

LIFOU

La section de CAP cuisine et service du restaurant d'application vous propose:

Le menu complet:

- 1800 CFP les lundis et jeudis,
- 2000 CFP les mardis et vendredis.

La formule rapide:

- 1400 CFP Entrée + plat
ou
plat + dessert.



Téléphone : 4518 90
Télécopie : 45 49 52
Messagerie : cdt1.9830483h@ac-

Restaurant d'application du lycée des îles

**Retrouvez notre équipe
de professeurs et leurs
élèves à partir de
11h30 les lundis,
mardis jeudis et
vendredis pour des
menus originaux et
savoureux !**



Lycée des ILES

Téléphone : 4518 90
Télécopie : 45 49 52
Messagerie : cdt1.9830483h@ac-



Lycée des ILES



Restaurant d'application du lycée des îles

**MENUS du mois de
JUILLET 2013**

BP 42 Wé—98820 LIFOU

▶ Téléphone :
45 52 75 / 45 18 90

Menus du mois de juillet:

Jeudi 11

Œufs pochés toupinels
Cuisse de volaille grillée à l'Américaine
Pommes paille
Pithiviers tiède et crème chantilly

Vendredi

Petite salade façon Piémontaise
Côtes d'agneau en croûte persillée, crème
d'ail, pommes Darphin et tatin de courget-
tes
Soufflé glacé au miel de Lifou & tuiles den-
telles aux noisettes.

Lundi 15

Œufs pochés façon Bourguignonne
Brochette de volaille grillée
sauce tandouri
Semoule fine aux petits légumes
Crème brûlée et tuiles aux amandes

***** **Mardi 16**

Crème de moule au curry
Gigot d'agneau en basse température
Petit gratin Dauphinois
Crème brûlée à la coco et tuiles chocolat

Menus du mois de juillet:

Jeudi 18

Entrée salle
Tempura de thon jaune sauce cocktail
Flan aux 2 légumes
Ile flottante parfum de vanille

Vendredi 19

Soupe de poisson pélagique et rouille
provençale
Filets de vivaneau rôtis, semoule fine
aux olives et bohémienne de légumes.
Tulipes crème vanillée et fruits flambés
en salle

Lundi 22

Œufs mollets Florentine
Goujonnette de Thon sauce tartare
Pommes duchesse.
Fondant chaud au chocolat,
crème anglaise à la menthe

Menus du mois de juillet:

Mardi 23

Petite salade terre & mer
Chartreuse de Mahi Mahi à la vanille
& pilaf de petits légumes
Tarte fine aux pommes & boule de glace
coco

Jeudi 25

Dartois au poisson & petite salade d'her-
bes
Veau Marengo
Pommes à l'anglaise
Choux chantilly à la menthe

Vendredi 26

E Tarte forestière
Entrecôte double, confiture d'échalotes,
tomates provençale et brochettes de
pommes de terre.
Tarte bourdaloue aux poires

Lundi 29

Crème de moules en Montgolfière
Ragoût de porc à l'Agenaise & légumes
glacés
Choux à la crème