

## MENUS PÉDAGOGIQUES et VENTES À EMPORTER

<p><b>Mercredi 24 janvier 2018</b> Formule "PLAT/DESSERT" à 9 €uros. Servie à partir de 12h30. <b>2<sup>nd</sup>e Bac Pro</b></p>	<p><b>Jeudi matin 25 janvier 2018</b> <b>VENTES À EMPORTER</b> <b>1<sup>ère</sup> Bac Pro</b></p>	<p><b>Jeudi soir 25 janvier 2018</b> <b>Menu à 17 €uros.</b> Servi à partir de 20h00. <b>1<sup>ère</sup> et T. Bac Pro</b></p>
<p>PFMP de la classe de 2<sup>nd</sup>e CSR et Cuisine</p>	<p><i><b>SI BEP CUISINE, groupe 2</b></i> Potage Parmentier à la julienne de légumes (barquette 2 pax, 2 €) Poulet sauté aux champignons et aux lardons, Riz aux poivrons rouges (barquette 2 pax, 6 €)</p>	<p>Millefeuille de légumes au bacon, crème de céleri au basilic  Côtes d'agneau aux épices, duxelle de champignons des bois, couscous aux herbes  Dacquoise pistache, mousseline, fruits exotiques</p>
<p><b>Mercredi 31 janvier 2018</b> Formule "PLAT/DESSERT" à 9 €uros. Servie à partir de 12h30. <b>2<sup>nd</sup>e Bac Pro</b></p>	<p><b>Jeudi matin 01 février 2018</b> <b>Formule à 10 €uros, Tout compris</b> <b>1<sup>ère</sup> Bac Pro</b></p>	<p><b>Jeudi soir 01 février 2018</b> <b>Menu à 17 €uros.</b> Servi à partir de 20h00. <b>1<sup>ère</sup> et T. Bac Pro</b></p>
<p>PFMP de la classe de 2<sup>nd</sup>e CSR et Cuisine</p>	<p><i><b>SI BEP RESTAURANT</b></i>  Crème Dubarry  Entrecôte grillée, beurre à l'estragon, pommes mignonettes  Tarte feuilletée en bande aux fruits pochés</p>	<p><b>RESTAURANT FERMÉ</b></p>
<p><b>Mercredi 07 février 2018</b> Formule "PLAT/DESSERT" à 9 €uros. Servie à partir de 12h30. <b>2<sup>nd</sup>e Bac Pro</b></p>	<p><b>Jeudi matin 08 février 2018</b> <b>VENTES À EMPORTER</b> <b>1<sup>ère</sup> Bac Pro</b></p>	<p><b>Jeudi soir 08 février 2018</b> <b>Formule à 20 €uros, Tout compris</b> Servi à partir de 20h00. <b>1<sup>ère</sup> et T. Bac Pro</b></p>
<p>PFMP de la classe de 2<sup>nd</sup>e CSR et Cuisine</p>	<p>Potage Ambassadeur ou potage Esaü (barquette 2 pax, 2 €)  Piccata de veau Milanaise, gnocchi aux raisins et sauce tomate (barquette 2 pax, 6 €)</p>	<p><i>"Cœur tendre...et saveurs marines"</i>  Soupe de poissons, sa rouille et ses croûtons  Daurade rôtie au fenouil, riz aux piquillos  Soufflé glacé à la framboise</p>
<p><b>VACANCES DE CARNAVAL</b></p>		
<p><b>Mercredi 21 février 2018</b> Formule "PLAT/DESSERT" à 9 €uros. Servie à partir de 12h30. <b>2<sup>nd</sup>e Bac Pro</b></p>	<p><b>Jeudi matin 22 février 2018</b> <b>VENTES À EMPORTER</b> <b>1<sup>ère</sup> Bac Pro</b></p>	<p><b>Jeudi soir 22 février 2018</b> <b>Menu à 17 €uros.</b> Servi à partir de 20h00. <b>1<sup>ère</sup> et T. Bac Pro</b></p>
<p>Spaghetti bolognaise  Pithiviers</p>	<p>Potage Tourangelle ou potage Condé (barquette 2 pax, 2 €)  Escalope de veau Romaine, palets de polenta au gratin (barquette 2 pax, 6 €)</p>	<p><i><b>English Practice</b></i>  Green pea soup with sippets (potage Saint-Germain aux croûtons)  Duck breast with red wine sauce, wild mushrooms and "macaire" potatoes (Magret de canard sauce au vin rouge, champignons des bois, pommes macaire)  Floating islands, apple compote, red fruits coulis (Iles flottante, compote de pommes, coulis aux fruits rouges)</p>