MENU

MARS 2024

JEUDI 7 MARS

- Oeufs farcis Chimay
- Steak sauté bercy et pommes pont neuf
- Profiteroles

JEUDI 21 MARS

- Feuilleté au saumon et épinards
- Poulet sauté à l'ancienne et pommes cocotte
- Carpaccio d'ananas, boule de glace

BON APPÉTIT !

POUR RÉSERVER :

02.54.08.70.10

restaurantpedagogiquecampus36@cma-cvl.fr

Veuillez noter que les menus sont susceptibles de modifications pour des raisons pédagogiques et/ou d'approvisionnement.

CAMPUS des Métiers et de l'Artisanat CENTRE-VAL DE LOIRE

MENU

AVRIL 2024

MERCREDI 3 AVRIL

- Goujonnette de poissons frits sauce tartare
- Carré de porc et pommes tournées
- Crêpes flambées

JEUDI 4 AVRIL

- Quiche Lorraine
- Poulet cocotte grand mère et pommes cocotte
- Crème Brulée

MARDI 9 AVRIL

- Thème : Europe du Nord

JEUDI 18 AVRIL

- Oeufs farcis Chimay
- Dos de colin crème de petits pois et légumes tournés
- Tarte sablée au chocolat

MERCREDI 24 AVRIL

- Feuilleté au fruits de mer
- Poulet sauté chasseur et pommes boulangères
- Fraise Melba

CAMPUS des Métiers et de l'Artisanat
CENTRE-VAL DE LOIRE