

**Restaurant d'Application « Le Feu Louis »**  
**Semaine N° 39 du 21 au 25 Septembre 2020**

**Paiements uniquement Espèces ou chèques**

<b>Lundi (midi) 12h30</b>	<b>Mardi (midi) 12h30</b>	<b>Mercredi (midi) 12h30</b>
<p>Psr 1A / Titre Pro A</p> <p style="text-align: center;"><b>Menu</b></p> <p>Billes de pastèque et de melon au muscat ou Tomate mozzarella VN *** Steak haché à cheval Pommes Frites *** Mousse chocolat</p>	<p>Cap 1 A cuis / Cap 1 A resto</p> <p style="text-align: center;"><b>Menu</b></p> <p>Salade de gésiers de volaille Vinaigrette de framboise *** Escalope viennoise Pommes sautées *** Brie et mesclun de salade *** Crème caramel</p>	<p>Bac 1 A cuis/Bac 1 A resto</p> <p style="text-align: center;"><b>Menu</b></p> <p>Salade de gésiers de volaille Vinaigrette de framboise *** Escalope viennoise Pommes sautées *** Brie et mesclun de salade *** Crème caramel</p>
<b>Jeudi (midi) 12h30</b>	<b>Jeudi (soir) 19h30</b>	<b>Vendredi 12h30</b>
<p>Cap 1 B cuis</p> <p style="text-align: center;"><b><u>PAS DE RESTAURANT</u></b></p>	<p>Bp ac 1 cuis+ Man/Bp ascr1+ Cap 1 an</p> <p style="text-align: center;"><b>Menu</b></p> <p>Apéritif et mises en bouche Wrap au saumon *** Avocat aux crevettes Sauce cocktail *** Dos de cabillaud Dugléré Pommes persillées OU Magret de canard à l'orange Pomme paillason, petits pois frais *** Plateau de fromages *** Tarte Tatin et sa quenelle de crème fouettée à la vanille</p>	<p>Psr 1 B/Titres Pro C</p> <p style="text-align: center;"><b>Menu</b></p> <p>Billes de pastèque et de melon au muscat ou Tomate mozzarella VN *** Steak haché à cheval Pommes Frites *** Mousse chocolat</p>

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