

Restaurant d'Application « Le Feu Louis »
Semaine N° 2 du 6 Janvier au 10 Janvier

Paielements uniquement Espèces ou chèques

Lundi (midi) 12h30	Mardi (midi) 12h30	Mercredi (midi) 12h30
<p>CAP cuis 1 an Titres pro</p> <p>Menu</p> <p>Tartare de Dorade au Citron Vert et son Emincé de Mangue ***</p> <p>Blanquette de Veau à l'Ancienne Riz Pilaf ***</p> <p>Plateau de fromages ***</p> <p>Galette des Rois</p>	<p>CAP Cuis2A CAP CSHCRC 2</p> <p>Menu</p> <p>Tartare de Dorade au Citron Vert et son Emincé de Mangue ***</p> <p>Blanquette de Veau à l'Ancienne Riz Pilaf ***</p> <p>Plateau de fromages ***</p> <p>Galette des Rois</p>	<p>CAP cuis 2B BTS MHR 2+ CAP CSHCR 1an</p> <p>Menu</p> <p>Tartare de Dorade au Citron Vert et son Emincé de Mangue ***</p> <p>Blanquette de Veau à l'Ancienne Riz Pilaf ***</p> <p>Plateau de fromages ***</p> <p>Galette des Rois</p>
Jeudi 12h30	Vendredi 12h30	
<p>CAP APR 2^{ème} Année Titre pro B</p> <p>Menu</p> <p>Tarte à la Tomate ***</p> <p>Faux Filet grillé Beurre Maître d'hôtel, Pomme Frite ***</p> <p>Galette des Rois</p>	<p>PAS DE RESTAURANT</p>	

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