

200, Rue Maurice Estrangin  
 13290 AIX LES MILLES

**Réservation au 04 42 29 61 05 - Anne-Marie SANCHEZ-VIENOT**

Date	Entrée	Plat (viande ou poisson)	Dessert
<b>(*) Mardi 3 Décembre</b>	Raviole d'huitre et mousseline de volaille	Filet de limande au cidre Et sa crème de poireaux	Assiette gourmande
<b>(*) Mercredi 4 Décembre</b>	Saumon mariné par nos soins, Crème d'aneth et blinis	Filet de loup cuit à l'unilatérale, Poêlée de champignons au jus de viande	Omelette norvégienne
<b>Jeudi 5 Décembre</b>	Tarte au saumon fumé, gambas Et jeunes pousses d'épinard	Dorade grillée, sauce choron, Riz pilaf à la brunoise de légumes	Bûche de Noël façon Forêt Noire
<b>Vendredi 6 Décembre</b>	Fin feuilleté de maquereau Au caviar d'aubergine, poivrons confit	Magret de canard au poivre, Fond d'artichaut et pommes noisettes	Assiette du café gourmand
<b>Mardi 10 Décembre</b>	Crème de chou fleur aux coquillages	Jambonnette de volaille aux fruits secs, Gratin de pomme de terre	Pannequet à la mangue, Et caramel d'orange
<b>Mercredi 11 Décembre</b>	Croustade de champignons Œuf cassé	Sole meunière, beurre persillé, Pommes de terre vapeur	Baba exotique, sorbet citron Et ananas caramélisé
<b>Jeudi 12 Décembre</b>	Potage Saint Germain aux croûtons	Papillote de cabillaud à l'orange, Riz safrané	Choux chantilly
<b>Vendredi 13 Décembre</b>	Tartare de saumon et blinis	Pavé de veau à la crème, Pommes sautées à cru	Millefeuille aux framboises Et crème pistache
<b>Mardi 17 Décembre</b>	<b>PAS DE RESTAURANT – MANIFESTATION INTERNE</b>		
<b>(*) Mercredi 18 Décembre</b>	Assiette Nordique, blinis Et crème aigre	Pintade aux morilles et vin jaune, Gratin de blettes au bleu de Gex	Tarte au citron revisitée de Noël
<b>Jeudi 19 Décembre</b>	Feuilleté d'œufs brouillés à la Portugaise	Filet de sole mousseline, Superposition de légumes glacés	Bûchette de génoise aux fruits Et chantilly
<b>Vendredi 20 Décembre</b>	<b>PAS DE RESTAURANT - MANIFESTATION INTERNE</b>		
<b>Du 24 Décembre Au 31 Décembre</b>	<b>PAS DE RESTAURANT VACANCES DE NOEL</b>		

**Réservation au 04 42 29 61 05 - Anne-Marie SANCHEZ-VIENOT**

Tarifs : Menu à **13 € ou 20 € (\*)** selon le niveau de formation des apprentis - Tarif étudiant à **7 €**. Les menus peuvent être modifiés au dernier moment en raison de contraintes pédagogiques Merci de votre compréhension

N.B. : Les prix fixés par la délibération du Conseil de Territoire N° 2020\_CT2\_181 du 15/10/2020. « Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc pas correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés »  
 (Note de Service N° 95-249 du 07.11.1995 – Bulletin Officiel de l'Education Nationale du 23/11/1995).