



MENUS PÉDAGOGIQUES et VENTES À EMPORTER

<p>Mercredi 02 mai 2018 Formule "PLAT/DESSERT" à 9 €uros. Servie à partir de 12h30. 2nde Bac Pro</p>	<p>Jeudi matin 03 mai 2018 VENTES À EMPORTER 1^{ère} Bac Pro</p>	<p>Jeudi 03 mai soir 2018 Menu à 17 €uros. Servi à partir de 20h00. 2nde et T. Bac Pro</p>
Restaurant fermé	<i>PFMP classe 1^{ère} CSR et Cuisine</i>	<p style="text-align: center;">REPAS DES INTERNES</p> <p>Œuf mollet et brunoise de légumes, coulis de poivron rouge</p> <p>Pavé de saumon en chemise croustillante, velouté aux poissons de roche, flan de fenouil</p> <p>Coupe glacée, coulis de fruits, tuiles aux pistaches</p>
<p>Mercredi 09 mai 2018 Formule "PLAT/DESSERT" à 9 €uros. Servie à partir de 12h30. 2nde Bac Pro</p>	<p>Jeudi matin 10 mai 2018 VENTES À EMPORTER 1^{ère} Bac Pro</p>	<p>Jeudi soir 10 mai 2018 Menu à 17 €uros. Servi à partir de 20h00. 1^{ère} et T. Bac Pro</p>
<p style="text-align: center;">RESTAURANT RÉSERVÉ</p> <p>Pressée de tomate, macédoine, rillettes de saumon</p> <p>Mignon de porc aux pruneaux, pommes croquettes</p> <p>Gratin de fraise à la rhubarbe</p>	<p>Cuisse de volaille farcie poêlée au Maury, pommes darphin aux champignons (barquette 2 pax, 6 €)</p> <p>Panna cotta au lait d'amande, gelée de fraise (verrine 1 pax, 1 €)</p>	<p>Taboulé aux herbes</p> <p>Carré d'agneau rôti au jus d'ail, Tomate provençale, pommes croquettes</p> <p style="text-align: center;">OU</p> <p>Cuisse de volaille farcie en ballotine cuite en fricassée, riz pilaf aux poivrons rouges</p> <p>Avec des fraises.....</p>
<p>Mercredi 16 mai 2018 Formule "PLAT/DESSERT" à 9 €uros. Servie à partir de 12h30. 2nde Bac Pro</p>	<p>Jeudi matin 17 mai 2018 VENTES À EMPORTER 1^{ère} Bac Pro</p>	<p>Jeudi soir 17 mai 2018 Formule à 20 €uros, Tout compris Servi à partir de 20h00. 1^{ère} et T. Bac Pro</p>
<p>Entrecôte grillée, sauce béarnaise, pommes pont-neuf</p> <p>Capeline de glaces aux fruits frais</p>	PAS DE VENTES À EMPORTER	<p style="text-align: center;">Soirée dégustation de vins</p> <p style="text-align: center;">7 VINS 7 METS !</p>
VACANCES DE PENTECÔTE		
<p>Mercredi 30 mai 2018 Formule "PLAT/DESSERT" à 9 €uros. Servie à partir de 12h30. 2nde Bac Pro</p>	<p>Jeudi matin 31 mai 2018 VENTES À EMPORTER 1^{ère} Bac Pro</p>	<p>Jeudi soir 31 mai 2018 Menu à 17 €uros. Servi à partir de 20h00. 1^{ère} et T. Bac Pro</p>
<i>PFMP classe 2nde CSR et Cuisine</i>	<p>Épaule d'agneau rôtie farcie à la tapenade, pommes châteaux et laitues braisées (barquette 2 pax, 6 €)</p> <p>Bavarois praliné en verrine (verrine 1 pax, 2 €)</p>	<p>Quiche aux 2 saumons et à la ciboulette</p> <p>Filet de veau rôti, jus de tajine, gratin bayeldi</p> <p>Ananas flambé au kirsch, glace vanille</p>