










Restaurant d'Application « Le Feu Louis »
Semaine N° 20 Du : 13 Mai Au : 17 Mai

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

<i>Lundi (midi)</i>	<i>Mardi (midi)</i>	<i>Mercredi (midi)</i>
<p>CAP Cuis 2^{ème} Année (o-c)</p> <p style="text-align: center;">Pas de restaurant</p> 	<p>CAP Cuis 2^{ème} Année (c-d) CAP Resto 2^{ème} Année (v-n)</p> <p style="text-align: center;">Pas de restaurant</p> 	<p>CAP APR 2^{ème} Année (W-H)</p> <p style="text-align: center;">Pas de restaurant</p> 
<i>Mercredi (Soir)</i>	<i>Jeudi (midi)</i>	<i>Jeudi (Soir)</i>
<p>B-P AC 2^{ème} Année (o-c) B-P ASCR 2^{ème} Année +BTS + 1 an (d-l)</p> <p style="text-align: center;">Menu</p> 	<p>CAP Cuis 2^{ème} Année (a-c) Titre-Pro (v-n)</p> <p style="text-align: center;">Pas de restaurant</p> 	<p>B-P AC 1^{ère} Année (o-c) B-P ASCR (d-l)</p> <p style="text-align: center;">Menu</p>  <p>Apéritif et mises en bouche "granité de pommes et cidre" *** Demoiselles de Cherbourg *** Lapin au cidre Panaché de purées et Pomponette de chou *** Camembert frit *** Pommes flambées au calvados</p> 
<i>Vendredi (midi) Mini-Self</i>	<p>Réservation :</p> <p>@ https://www.facmetiers91.fr/restaurant-dapplication-feu-louis/</p>	
<p>Titre-FLE (W-H) Titre-Pro (v-n)</p> <p style="text-align: center;">Menu</p> <p>Tartelette de légumes *** Sauté de dinde à la Provençale Penne Régate *** Fraises Melba</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