

Restaurant d'Application « Le Feu Louis »
Semaine N° 3 du 13 au 17 Janvier 2020

Paiements uniquement Espèces ou chèques

<i>Lundi (midi)</i>	<i>Mardi (midi)</i>	<i>Mercredi (midi)</i>
<p>CAP Cuis 1ère Année Titre pro A</p> <p>Menu</p> <p>Assiette de Fruits de Mer ***</p> <p>Volaille Rôtie au Thym Pomme Pont-Neuf ***</p> <p>Plateau de Fromages ***</p> <p>Forêt Noire</p>	<p>CAP Cuis 1ère Année CAP CSHCR 1ère Année</p> <p>Menu</p> <p>Assiette de Fruits de Mer ***</p> <p>Volaille Rôtie au Thym Pomme Pont-Neuf ***</p> <p>Plateau de Fromages ***</p> <p>Forêt Noire</p>	<p>Pas de restaurant</p>
<i>Mercredi 19h30</i> SOIR	<i>Jeudi (midi)</i>	
<p>B-P AC 1ère Année B-P ASCR 1ère Année +BTS MHR MAN+ CAP CSHCR 1 an</p> <p>Menu</p> <p><u>MENU DU SUD-OUEST</u></p> <p>Apéritif et Mises en Bouche : Magret de Canard Laqué au Miel et son Nuage de Rocamadour ***</p> <p>Tartare de Thon Luzien et Crumble au Piment d'Espelette ***</p> <p>Maquereau Grillé et ses Légumes de Saison, jus en Chlorophylle OU Agneau du Quercy aux Saveurs Hivernal ***</p> <p>Gâteau Basque au pralin du Lot Et Garonne</p>	<p>B-P AC 2ème Année +BTS MAH MAN CAP Resto 1ère Année+1 an</p> <p>Menu</p> <p><i>Service plus cher</i> <i>Prévoir minimum 1h30</i></p> <p><u>MENU REGION « CENTRE »</u></p> <p>Apéritif et Mises en Bouche Velouté de Lentilles du Berry ***</p> <p>Œuf « à la Couille d'Ane » ***</p> <p>Pot- au- Feu de Lapin ***</p> <p>Brick de Sainte Maure de Touraine et son Mesclun ***</p> <p>Crème Brulée au Safran du Gâtinais</p>	<p>CAP Cuis 1ère Année</p> <p>Menu</p> <p>Assiette de Fruits de Mer ***</p> <p>Volaille Rôtie au Thym Pomme Pont-Neuf ***</p> <p>Plateau de Fromages ***</p> <p>Forêt Noire</p>

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