



Un plateau de fromages accompagne chacun de nos menus.

Menu Avril 2026

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 13</p> 	<p>Mardi 14</p> 	<p>Mercredi 15 Restaurant</p> <p>Mise en Bouche</p> <p>Œufs brouillés portugaise</p> <p>Navarin d'agneau aux pommes</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 25 € TTC</p>	<p>Jeudi 16 Restaurant</p> <p>Mise en Bouche</p> <p>Sole meunière</p> <p>Steak au poivre, légumes de saison</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 28 € TTC</p>	<p>Vendredi 17</p> 
<p>Lundi 20 Restaurant</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Crème de crustacés, croustillant de gambas</p> <p>Pavé de saumon grillé grand-mère, jus de poulet, légumes de saison</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 28 € TTC</p>	<p>Mardi 21 Restaurant</p> <p>Atelier cocktail à 11h30</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Œuf cocotte basquaise, mouillettes de tapenade (p 120)</p> <p>Couscous de lotte et langoustines aux agrumes</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 25 € TTC</p>	<p>Mercredi 22 Restaurant</p> <p>Atelier cocktail à 11h30</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Aumônière de fruits de mer aux épinards et curry (p. 82)</p> <p>Poulet Cocotte Grand-mère</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 25 € TTC</p>	<p>Jeudi 23</p> 	<p>Vendredi 24</p> 
<p>Lundi 27</p> 	<p>Mardi 28</p> 	<p>Mercredi 29</p> 	<p>Jeudi 30</p> 	<p>Vendredi 1/05</p> 

Veillez noter que les menus prévus pour certaines dates pourraient être annulés et/ou modifiés. 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