



# Menus de Mai 2018

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 23 Avril Restaurant

Mise en bouche

Crème vichyssoise  
Aux St Jacques

Escalope de veau  
viennoise  
Pommes sautées a cru

Assiette gourmande

Menu à 16€ TTC

## Mardi 24 Avril Restaurant

Mise en bouche

Lotte façon tournedos  
sur crème de haricots  
blancs

Poulet grillé à  
l'Américaine

Assiette gourmande

Menu à 18€ TTC

## Mercredi 25 Avril Brasserie

COMPLET

## Jeudi 26 Avril Restaurant

Mise en bouche

Asperges sauce  
mousseline

Rognons de veau  
Baugé  
et sa garniture

Assiette gourmande

Menu à 18€ TTC

## Vendredi 27 Avril Restaurant

COMPLET

## Lundi 30 Avril Restaurant

FERME

## Mardi 1er Mai Restaurant

FERIE

## Mercredi 02 Mai Brasserie

Voir menu brasserie  
ci-joint

## Jeudi 03 Mai Restaurant

Mise en bouche

Aspic d'œuf en gelée  
d'Armor aux crustacés

Dos de cabillaud en  
croûte d'olive et  
cacahouètes  
ou  
Darne de cabillaud  
Polenta

Assiette gourmande

Menu à 16€ TTC

## Vendredi 04 Mai Brasserie

Voir menu brasserie  
ci-joint

## Lundi 14 Mai Restaurant

Mise en bouche

Salade tiède des  
joutes sétoises

Pintadeau poêlé  
forestière

Pommes lyonnaises

Assiette gourmande

Menu à 16€ TTC

## Mardi 15 Mai Restaurant

Mise en bouche

Salade d'asperges  
Aux crevettes

Pavé de bœuf  
à la moelle

Pommes de terre  
nouvelle

Assiette gourmande

Menu à 18€ TTC

## Mercredi 16 Mai Restaurant

Mise en bouche

Melon à l'Italienne

Pièce de bœuf rôtie

Jardinière de légumes

Assiette gourmande

Menu à 18€ TTC

## Jeudi 17 Mai Restaurant

Mise en bouche

Filets de limande  
Sauce vin blanc

Caneton

aux petits pois

Assiette gourmande

Menu à 16€ TTC

## Vendredi 18 Mai Brasserie

Voir menu brasserie  
ci-joint

**Restaurant**

CCF  
Uniquement des  
tables  
de 2 out 4 cts

<b>Lundi 21 Mai</b> <b>Restaurant</b>          <b>FERIE</b>	<b>Mardi 22 Mai</b> <b>Brasserie</b>          <b>COMPLET</b>	<b>Mercredi 23 Mai</b> <b>Brasserie</b>          Voir menu brasserie ci-joint	<b>Jeudi 24 Mai</b> <b>Restaurant</b>  Mise en bouche  Croustillant de Gambas d'ici et d'ailleurs  Médaillon de veau Duroc et son flan Pommes Anna  Assiette gourmande  Menu à 16€ TTC	<b>Vendredi 25 Mai</b> <b>Brasserie</b>          Voir menu brasserie ci-joint
<b>Lundi 28 Mai</b> <b>Restaurant</b>  Mise en bouche  Macédoine de légumes mayonnaise  Burger du bourbonnais Pommes pont neuf  Assiette gourmande  Menu à 16€ TTC	<b>Mardi 29 Mai</b> <b>Restaurant</b>  Mise en bouche  Tarte fine aux asperges Sauce maltaise  Pintade rôtie Flan de carottes  Assiette gourmande  Menu à 18€ TTC	<b>Mercredi 30 Mai</b> <b>Brasserie</b>          <b>COMPLET</b>	<b>Jeudi 31 Mai</b> <b>Restaurant</b>          <b>COMPLET</b>	<b>Vendredi 1<sup>er</sup> Juin</b> <b>Brasserie</b>          <b>COMPLET</b>

#### Brasserie du mercredi 02 mai 2018

Melon à l'Italienne  
ou  
Brioche aux fruits de mer  
ou  
Salade façon Niçoise  
\*\*\*\*  
Carpaccio de Boeuf  
ou  
Escalope de veau Milanaise  
ou  
Sauté de canard aux pleurotes  
\*\*\*\*  
Feuillantine aux framboises  
ou  
Forêt noire  
ou  
Nougat glacé

#### Brasserie du vendredi 04 mai 2018

Avocat aux crevettes  
ou  
Croustade financière  
ou  
Œuf toqué aux foies de volailles  
\*\*\*\*  
Brochette de bœuf sauce béarnaise  
ou  
Poularde pochée sauce suprême  
ou  
Ravioles de crevettes  
\*\*\*\*  
Tartelette chocolat caramel  
ou  
Tulipe de fraises  
ou  
Salade de fruits frais

#### Brasserie du vendredi 18

Œuf poché Choron  
ou  
Tataki de boeuf  
ou  
Bavarois d'asperges et saumon mariné  
\*\*\*\*  
Dos de lieu noir à la dieppoise  
ou  
Hamburger gourmand  
ou  
Saltimbocca de poulet et pâtes fraîches  
\*\*\*\*  
Timbale d'agrumes et croustillant chocolat  
ou  
Nougat glacé  
ou  
Feuillantine aux framboises

#### Brasserie du mercredi 23 Mai 2018

Croque Monsieur  
ou  
Salade au saumon fumé  
ou  
Œuf poché toupinel  
\*\*\*\*  
Tajine d'agneau  
ou  
Lapin aux pruneaux  
ou  
Filet de limande bonne-femme  
\*\*\*\*  
Crème brûlée à la vanille  
ou  
Mousse aux deux chocolats  
ou  
Pêches Melba

#### Brasserie du vendredi 25 mai 2018

Croustillant de chèvre et noix  
ou  
Médaillon de saumon à la Parisienne  
ou  
Tarte Auvergnate  
\*\*\*\*  
Poulet rôti  
ou  
Steak au poivre  
ou  
Blanquette de veau à l'ancienne  
\*\*\*\*  
Eclair surprise aux fruits  
ou  
Pêches Melba  
ou  
Crème renversée

#### Tarifs Brasserie

Entrée : 4 € - Plats : 7 €  
Fromages : 2 € - Desserts : 3 €

**Réservation uniquement  
au 04 70 35 13 51**

**de 9h30 à 11h30**

IFI 03 – 11 Route de Paris  
03000 AVERMES