

Restaurant d'Application « Le Feu Louis »
Semaine N° 40 du 28 Septembre au 2 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>Quiche au saumon fumé ***</p> <p>Côte de bœuf sauce au Bleu et ses pommes Pont Neuf ***</p> <p>Plateau de fromages A-O-C ***</p> <p>Panna cotta au coulis de fruits</p>	<p>Cap 2 B cuis/Titres pro A</p> <p>Menu</p> <p>Quiche au saumon fumé ***</p> <p>Côte de bœuf sauce au Bleu et ses pommes Pont Neuf ***</p> <p>Plateau de fromages A-O-C ***</p> <p>Panna cotta au coulis de fruits</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 Billes de melon et son jambon cru ***</p> <p>Saumon fumé de Norvège et sa crème d'aneth, blinis ***</p> <p>Carré d'agneau en croûte d'herbes OU Noisettes d'agneau en crème d'ail Crème de flageolets ***</p> <p>Plateau de fromages ***</p> <p>Mignardises (Mousses, financiers cerise pistache, choux, amandines...)</p>	<p>Apr 2 D/Titres pro B</p> <p>Menu</p> <p>Carottes râpées au cumin ***</p> <p>Rôti de porc à l'orange Brochette de légumes et semoule parfumée aux épices ***</p> <p>Duo d'agrumes infusion menthe</p>	<p>Cap 2 C cuis/Cap 2 A resto + 1 an</p> <p>Menu</p> <p>Quiche au saumon fumé ***</p> <p>Côte de bœuf sauce au Bleu et ses pommes Pont Neuf ***</p> <p>Plateau de fromages A-O-C ***</p> <p>Panna cotta au coulis de fruits</p>

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