

Restaurant d'Application « Le Feu Louis »
Semaine N° 42 du 12 au 16 Octobre 2020

Paiements uniquement Espèces ou chèques

Lundi (midi) 12h30	Mardi (midi) 12h30	Mercredi (midi) 12h30
<p>Cap 2 A cuis/Titres pro A</p> <p>Menu</p> <p>Tartare d'avocat aux crevettes sauce cocktail ***</p> <p>Volaille rôtie aux trompettes de la mort</p> <p>Röstis de pomme de terre ***</p> <p>Plateau de fromages A-O-C ***</p> <p>Cheesecake et son coulis de mangues</p>	<p>Cap 2 B cuis/Titres pro A</p> <p>Menu</p> <p>Tartare d'avocat aux crevettes sauce cocktail ***</p> <p>Volaille rôtie aux trompettes de la mort</p> <p>Röstis de pomme de terre ***</p> <p>Plateau de fromages A-O-C ***</p> <p>Cheesecake et son coulis de mangues</p>	<p>Apr 2 BC</p> <p>Menu</p> <p><u>PAS DE RESTAURANT</u></p>
Mercredi (soir) 19h30	Jeudi (midi) 12h30	Vendredi (midi) 12h30
<p>Bp ac 2 cuis+ Bts 2 cuis Bp ascr 2+ Bts 2 resto</p> <p>Menu</p> <p>Apéritif et mises en bouche Jambon de pays à la griffe ***</p> <p>Gambas et Saint jacques en brochette flambées sur son mesclun ***</p> <p>Tournedos grillé sauce Béarnaise et ses dérivés Ou Darne de saumon grillée sauce Béarnaise et ses dérivés Pomme paillason et son flan de légumes ***</p> <p>Plateau de fromages ***</p> <p>Pêche flambée et sa glace vanille</p>	<p>Apr 2 D/Titres pro B</p> <p>Menu</p> <p>Crème de potimarron ***</p> <p>Cuisse de poulet rôti au romarin Gratin Dauphinois ***</p> <p>Cheese-cake</p>	<p>Cap 2 C cuis/Cap 2 A resto + 1 an</p> <p>Menu</p> <p>Tartare d'avocat aux crevettes sauce cocktail ***</p> <p>Volaille rôtie aux trompettes de la mort</p> <p>Röstis de pomme de terre ***</p> <p>Plateau de fromages A-O-C ***</p> <p>Cheesecake et son coulis de mangues</p>

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