










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

Menus JUIN/JUILLET 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>Lundi 3 <i>Restaurant</i></p> <p>Examen ponctuel BAC TERMINALE</p>	<p>Mardi 4 <i>Restaurant</i></p> 	<p>Mercredi 5 <i>Restaurant</i></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Pressé de tomate macédoine et rillettes de saumon</p> <p>Pintadeau rôti, polenta moelleuse et jus de volaille aux tomates confites</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 18 € TTC</p>	<p>Jeudi 6 <i>Restaurant</i></p> <p>Mise en Bouche</p> <p>Blanc manger de chou-fleur aux écrevisses</p> <p>Cuisse de lapin au chorizo, risotto façon paëlla</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 18 € TTC</p>	<p>Vendredi 7 <i>Restaurant</i></p> 
<p>Lundi 10 <i>Restaurant</i></p> 	<p>Mardi 11 <i>Restaurant</i></p> 	<p>Mercredi 12 <i>Restaurant</i></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Asperges sauce mousseline</p> <p>Steak au poivre Légumes en tempura</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 18 € TTC</p>	<p>Jeudi 13 <i>Restaurant</i></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Tartare de saumon et concombre à l'aneth</p> <p>Carré d'agneau aux épices, couscous aux herbes caviar d'aubergine</p> <p>Assiette gourmande</p>	<p>Vendredi 14 <i>Restaurant</i></p>  <p>Menu à 18 € TTC</p>
<p>Lundi 17 <i>Restaurant</i></p> 	<p>Mardi 18 <i>Restaurant</i></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Tartelette tomates et olives</p> <p>Escalope de volaille au basilic, riz créole au beurre d'herbes et d'épices</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 18 € TTC</p>	<p>Mercredi 19 <i>Restaurant</i></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Pressé de tomate macédoine, rillettes de saumon</p> <p>Cuisse de lapin au chorizo, risotto façon paëlla</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 20 € TTC</p>	<p>Jeudi 20 <i>Restaurant</i></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Tarte fine cabillaud et tapenade</p> <p>Grenadins de veau Zingara Pommes cocotte</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 18 € TTC</p>	<p>Vendredi 21 <i>Restaurant</i></p> 

<p>Lundi 24 Restaurant</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Pavé de dorade sauté, marinière d'épices, julienne de légumes</p> <p>Ballotine de lapin au tandoori comptée de fenouil et courgette à l'anis</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 18 € TTC</p>	<p>Mardi 25 Restaurant</p> <p>Grand Est</p>  <p>Menu à 18 € TTC</p>	<p>Mercredi 26 Restaurant</p> 	<p>Jeudi 27 Restaurant</p>  <p>Menu à 18 € TTC</p>	<p>Vendredi 28 Restaurant</p>  <p>Menu à 20 € TTC</p>
<p>Lundi 1/07 Restaurant</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Œuf poché, brunoise de légumes aux épices coulis de poivrons rouges</p> <p>Crevette panée à l'orientale, sauce tomate épicée, riz Madras</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 18 € TTC</p>	<p>Mardi 2/07 Restaurant</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Tarte fine fondue de poireaux et pétoncle, crème d'olives noires</p> <p>Carré de veau poêlé à l'estragon et ses garnitures</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 18 € TTC</p>	<p>Mercredi 3/07 Restaurant</p> 	<p>Jeudi 4/07 Restaurant</p>  <p>Menu à 18 € TTC</p>	<p>Vendredi 5/07 Restaurant</p>  <p>Menu à 20 € TTC</p>

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

Toute l'équipe du Restaurant de l'IFI 03 vous souhaite un excellent été !