Menu du 16 au 20 novembre 2026

Région académique Auvergne-Rhône-Alpes

Les menus de la semaine au restaurant d'application sont proposés par nos élèves de CAP Production et Service en Restaur
Service en salle – 24 places maximum

	Lundi 16	Mardi 17 *Ouverture 2CPSR B*	Jeudi 19	Vendredi 20
HORS D'ŒUVRE	salade méli mélo / tarte tomate/moutarde	Salade d'endives – Verrine de betterave chèvre frais	Velouté de butternut - salade savoyarde	salade méli mélo - tarte à l'oignon
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	cabillaud au four - gratin de chou fleur	Hachi-parmentier - salade	Gratin dauphinois-saucisses sauce moutarde-cabillaud sauce vierge-légumes	fricassée de poulet champignons - riz créole
DESSERTS	tartelettes citron / gâteau aux pommes /salade de fruits	Tartelette Chocolat bananes-mousse au chocolat	Crumble aux pommes poires - verrine perles du japon coulis de mangue	gâteau chocolat et crème Anglaise - salade de fruits

RESTAURATION RAPIDE	Pas de service	…… …… ……	…… …… ……	…… …… ……

CONSIGNES ET VIGILANCE

- La réservation se fait auprès de la loge d'accueil de l'établissement au 04 50 33 90 00
- Les menus sont susceptibles d'évoluer
- En cas d'annulation du service contre notre volonté, les clients sont priés de laisser leurs coordonnés téléphoniques lors de leur réservation pour en être au plus tôt informés