-H)</p> <p>Pas de restaurant Vente à emporter</p> <p> VENTE À EMPORTER</p>	<p>Titre-FLE (W-H) DIMA (v-n)</p> <p>Menu</p> <p>Avocat aux crevettes Sauce cocktail ***</p> <p>Dos de lieu, sauce Bonne Femme Purée Carottes Céleri ***</p> <p>Dessert de la pâtisserie</p>	<p> Réservation : https://www.facmetiers91.fr/restaurant-dapplication-feu-louis/</p> <p></p> <p>NOUVEAU un site dédié pour Le Feu Louis</p>

Uniquement personnel FDME

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

Paiements uniquement Espèces ou chèques