

SEMAINE DU 02 AU 06 OCTOBRE 2017

MENU CAP

MENU BAC PRO

Œufs aux plats fruits de mer
Poulet rôti aux herbes
Salade de saison
Tarte aux pommes

14€

LUNDI

Assiette st Antoine
Steak au poivre
Plateau de fromages
Tarte aux pommes ou
Coupe de glace

17€

Quiche Océane
Omelette pd terre et jambon
Salade au herbes
Aumônière au poire

14€

MARDI

Jambon de Pays
Carré d'agneau aux primeurs
Plateau de fromages
Aumônière poire ou
Crêpes flambées

18€

Spaghettis Napolitaine
Escalope de dinde sauce crème
Duo de salade
Mousse au chocolat

14.50€

MERCREDI

Assiette Nordique
Mousseline de Merlan arlequin
Fromages de France
Mousse chocolat ou
Pruneaux flambés

17.50€

Potage Parmentier
Foie de veau à l'Anglaise
Salade de saison
Savarin chantilly

14.50€

JEUDI

Mille-feuille de légumes
Lapin sauce moutarde
Fromages de France
Savarin chantilly ou
Salade de fruits

18€

Tarte aux oignons
Poulet chasseur
Salade verte
Œufs à la neige

14€

VENDREDI

Avocat cocktail
Darne de saumon sauce
hollandaise
Fromages de France
Œufs à la neige ou
Coupe jack

18.50€

Notre Carte de la Semaine

Formule « *express* » le plat du menu CAP

: Un plat, un verre de vin et un café **12.50€**

Réservation ☎ : 01-48-46-77-11