

Restaurant d'Application « Le Feu Louis »
Semaine N° 51 du 16 décembre au 20 décembre 2019

Paiements uniquement Espèces ou chèques

Lundi 12h 30	Mardi 12h 30	Mercredi 12h 30
<p>CAP Cuis 1ère Année Titre pro</p> <p>Menu</p> <p>Potage Parmentier ***</p> <p>Papillote de Lotte façon Suchet Sauce Hollandaise ***</p> <p>Plateau de fromages ***</p> <p>Verrine de fruits frais</p>	<p>CAP Cuis 1ère Année CAP Resto 1ère Année</p> <p>Menu</p> <p>Potage Parmentier ***</p> <p>Papillote de Lotte façon Suchet Sauce Hollandaise ***</p> <p>Plateau de fromages ***</p> <p>Verrine de fruits frais</p>	<p>Pas de restaurant</p>
Mercredi 19h30 le soir	Jeudi 12h 30	
<p>B-P AC 1ère Année B-P ASCR 1ère Année +BTS MHR + CAP CSHCR 1 an</p> <p>Menu</p> <p>Apéritif et mises en bouche Huître tiède ***</p> <p>Assiette de fruits de mer ***</p> <p>Steak au poivre vert OU Tournedos de thon Sur piperade et pommes Amandines ***</p> <p>Plateau de fromages ***</p> <p>Croque en bouche et sa nougatine</p>	<p>B-P AC 2 ème Année +BTS hrman CAP CSHCR+1 an</p> <p>Menu Service plus cher Prévoir 1h30 minimum</p> <p>Apéritif et mises en bouche Tortillas maison ***</p> <p>Croûte Montagnarde ***</p> <p>Sole soufflée Dieppoise OU Sole Meunière à l'Orange Pommes persillées, chou Romanesco ***</p> <p>Plateau de fromages ***</p> <p>Carpaccio d'Ananas Glace Vanille</p>	<p>Pas de restaurant</p>

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