

## MENUS

**Mai Juin 2024**



Le Restaurant d'Application  
Vous accueille  
**Mardi, mercredi et vendredi**  
**MIDI**  
de 12h15 à 14h00

\*\*\*\*\*

Et le Mardi et jeudi **SOIR**

Réservations

Tél : 03 44 50 84 15

[Christine.lefevre4@ac-amiens.fr](mailto:Christine.lefevre4@ac-amiens.fr)

Chers clients

Notre dernière programmation. La fin d'année scolaire approche avec son lot d'épreuves.

Nous sommes centre d'examen, de ce fait la section est particulièrement sollicitée.

D'autre part nous organisons nos examens, c'est pourquoi les dates seront indiquées mais pas les menus, et les services seront limitées à 40 couverts.

Un grand merci encore pour votre fidélité, votre soutien et votre compréhension.

La direction  
Les équipes pédagogiques

Entrée, Plat, Dessert.....13 € OU 15€

Entrée, Plat, Dessert.....22 € OU 25€

Soirée ou midi à thème ..... 30 à 40€

Repas enfant..... 10 €

Forfait boissons..... 8,50 €

Assiette de fromages.....4,50 €



Mardi 07/05	MARDI 07/05	MERCREDI 08/05	JEUDI 09/05	VENDREDI 10/05
Remédiation	Remédiation	FERIE	FERIE	FERIE

Mardi 14/05 15€	MARDI 14/05 25€ SOIR	MERCREDI 15/05 13 €	JEUDI 16/05 SOIR 25€	VENDREDI 17/05 15€
<p>Ile de France Gnocchi parisienne ****</p> <p>Steack sauté Bercy Frites légumes de saison ****</p> <p>CHAUD FROID de pêches glace vanille</p>	<p>Tartare de bar sur son sablé Ou Assiette de charcuterie ****</p> <p>Magret de canard aux poivres vert, pommes sarladaises et piperade ****</p> <p>Tartelettes abricot</p>	<p>Petite brasserie ****</p> <p>Croque-monsieur salade ****</p> <p>Tiramisu fraise</p>	<p>Examen BAC pro service</p> <p>Menu non communiqué pour le bon déroulement de l'épreuve Les tables de plus de 6cvts seront divisées</p>	<p>Tartare de légumes au chèvre frais ****</p> <p>Pavé de saumon en croûte d'herbe Mille feuilles de légumes et risotto</p> <p>****</p> <p>Sablé Breton façon tarte Aux fraises</p>

Mardi 21/05 15€	MARDI 21/05 25€ SOIR	MERCREDI 22/05 13€	JEUDI 23/05 SOIR	VENDREDI 24/05
Pays Basque Pan con tomate, jambon de Bayonne et osso Iraty **** Poulet Basquaise Tagliatelle **** Cerises Jubilées	Assiette apéritive Accras, samoussa, avocat crevette, brochette poulet curry **** Rougaille saucisse **** Bar à fruits flambés	Brasserie Petit snacking  Salade César **** Coupe de Glace	Examen BAC pro service  Menu non communiqué pour le bon déroulement de l'épreuve  Les tables de plus de 6cvts seront divisées	Gaspacho de tomate *** Ballotine de volaille aux Champignons, purée de chou-fleur Pommes sautées a cru **** Tarte au citron meringuée
MARDI 28/05 15€	MARDI 28/05 22€ SOIR	MERCREDI 29/05 15€	JEUDI 30/05 SOIR	VENDREDI 31/05 15 €
: Occitanie Moules gratinées, encornets en persillade aioli **** Brandade Nimoise Salade  ***** La fraise dans tous ses états	Afterwork	Asperge  ***** Poisson grillé sauce mousseline ****  Fruits flambés glace	EXAMEN CUISINE Restaurant fermé	Salade César ****  Pavé de cabillaud sauce moutarde Tagliatelle au lard, flan de carotte  **** Pavlova aux fruits rouges

MARDI 04/06 15€

MARDI 04/06 SOIR

MERCREDI 05/06 15€

JEUDI 06/06

VENDREDI 07/06

Menu création  
Autour des  
produits de saison

STAGE

Salade printanière  
\*\*\*  
Mignon de porc grillé  
\*\*\*\*\*  
Fruits flambés glace

Examen

Examen

MARDI 11/06

MARDI 11/06 SOIR

MERCREDI 12/06

JEUDI 13/06

SOIR

VENDREDI 14/06

STAGE

STAGE

Examen

Examen

STAGE