



Semaine n° 7



11 au 15 FEVRIER 2019



MENU
« GRAND PARIS »

élaboré par les CAP

Lundi

*Verrine
d'avocats
crevettes
*Omelette plate
à l'Espagnole
*Salade verte
*Choux chantilly
sauce chocolat

12,00€

Mardi

*Quiche provençale
*Onglet pomme pont
neuf
*Salade de saison
*Panna cotta aux
fruits rouges

12,50€

Mercredi

***Grande
assiette de
fruits de mer
*Salade et
fromages
*Tarte
Alsacienne**

25,00€

Jeudi

*Salade
piémontaise
*Escalope de poulet
sauce champignons
Pommes paille
*Méli mélo de
salade
*Crème brûlée

12,00€

Vendredi

*Saumon fumé
*Sole Meunière
pommes Anglaise
*Salade et fromages
*Foret noire

21,50€

MENU
« FOLIE DOUCE »

élaboré par les BAC Pro

*Assiette st Antoine
*Blanquette de
dinde à l'ancienne
*Douceur
fromagère
*Choux à la crème
sauce chocolat

17,00€

*Salade de chèvre
chaud
*Carré d'agneau
persillé légumes
primeurs
*Plateau de
fromages
*Pêche flambée

18,50€

*Œufs sur le plat
provençale
*Carré de porc
Pommes
bougères
*Poire Belle Hélène

16,50€

Formule

« EXPRESS GRAND PARIS »

Plat - Dessert - Café

12€90

Réservation :

01 48 46 71 75 ou accueil@ecofih.com

Restaurant d'application
de l'école hôtelière Ecofih
79 rue de Paris - 93 000 Bobigny
Parking privé gratuit pour nos visiteurs