



# Menus restaurant d'application

## Menus du mois d'août



<i>Dates</i>	<i>Menus</i>
Jeudi 02	Gnocchis à la romaine Filet de poisson bonne femme (à base d'une sauce crémée) Tarte Tatin et crème fraîche
Vendredi 03	Caroline au fromage, salade verte Carré d'agneau et purée de pommes de terre Tiramisu
Jeudi 09	Potage St Germain aux croûtons (à base de pois cassés) Côtes d'agneau Omelette norvégienne
Vendredi 10	Crème de volaille Pièce de bœuf rôtie sauce béarnaise, pommes boulangères Miroir aux fruits
Jeudi 16	Avocat crevettes Steak au poivre, pommes miettes Religieuse café / chocolat
Vendredi 17	Soupe de poissons Côtes d'agneau maréchale, légumes farcis niçois Crêpes soufflées
Jeudi 23	Cassolette de la mer Poulet cocotte grand-mère, pommes allumettes Gelée de fruits et coulis de fruits rouges
Vendredi 24	Œufs en gelée Poulet basquaise, flan de courgettes Profiteroles au chocolat
Jeudi 30	Allumettes aux anchois Filet de dinde panée, légumes du marché Moka
Vendredi 31	Dartois au saumon sauce bicolore Curry de poulet, riz madras Croustade aux myrtilles



CAPD : MENUS DU MOIS D'AOUT



Dates	Menus
Mercredi 01	Salade niçoise Entrecôte sauce marchand de vin et son gratin dauphinois
Mercredi 08	Salade de poissons Suprême de volaille à l'estragon, garniture du jour
Mercredi 15	Férié
Les élèves sont en stage du 20 au 31 Août	

**Nombre de réservations maximum : 14 couverts**

**Menu à 1500 CFP.**

**ATTENTION Les élèves prennent le car à 12h30. Nous demandons aux clients de quitter le restaurant pour 12h15 au plus tard. Merci de votre compréhension.**

**Attention il ne peut y avoir par service qu'une table de 7 à 10 couverts**

Réservations : affichage salle des professeurs du lycée ou



45 18 90.

A bientôt ! Les élèves et professeurs de CAPD.

