

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 1^{er} Avril	Tartelette aux asperges, aux noix et au chèvre	Pavé de dorade sauté, marinière d'épices, Julienne de légumes	Bavarois à la mangue, Ananas caramélisé
(*) Mercredi 2 Avril	Œuf mollet au confit de courgette et fenouil, Velouté de volaille au basilic	Selle d'agneau en croûte d'abricot et épices, couscous de légumes	Riz au lait crémeux, Caramel de banane
Jeudi 3 Avril	Saucisson en brioche, sauce au Porto	Carré d'agneau persillé, Petits légumes glacés	Tiramisu aux fruits frais
Vendredi 4 Avril	Salade tiède de chou vert 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
Du 5 Avril au 20 Avril	PAS DE RESTAURANT – VACANCES DE PRINTEMPS		
Mardi 22 Avril	Quiche aux oignons et courgettes	Poulet poêlé à l'orange, Légumes glacés au miel	Profiteroles à la vanille, Sauce au chocolat
Mercredi 23 Avril	Profiterole d'escargots, Crème fouettée à l'ail	Carré de porc poêlé, Pommes boulangère	Charlotte aux fraises, écume de basilic, Caramel balsamique
Jeudi 24 Avril	Quiche lorraine	Poulet rôti, Pommes pont neuf	Crème caramel, Financier
Vendredi 25 Avril	Rouleau de printemps, Sauce Gingembre	Pintade sautée forestière, Petits légumes tournés	Tarte au citron
(*) Mardi 29 Avril	Beignets de gambas, Salade de chou blanc à la coriandre	Poulet grillé à l'américaine, Sauce diable	Paris Brest
(*) Mercredi 30 Avril	Soupe de poisson de roche et sa rouille	Magret de canard à l'orange, Garniture autour de la pomme de terre	Panacotta au Cointreau, Coulis de fruits rouges

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).