






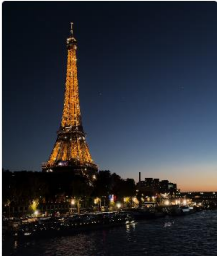

Tous nos menus comportent une mise en bouche et se terminent par un plateau de fromages et une farandole de desserts.

## Menus AVRIL/MAI 2024

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.

<p><b>Lundi 22/04</b> <b>Restaurant</b></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Samossa de lieu au curry, chou vert et jambon sec</p> <p>Carré de porc en croûte d'herbes, mini ratatouille, jus à la bière</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 18 € TTC</b></p>	<p><b>Mardi 23/04</b> <b>Restaurant</b></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Tartare de saumon, avocat et mangue</p> <p>Cuisse de lapin tandoori, compotée de fenouil et courgette</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 18 € TTC</b></p>	<p><b>Mercredi 24/04</b> <b>Restaurant</b></p> <p></p>	<p><b>Jeudi 25/04</b> <b>Restaurant</b></p> <p><b>Cocktails à 11h30 *</b></p> <p>Crêpe farcie océane</p> <p>Carré d'agneau aux primeurs</p> <p>Assiette gourmande</p> <p></p> <p><b>Menu à 18 € TTC</b></p>	<p><b>Vendredi 26/04</b> <b>Restaurant</b></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Rilette de saumon et asperges vertes, crémeux aneth-vodka</p> <p>Pavé de bœuf grillé, polenta cœur coulant et jus corsé aux poivrons</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 18 € TTC</b></p>
<p><b>Lundi 29/04</b> <b>Restaurant</b></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Tempura de légumes et langoustines croustillantes sauce gaspacho et huile d'herbes</p> <p>Fricassée de poulet aux coques et safran, riz pilaf</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 18 € TTC</b></p>	<p><b>Mardi 30/04</b> <b>Restaurant</b></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Asperges sauce mousseline</p> <p>Mixed grill en brochette Garniture Américaine</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 18 € TTC</b></p>	<p><b>Mercredi 01/05</b> <b>Restaurant</b></p> <p></p>	<p><b>Jeudi 02/05</b> <b>Restaurant</b></p> <p><b>CCF BP</b></p> <p><b>Cuisine et salle</b></p> <p><b>Menu à 18 € TTC</b></p>	<p><b>Vendredi 03/05</b> <b>Restaurant</b></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Œuf brouillé portugaise</p> <p>Pavé de bœuf sauce échalotte, pommes dauphines</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 18 € TTC</b></p>
<p><b>Lundi 6</b> <b>Restaurant</b></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Ragout de fève, œuf poché et coulis de poivrons</p> <p>Saint Jacques au chorizo et risotto aux asperges</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 18 € TTC</b></p>	<p><b>Mardi 7</b> <b>Restaurant</b></p> <p></p>	<p><b>Mercredi 8</b> <b>Restaurant</b></p> <p></p>	<p><b>Jeudi 9</b> <b>Restaurant</b></p> <p></p>	<p><b>Vendredi 10</b> <b>Restaurant</b></p> <p></p>

<p><b>Lundi 13</b> <b>Restaurant</b></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Millefeuille de légumes et bacon</p> <p>Steak flambé au poivre, artichaut au bouillon de coques et curcuma</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 18 € TTC</b></p>	<p><b>Mardi 14</b> <b>Restaurant</b></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Dartois de merlan, beurre Nantais à la grenade</p> <p>Magret de canard au miel</p> <p>Pommes Anna</p> <p>Tomate cocktail grappe confite</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 18 € TTC</b></p>	<p><b>Mercredi 15</b> <b>Restaurant</b></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Tarte moules et crevettes, crème de pistou</p> <p>Carré de Porc poêlé au chorizo, polenta et chutney de fruits secs</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 18 € TTC</b></p>	<p><b>Jeudi 16</b> <b>Restaurant</b></p> <p><b>CCF BP</b></p> <p><b>Cuisine et salle</b></p>	<p><b>Vendredi 17</b> <b>Restaurant</b></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Bavarois d'asperge aux crevettes</p> <p>Pavé de saumon, sauce béarnaise, légumes grillés</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 18 € TTC</b></p>
--	---	--	--	---

<p><b>Lundi 20</b> <b>Restaurant</b></p> 	<p><b>Mardi 21</b> <b>Restaurant</b></p> <p><b>Ile de France</b></p>  <p><b>Menu à 25 € TTC</b></p>	<p><b>Mercredi 22</b> <b>Restaurant</b></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Omelette roulée aux cèpes</p> <p>Côte de bœuf</p> <p>Petits farcis</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 20 € TTC</b></p>	<p><b>Jeudi 23</b> <b>Restaurant</b></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Profiteroles de petit pois, jus de persil et céleri</p> <p>Filet de veau grillé béarnaise et légumes grillés</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 18 € TTC</b></p>	<p><b>Vendredi 24</b> <b>Restaurant</b></p> 
---	---	---	--	--

<p><b>Lundi 27</b> <b>Restaurant</b></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Tarte fine aux rougets façon pissaladière</p> <p>Magret de canard au sésame, légumes grillés, jus acidulé</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 18 € TTC</b></p>	<p><b>Mardi 28</b> <b>Restaurant</b></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Pavé de sandre, vinaigrette tiède au beurre, purée de haricots blancs</p> <p>Ballotine de volailles aux écrevisses, aux courgettes et pommes Maxim's</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 18 € TTC</b></p>	<p><b>Mercredi 29</b> <b>Restaurant</b></p> 	<p><b>Jeudi 30</b> <b>Restaurant</b></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Feuilleté d'asperges, sauce mousseline</p> <p>Entrecôte beurre marchand de vin, légumes grillés</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 18 € TTC</b></p>	<p><b>Vendredi 31</b> <b>Restaurant</b></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Œufs brouillés et crème de courgettes, coulis de poivron</p> <p>Pavé de thon grillé, sauce vierge, légumes à l'Espagnole</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 20 € TTC</b></p>
---	--	---	---	---

\* Apéritif en brasserie à partir de 11h30 et repas au restaurant à 12h30

***Veillez noter que les menus prévus pour certaines dates pourraient être annulés en raison des examens de fin d'année.***

***Nous vous remercions par avance de votre compréhension.***

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

IFI 03 – 11 route de Paris 03000 AVERMES