

200, Rue Maurice Estrangin
13290 AIX LES MILLES

Pour réserver des tables : 06 21 66 74 50 ou 04 42 29 61 05

Anne-Marie SANCHEZ-VIENOT

Date	Entrée	Plat (viande ou poisson)	Dessert
Mardi 7 Janvier	Salade tiède de chou au lard fumé, Œuf poché	Darne de saumon grillé, écrasée de pomme de terre à l'huile d'olive, Fondue de tomates	Tarte fine aux abricots caramélisés
Mercredi 8 Janvier	Tarte de maquereau au caviar d'aubergine Poivron confit	Magret de canard au poivre, Fond d'artichaut et pommes noisettes	Assiette du café gourmand Crème brûlée, glace vanille
Jeudi 9 Janvier	Potage de potiron et châtaignes caramélisées	Merlan pané à l'anglaise, Beurre maître d'hôtel, légumes vapeur	Gratin de riz au lait, Glace au whisky
Vendredi 10 Janvier	Tapas : champignons à la Grecque, Légumes craquants, jambon cru	Darne de colin pochée, beurre fondu, Pommes à l'anglaise	Mousse au chocolat
(*) Mardi 14 Janvier	Crème de cèpes aux châtaignes caramélisées	Carré de porc poêlé au miel, Patate douce	Fruits flambés
(*) Mercredi 15 Janvier	Pressé de lentilles à la mousse de foie gras	Caille farcie et petits légumes	Pannequet à la mangue Et caramel d'orange
Jeudi 16 Janvier	Quiche aux oignons et courgettes	Poulet poêlé à l'orange, Légumes glacés au miel	Profiteroles à la vanille Sauce au chocolat
Vendredi 17 Janvier	Profiteroles d'escargots, Crème fouettée à l'ail	Carré de porc poêlé, Pommes boulangère	Charlottes aux fraises, écume de basilic, Caramel balsamique
(*) Mardi 21 Janvier	Saucisson en brioche, Sauce au Porto	Mignon de porc aux 3 agrumes, Endives braisées à l'orange et gingembre	Tartelette au caramel et noix
(*) Mercredi 22 Janvier	Œufs en deux cuissons, Fricassée de champignons	Carré d'agneau rôti, Pommes darphin, chou de Bruxelles	Tarte choco-banane A la noix de coco
Jeudi 23 Janvier	Salade de pomme de terre aux herbes Et aux pignons	Estouffade de bœuf à la Provençale, Tagliatelle	Œufs à la neige
Vendredi 24 Janvier	Potage de potiron Et châtaignes caramélisées	Merlan pané à l'anglaise, Beurre maître d'hôtel, légumes vapeur	Gratin de riz au lait, Glace au whisky
Du 27 au 31 Janvier	PAS DE RESTAURANT – EXAMENS BLANC CUISINE		

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'Éducation Nationale du 23/11/1995).