

Menus de la semaine du 22 au 26 mai 2017*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Saucisson en brioche OU Salade printanière à l'émincé de bœuf	Salade de galette de blé noir au jambon de Parme OU Terrine de tomate mozzarella, sauce au basilic		
	Escalope de veau gratinée à la coppa et Comté Rizotto aux courgettes Carottes glacées au miel et cumin	Pavé de bœuf sauce Bordelaise Bouquetière de légumes Blini de pommes de terre		
Complet	OU	OU	Fermé	Fermé
	Brochette de pintade grillée sauce béarnaise Rizotto aux courgettes Carottes glacées au miel et cumin	Filet de poisson meunière Bouquetière de légumes Blini de pommes de terre		
	Plateau de fromages	Plateau de fromages		
	Eclair au citron meringué OU Choux croquants, crème légère au praliné	Vacherin aux fruits rouges OU Tartelette fraise citron		

Notre viande bovine est garantie d'origine France.

INFORMATIONS CLIENTS DU RESTAURANT D'APPLICATION

- ✓ Notre menu est au prix de 16 euros hors boissons.
- ✓ Nous vous invitons à **effectuer vos réservations de 9h à 12h et de 14h à 16h du lundi au vendredi**, à l'accueil ou en appelant le **04 70 30 41 44**.
- ✓ **L'accueil des clients s'effectue de 12h à 12h30** ; notre restaurant ouvre à 12h et ferme à 14h30.
Nous demandons à notre aimable clientèle de respecter les horaires indiqués ci-dessus afin de permettre au restaurant d'application de conserver son caractère purement pédagogique.

*Les menus pouvant varier en fonction des produits du marché et de nos contraintes pédagogiques.