



MENUS PROFESSEURS

MAI 2018

prix 5€

	<b>01/05</b> <i>CONGE</i>	<b>03/05</b> <i>FERME POUR CAUSE DE BANQUET</i>	<b>04/05</b> <i>FERME POUR CAUSE DE BANQUET</i>
<b>07/05</b> <i>Quiche Lorraine Mixed grill Beurre Maître d'hôtel Pommes Allumettes Clafoutis aux cerises</i>	<b>08/05</b> <i>ñ uf Mimosa Filet de Cabillaud Aux petits légumes et Safran Pomme Grenaille Choux Praliné</i>	<b>10/05</b> <i>CONGE</i>	<b>11/05</b> <i>Gnocchis à la Parisienne Poulet sauté Chasseur Pomme Grenaille Tarte aux pommes Alsacienne</i>
<b>14/05</b> <i>RESTAURANT FERME QUALIFICATIONS</i>	<b>15/05</b> <i>Croquette de Crevettes Steak grillé beurre Marchand de vin Pomme Macaire Nougat glacé</i>	<b>17/05</b> <i>RESTAURANT FERME PROFESSEURS EN FORMATION</i>	<b>18/05</b> <i>RESTAURANT FERME QUALIFICATIONS</i>
<b>21/05</b> <i>CONGE</i>	<b>22/05</b> <i>Crème Andalouse Boulettes du chef Duo de légumes Pomme Duchesse Mousse aux Fraises</i>	<b>24/05</b> <i>ñ ufs frit au bacon Cabillaud Sauce Hollandaise Pomme Nature Opéra</i>	<b>25/05</b> <i>Menu adapté à l'examen</i>
<b>28/05</b> <i>Menu selon l'humeur du chef</i>	<b>29/05</b> <i>Pêche au Thon Escalope de Dinde A l'æstragon Pommes Frites</i>	<b>31/05</b> <i>Melon à l'italienne Côte de veau charcutière Pomme Duchesse</i>	