



# Menus de juin 2021

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

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 31</b> Restaurant</p> <p>FERME</p>	<p><b>Mardi 01</b> Restaurant</p> <p>FERME</p>	<p><b>Mercredi 02</b> Restaurant</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Beignets de crevettes sauce Orly</p> <p>Magret de canard au miel et orange Flan d'ail, pommes Dauphine</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 16€ TTC</p>	<p><b>Jeudi 03</b> Restaurant</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Feuilleté d'asperges, sauce mousseline</p> <p>Mixed grill Pommes paille</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 16€ TTC</p>	<p><b>Vendredi 04</b> Brasserie</p> <p>FERME</p>
<p><b>Lundi 07</b> Restaurant</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Aumônière aux fruits de mer</p> <p>Duo de canette et sa garniture</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 16€ TTC</p>	<p><b>Mardi 08</b> Restaurant</p> <p>FERME</p>	<p><b>Mercredi 9</b> Restaurant</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Assortiment de crudités</p> <p>Papillote de bar aux petits légumes</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 16€ TTC</p>	<p><b>Jeudi 10</b> Restaurant</p> <p>FERME</p>	<p><b>Vendredi 11</b> Restaurant</p> <p>FERME</p>
<p><b>Lundi 14</b> Restaurant</p> <p>FERME</p>	<p><b>Mardi 15</b> Restaurant</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Salade composée diététique, terrine d'aspic aux légumes</p> <p>Côte de veau aux champignons Tagliatelle</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 16€ TTC</p>	<p><b>Mercredi 16</b> Brasserie</p> <p>FERME</p>	<p><b>Jeudi 17</b> Restaurant</p> <p>Menu à thème Provence-Alpes-Côte d'Azur</p> <p>Menu à 16€ TTC</p>	<p><b>Vendredi 18</b> Restaurant</p> <p>FERME</p>

<p><b>Lundi 21</b> Brasserie</p> <p>FERME</p>	<p><b>Mardi 22</b> Restaurant</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Terrine de poissons</p> <p>Faux-filet grillé sauce marchand de vin et sa garniture</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 16€ TTC</p>	<p><b>Mercredi 23</b> Restaurant</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Brochette de crevettes et pétoncles, sauce vierge aux agrumes</p> <p>Assortiment de viandes façon barbecue, sauce béarnaise</p> <p>Ratatouille</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 16€ TTC</p>	<p><b>Jeudi 24</b> Restaurant</p> <p>FERME</p>	<p><b>Vendredi 25</b> Restaurant</p> <p>FERME</p>
<p><b>Lundi 28</b> Restaurant</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Bavarois d'asperges vertes</p> <p>Dorade grillée Légumes glacés</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 16€ TTC</p>	<p><b>Mardi 29</b> Restaurant</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Pavé de saumon grillé à l'unilatéral, sauce choron et sorbet tomate</p> <p>Contre-filet rôti en basse température</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 16€ TTC</p>	<p><b>Mercredi 30</b> Restaurant</p> <p>FERME</p>	<p><b>Jeudi 1</b> Restaurant</p> <p>FERME</p>	<p><b>Vendredi 2</b> Restaurant</p> <p>FERME</p>

Les jours d'ouvertures peuvent être modifiés en fonction des convocations du rectorat pour les examens, dans ce cas vous serez averti par téléphone.

Merci de votre compréhension

**Notre restaurant d'application ouvre aux mêmes conditions que celles des restaurants jusqu'au 8 juin en terrasse en demi-jauge (selon météo) et à partir du 9 juin en salle en demi-jauge également.**

**Tarifs Brasserie → Entrée : 4 € ∞ Plats : 7 € ∞ Fromages : 2 € ∞ Desserts : 3 €**

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

IFI 03 – 11 route de Paris 03000 AVERMES