



Menus de Juin 2017

Tous nos menus comportent une mise en bouche et se terminent par un plateau de fromages et une farandole de desserts.

Le restaurant pédagogique est une salle de cours. Elle permet à nos apprentis d'acquérir une formation professionnelle dans les métiers de la restauration. Merci de votre compréhension.

Lundi 05

FERME

Mardi 06 Restaurant

Mise en bouche

Gâteau de foies de volaille et son coulis de tomates fraîches

Pavé de saumon à l'unilatéral
sauce hollandaise
Tian de légumes

Assiette gourmande

Menu à 14€ TTC

Mercredi 07 Restaurant

Mise en bouche

Terrine d'avocat et crevettes

Filet de julienne
Dugléré

Assiette gourmande

Menu à 14€ TTC

Jeudi 08 Restaurant

Mise en bouche

Mousseline de saumon et coulis de tomate

Fricassée de poulet au Muscadet et petits légumes glacés

Assiette gourmande

Menu à 14€ TTC

Vendredi 09 Restaurant

Mise en bouche

Verrine d'agrumes aux crevettes

Poulet grillé à l'Américaine

Assiette gourmande

Menu à 14€ TTC

Lundi 12

FERME

Mardi 13

FERME

Mercredi 14

FERME

Jeudi 15 Restaurant

Mise en bouche

Nems de saumon fumé au citron

Bœuf Stroganof
Mini ratatouille

Assiette gourmande

Menu à 16€ TTC

Vendredi 16 Restaurant

Mise en bouche

Aumônière de camembert aux pommes

Darne de saumon grillée béarnaise

Assiette gourmande

Menu à 14€ TTC

Lundi 19 Restaurant

Mise en bouche

Croustillant de longe de thon et coulis de poivrons

Poulet à l'américaine
Pommes paille et mixed grill

Assiette gourmande

Menu à 14€ TTC

Mardi 20 Restaurant

Mise en bouche

Salade de haricots verts aux crevettes

Longe de porc à l'aigre doux
Jardinière de légumes

Assiette gourmande

Menu à 14€ TTC

Mercredi 21 Brasserie

Brasserie Complète

Jeudi 22 Restaurant

Mise en bouche

Bavarois de crustacés
Emulsion au citron

Salmis de pintadeau
Petits pois à la Française

Assiette gourmande

Menu à 16€ TTC

Vendredi 23 Brasserie

Voir menu brasserie ci-joint

Lundi 26
Restaurant

Mise en bouche
Croustade de la mer
Pavé de saumon
à l'unilatérale
et embeurré de chou
Assiette gourmande
Menu à 14€ TTC

Mardi 27
Restaurant

Mise en bouche
Terrine d'aile de raie
aux câpres
Mixed grill
Petits farcis
Assiette gourmande
Menu à 16€ TTC

Mercredi 28
Restaurant

Mise en bouche
Ailes de raies
et légumes croquants
Carré de porc
aux pruneaux
Assiette gourmande
Menu à 14€ TTC

Jeudi 29
Restaurant

Mise en bouche
Œuf en gelée
et mousse de foie
Biscuit de sandre aux
petits légumes rizotto
Assiette gourmande
Menu à 14€ TTC

Vendredi 30
Restaurant

Mise en bouche
Tarte aux pétoncles
et poireaux
Tête de veau revisitée
Assiette gourmande
Menu à 14€ TTC

Lundi 03
Restaurant

Mise en bouche
Gaspacho Andalou
Filet de daurade
sauce vierge riz pilaf
Assiette gourmande
Menu à 14€ TTC

Mardi 04
Restaurant

Mise en bouche
Consommé froid
royale de foie gras
Canette aux olives
Gratin dauphinois
Assiette gourmande
Menu à 16€ TTC

Mercredi 05
Brasserie

Voir menu brasserie
ci-joint

Jeudi 06

FERME

Vendredi 07

FERME

Brasserie du vendredi
23 Juin 2017

Avocat aux crevettes
ou
Gaspacho andalou
ou
Pâté en croute au lapin et moutarde

Burger au filet de julienne
ou
Paëlla
ou
Pièce de bœuf grillé

Tarte aux fraises
ou
Verrine fromage blanc et pêches
ou
Panini au Nutella

Brasserie du mercredi 05
Juillet 2017

Tartine de chèvre et échalotes
ou
Tomate farci au thon
ou
Œuf en gelée au magret fumé

Sauté de veau à l'estragon
ou
Dôme de saumon, beurre blanc
ou
Côtes d'agneau vert-pré

Banana split
ou
Tarte fine aux pommes
ou
Mousse au chocolat blanc

*Toute l'équipe du Restaurant
Pédagogique d'IFI03 vous
souhaite d'agréables vacances
et vous informe de la réouverture
du restaurant dès la 1^{ère} semaine
de septembre 2017.*



Tarifs Brasserie → Entrée : 3 € ∞ Plats : 6 € ∞ Fromages : 2 € ∞ Desserts : 3 €

Réservation au 04 70 35 13 51 (à partir de 9h30)

IFI 03 – 11 route de Paris 03000 AVERMES