

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 4 Mars	Friand au fromage, salade de roquette A l'huile de noix	Côte de bœuf grillée sauce Bordelaise, Pommes amandine	Tarte aux pommes
Mercredi 5 Mars	Saucisson en brioche sauce au Porto	Carré d'agneau persillé, Petits légumes glacés	Tiramisu aux fruits frais
Jeudi 6 Mars	Moules à la marinière	Veau Marengo, riz Pilaf	Beignets de pommes
Vendredi 7 Mars	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
Mardi 11 Mars	PAS DE RESTAURANT – Préparation JOURNEE PORTES OUVERTES		
Mercredi 12 Mars	PAS DE RESTAURANT – JOURNEE PORTES OUVERTES		
Jeudi 13 Mars	Quiche lorraine	Poulet rôti, pommes pont neuf	Crème caramel, financier
Vendredi 14 Mars	Fin feuilleté de maquereau au caviar d'aubergine, poivron confit	Magret de canard au poivre, Fond d'artichaut et pommes noisettes	Assiette du café gourmand
(*) Mardi 18 Mars	Saucisson en brioche, sauce Porto	Gigot d'agneau rôti, fèves aux poivrons et gnocchi	Pruneaux flambés/ Assiette gourmande
(*) Mercredi 19 Mars	Salade façon « Niçoise » revisitée	Poulet en cocotte, citron sous la peau, Panisse et petits légumes	Bananes flambées
Jeudi 20 Mars	Profiteroles d'escargots, crème fouettée à l'ail	Carré de porc poêlé Pommes boulangère	Charlotte aux fraises, écume de basilic, Caramel balsamique
Vendredi 21 Mars	Quiche aux oignons et courgettes	Poulet poêlé à l'orange, Légumes glacés au miel	Profiteroles à la vanille Sauce au chocolat
Mardi 25 Mars	Tarte au saumon fumé, crevette et épinard Ou Assiette de poissons fumés	Dorade grillée, sauce Choron, Riz pilaf à la brunoise de légumes	Entremet façon forêt noire
Mercredi 26 Mars	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
Jeudi 27 Mars	Rouleau de printemps, sauce gingembre	Pintade sautée forestière, Petits légumes tournés	Tarte au citron
Vendredi 28 Mars	Moules à la marinière	Veau Maringo, riz Pilaf	Beignets de pommes

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).