

LISTE ANNUELLE DES MENUS
RESTAURANT PEDAGOGIQUE « LES P'TITS CHEFS »
2021 / 2022

DATES	MENUS
VENDREDI 17/09/21	Salade de crevettes mangue et tomates Râble de lapin aux pruneaux / Flan de courgettes Faisselle de fruits rouges
VENDREDI 24/09/21	Salade pommes Féta Steak de thon aux olives noires / Comptée de poivrons Tarte aux myrtilles
VENDREDI 01/10/21	Feuilleté chèvre tomates basilic Aiguillettes de canard au miel / Gratin dauphinois / Fagots de haricots verts Pomme au four
VENDREDI 08/10/21	Calamars en salade Filet mignon en croûte / Endives braisées Tropézienne
VENDREDI 15/10/21	Tourte aux légumes Sauté d'agneau aux navets Ananas rôti
VENDREDI 12/11/21	Salade Cobb Pavé de truite arc en ciel / Trio de légumes vapeur Key lime pie
JEUDI 15/11/21	OUVERTURE 4EMES MENU A DETERMINER
VENDREDI 10/12/20	Repas de Noël Assiette nordique Sauté de cerf aux carottes et amandes Ronde des gourmandises
VENDREDI 07/01/22	Salade grecque Friture d'éperlans / Salade verte Poire au vin
VENDREDI 14/01/22	Bruschetta Osso bucco de volaille / Pâtes fraîches Tiramitsu aux spéculos
VENDREDI 21/01/22	Salade d'endives aux noix et saumon fumé Lasagne à la bolognaise Île flottante
VENDREDI 28/01/22	Soupe à l'oignon gratinée Cuisse de canard à l'orange Tarte au citron
VENDREDI 04/02/22	Terrine de poisson maison Émincé de porc au curry / Riz madras Le Trianon
VENDREDI 04/03/22	Pâté en croûte maison Pavé de saumon à l'oseille / Fondue de poireaux Tarte normande
VENDREDI 11/03/22	Salade chèvre lardons champignons Boeuf carottes Mousse au chocolat
JEUDI 25/03/22	OUVERTURE 4EMES MENU A DETERMINER
VENDREDI 08/04/22	Salade hawaïenne Cuisse de lapin à la moutarde Crêpes caramel et beurre salé
VENDREDI 06/05/22	Ricotta au four et salade de blé aux courgettes Poulet cocotte grand-mère Tarte banane chocolat

LISTE ANNUELLE DES MENUS
RESTAURANT PEDAGOGIQUE « LES P'TITS CHEFS »
2021 / 2022

DATES	MENUS
VENDREDI 13/05/22	Salade piémontaise Filet de maquereau en papillote Tarte au citron
VENDREDI 20/05/22	Melon à l'italienne Magret de canard au cidre / Pomme sarladaises Mousse de fruits
VENDREDI 03/05/22	Salade niçoise Noix de veau à la crème / Garniture forestière Crumble aux pommes
VENDREDI 10/06/22	Taboulé maison Brochette d'agneau orientale Salade d'agrumes

Le professeur s'autorise à changer les menus en cas de problèmes de livraisons, de demandes spécifiques, ou de forces majeures. Tous nos plats sont confectionnés « maison ».
Les vendredis, les prestations seront assurées par les troisièmes, qui seront remplacés pendant leurs stages, par les jeudis avec les quatrièmes.

Nos tarifs :

Formules 2 plats au choix : 7,50 euros
Menu 1 (2 plats - fromages ou dessert) : 10,50 euros
Menu 2 (2 plats - fromages et dessert) : 12,50 euros

Menu 1 - groupe à partir de 10 convives : 12,50 euros
(vins et cafés compris – 1 bouteille pour 5)

Menu 2 – groupe à partir de 10 convives : 14,50 euros
(vins et cafés compris – 1 bouteille pour 5)

Apéritifs avec ou sans alcool : 2,50 euros
Vin au verre : 2,50 euros
Bouteille de vin : 10,00 euros

Café, décaféiné ou Thé : 1,50 euros

Réservation :

Appel ou sms au 07.82.50.06.45 OU 07.83.01.28.38