



MENU D'OCTOBRE

L'EECAPADE

Jeudi 01 (self-service)

Tarte à la tomate
Côte de porc aux champignons
Verrine de fruits frais

Vendredi 02

Potage julienne
Darblay
Pavé de saumon à l'oseille
Haricots beurre
Tarte Tatin

lundi 05

Tartare de saumon
Côte de porc charcutière
Pomme purée
Crêpe Suzette

Mardi 06

Crêpe farcie picarde
Dorade meunière
Haricots verts
Coupe de salade de fruits

Jeudi 08 (self-service)

Tartine savoyarde
Joues de porc aux champignons
coquillettes
Mousse au chocolat

Vendredi 09

Salade d'endives, noix et roquefort
Sauté de veau façon Marengo
Riz pilaf
Chou chantilly

Mardi 13

Crème Dubarry
Pavé de bœuf sauté au poivre
Pommes pont-Neuf
Sunday framboise

Jeudi 15 (self-service)

Wrap tex-mex
Paupiette de dinde sauce forestière
Poêlée de légumes
Panna cotta

Vendredi 16

Salade de mâche gésiers et pommes
Pièce du boucher sautée
Sauce poivre vert
Pommes Darphin
Buffet de desserts

lundi 19

Talmouse en tricorne
Poulet cocotte Grand-Mère
Salade d'oranges

Mardi 20

Assiette de charcuteries
Goujonnettes de poissons frits
Sauce tartare
Pommes vapeur
Café gourmand

Jeudi 22 (self-service)

Crevettes cocktail
Poulet grillé et salsa de tomates
Courgettes sautées
Tartelette aux fruits

Vendredi 23

Œufs brouillés Magda
Navarin d'agneau
Jardinière de légumes
Buffet de desserts

Mardi 27

Macédoine de légumes
Poulet rôti
Purée de légumes
Ananas frais

Jeudi 29 (self-service)

Tartine paysanne
Filet de poisson
Sauce vin blanc
Tartelette aux fruits

Vendredi 30

EXAMEN
MENU SURPRISE

RESERVATION avant 10 H,
au restaurant d'application ou par tel : 03.83.95.36.17

Tarifs entrée - plat - dessert
apprenti : 5€, contrat pro et D.E : 7€, personnel CCI : 8€, extérieur : 12€
Paiement en espèce, chèque ou carte bancaire

Nous vous rappelons que la consommation d'alcool est interdite aux mineurs.