

200, Rue Maurice Estrangin
13290 AIX LES MILLES

Merci de bien vouloir **respecter la répartition des tables** afin d'assurer à chaque élève une bonne formation et **de libérer la Table**

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
Du 27 Janvier au 31 Janvier	PAS DE RESTAURANT – EXAMENS BLANCS en CUISINE		
Du 3 Février au 7 Février	PAS DE RESTAURANT – EXAMENS BLANCS en CUISINE		
Du 8 Février au 23 Février	PAS DE RESTAURANT – VACANCES D'HIVER		
(*) Mardi 25 Février 2025	Tarte fine de Saint Jacques aux betteraves	Côte de veau vallée d'Auge, Gratin mousseline de chou-fleur	Poire pochée au vin rouge, Crème glacée
(*) Mercredi 26 Février 2025	Feuilleté de rouget, Poivrons et oignons confits	Truite pochée, beurre blanc, Chartreuse de légumes	Assiette gourmande Fruits flambés
Jeudi 27 Février 2025	Friand au fromage, salade de roquette à l'huile de noix	Côté de bœuf grillée, Sauce Bordelaise, pommes Amandine	Tarte aux pommes
Vendredi 28 Février 2025	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

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).