









Restaurant d'Application « Le Feu Louis »
Semaine N° 21 Du : 20 Mai Au : 24 Mai

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>Melon à l'Italienne ***</p> <p>Filet de maquereau grillé, caviar d'aubergine, courgette grillée, sabayon au citron et crumble parmesan ***</p> <p>Plateau de fromages AOC ***</p> <p> Crème brûlée</p>	<p>CAP Cuis 1^{ère} Année (c-d) CAP Resto 1^{ère} Année (v-n)</p> <p>Menu</p> <p>Melon à l'Italienne ***</p> <p>Filet de maquereau grillé, caviar d'aubergine, courgette grillée, sabayon au citron et crumble parmesan ***</p> <p>Plateau de fromages AOC ***</p> <p> Crème brûlée </p>	<p>CAP Cuis 1^{ère} Année (c-d) CAP Resto 1^{ère} + 1an Année (d-l)</p> <p>Examen pratique des B-P ASCR</p> <p>Uniquement :</p> <p>Tables de 2 personnes Tables de 4 personnes</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><i>Uniquement personnel FDME</i></p>	<p>Titre-FLE (W-H) DIMA (v-n)</p> <p>Menu</p> <p> Salade de tomate mozzarella au basilic ***</p> <p>Pavé de saumon rôtis et tagliatelles de légumes ***</p> <p>Tarte au citron meringué</p> 	<p>Réservation :</p> <p>@ https://www.facmetiers91.fr/restaurant-dapplication-feu-louis/</p>  <p>NOUVEAU un site dédié pour Le Feu Louis</p>

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