



# Menus de Septembre 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 04 Restaurant

FERME

## Mardi 05 Restaurant

FERME

## Mercredi 06 Brasserie

FERME

## Jeudi 07 Restaurant

Mise en bouche

Flamiche picard

Dos de cabillaud meunière, pomme Arlie, carottes au cumin

Assiette gourmande

Menu à 16€ TTC

## Vendredi 08 Brasserie

Voir menu brasserie ci-joint

## Lundi 11 Restaurant

Mise en bouche

Œuf poché Magda

Darne de saumon, sauce beurre blanc et tian de légumes

Assiette gourmande

Menu à 16€ TTC

## Mardi 12 Restaurant

Mise en bouche

Œuf poché Bourguignonne

Filet de bar farci et sa garniture

Assiette gourmande

Menu à 18€ TTC

## Mercredi 13 Restaurant

Mise en bouche

Saucisson en brioche, sauce porto  
Blanquette de veau à l'ancienne  
Riz pilaf

Assiette gourmande

Menu à 16€ TTC

## Jeudi 14 Restaurant

Mise en bouche

Omelette plate à l'Espagnole

Mignon de porc  
Flan de carottes

Assiette gourmande

Menu à 18€ TTC

## Vendredi 15 Restaurant

FERME

## Lundi 18 Restaurant

Mise en bouche

Tartare de saumon aux lentilles vertes du Puy

Carré de porc à l'ananas, pommes duchesse

Assiette gourmande

Menu à 16€ TTC

## Mardi 19 Restaurant

FERME

## Mercredi 20 Brasserie

Voir menu brasserie ci-joint

## Jeudi 21 Restaurant

Mise en bouche

Crème vichyssoise

Filet de sandre braisé au St Pourçain blanc et sa garniture

Assiette gourmande

Menu à 16€ TTC

## Vendredi 22 Brasserie

Voir menu brasserie ci-joint

**Lundi 25**  
**Restaurant**

**Mardi 26**  
**Restaurant**

**Mercredi 27**  
**Restaurant**

**Jeudi 28**  
**Restaurant**

**Vendredi 29**  
**Restaurant**

FERME

Mise en bouche

Mise en bouche

Mise en bouche

Mise en bouche

Crème de chou-fleur  
aux moules

Quiche aux pétoncles

Suprême de saumon  
aux lentilles du Puy  
Sauce émulsionnée

Médaille de cabillaud  
à la Lyonnaise

Jambonnette de  
volaille farcie et sa  
garniture

Filet mignon de porc  
aux pruneaux  
Petits légumes glacés

Médaille de veau  
Vallée d'Auge  
Polenta aux herbes

Blanquette de veau à  
l'ancienne  
Riz pilaf

Assiette gourmande

Assiette gourmande

Assiette gourmande

Assiette gourmande

Menu à 18€ TTC

Menu à 16€ TTC

Menu à 18€ TTC

Menu à 16€ TTC

**Brasserie du vendredi 08**

**Brasserie du mercredi 20**

**Brasserie du vendredi 22**

Quiche Lorraine  
ou

Œufs farcis Chimay

ou

Médaille de saumon à la Parisienne

\*\*\*\*

Omelette roulée  
ou

Tartine au reblochon

ou

Tomate Antiboise

\*\*\*\*

Crêpe farcie  
ou

Avocat aux crevettes et agrumes

ou

Filet de poisson meunière

\*\*\*\*

Steak tartare  
ou

Fricassée de volaille à l'ancienne

ou

Goujonnette de poisson, sauce tartare

\*\*\*\*

Burger  
ou

Navarin aux pommes

ou

Poulet rôti

\*\*\*\*

Blanquette de veau à l'ancienne  
ou

Escalope de volaille viennoise

ou

Pavé de bœuf sauté au poivre

\*\*\*\*

Crème caramel  
ou

Tiramisu

ou

Fondant au chocolat

Œuf à la neige  
ou

Tartelette chocolat sablée

ou

Choux pâtissier

Tarte file aux pommes  
ou

Crème brûlée

ou

Banana split

**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