

LES MENUS ANNONCÉS CI-DESSOUS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN RAISON D'ÉVENTUELS PROBLÈMES D'APPROVISIONNEMENTS.

L'ILOT SAVEURS EST UN **RESTAURANT À CARACTÈRE PÉDAGOGIQUE** AUSSI NOUS VOUS PRIONS DE BIEN VOULOIR RESPECTER NOS ÉLÈVES

**EN ARRIVANT À : 12H30 POUR LES DÉJEUNERS & 19 HEURES POUR LES DINERS**

DE SORTE QUE NOUS RESPECTIONS LA FIN DES COURS À 21 HEURES 30.

SEMAINE 49					
Lundi midi	Mardi midi	Mardi soir	Jeudi midi	Jeudi soir	Vendredi midi
<b>2 décembre 2019</b>	<b>3 décembre 2019</b>		<b>5 décembre 2019</b>		<b>6 décembre 2019</b>
<i>Classe Seconde Bac Prof.</i>	<i>1<sup>ère</sup> Bac Prof.</i>	<i>Terminale Bac Prof.</i>	<i>1<sup>ère</sup> Bac Prof.</i>	<i>Terminale Bac Prof.</i>	<i>Classe Seconde Bac Prof.</i>
Nombre de couverts	Nombre de couverts	Nombre de couverts	Nombre de couverts	Nombre de couverts	Nombre de couverts
<b>0</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<i>Tarif</i>	<i>Tarif</i>	<i>Tarif</i>	<i>Tarif</i>	<i>Tarif</i>	<i>Tarif</i>
<b>12 €</b>	<b>12 €</b>	<b>22 €</b>	<b>12 €</b>	<b>22 €</b>	<b>12 €</b>
<b>Organisation de service sans client</b>	<b>AUVERGNE / RHONE ALPES</b> Friture de goujons *** Filet de Salers en croute de champignons Lentilles vertes du Puy à la crème *** Bugnes, tartes aux myrtilles	<b>Période de Formation en Milieu Professionnel</b>	<b>AUVERGNE / RHONE ALPES</b> Friture de goujons *** Filet de Salers en croute de champignons Lentilles vertes du Puy à la crème *** Bugnes, tartes aux myrtilles	<b>Période de Formation en Milieu Professionnel</b>	<b>Organisation de service sans client</b>

**SEMAINE 50**

Lundi midi	Mardi midi	Mardi soir	Jeudi midi	Jeudi soir	Vendredi midi
<b>9 décembre 2019</b>	<b>10 décembre 2019</b>		<b>12 décembre 2019</b>		<b>13 décembre 2019</b>
<i>Classe Seconde Bac Prof.</i>	<i>1<sup>ère</sup> Bac Prof.</i>	<i>Terminale Bac Prof.</i>	<i>1<sup>ère</sup> Bac Prof.</i>	<i>Terminale Bac Prof.</i>	<i>Classe Seconde Bac Prof.</i>
Nombre de couverts	Nombre de couverts	Nombre de couverts	Nombre de couverts	Nombre de couverts	Nombre de couverts
<b>12</b>	<b>24</b>	<b>20</b>	<b>24</b>	<b>20</b>	<b>12</b>
<i>Tarif</i>	<i>Tarif</i>	<i>Tarif</i>	<i>Tarif</i>	<i>Tarif</i>	<i>Tarif</i>
<b>12 €</b>	<b>12 €</b>	<b>22 €</b>	<b>12 €</b>	<b>22 €</b>	<b>12 €</b>
<p>Tarte aux légumes ***</p> <p>Colombo de poisson aux légumes et riz créole ***</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p align="center"><b>BASSE &amp; HAUTE NORMANDIE</b></p> <p>Soupe de cresson, charcuteries normandes ***</p> <p>Côtes de veau Vallée d'Auge, asperges à la normande ***</p> <p>Douillon, glace au caramel</p>	<p align="center"><b>AFRIQUE DU NORD</b></p> <p>Salade à l'orange ***</p> <p>Tajine d'agneau aux pruneaux et abricots Semoule ***</p> <p>Cornes de gazelles Baklavas Thé à la menthe Loukoums</p>	<p align="center"><b>BASSE &amp; HAUTE NORMANDIE</b></p> <p>Soupe de cresson, charcuteries normandes ***</p> <p>Côtes de veau Vallée d'Auge, asperges à la normande ***</p> <p>Douillon, glace au caramel</p>	<p align="center"><b>AFRIQUE DU NORD</b></p> <p>Salade à l'orange ***</p> <p>Tajine d'agneau aux pruneaux et abricots Semoule ***</p> <p>Cornes de gazelles Baklavas Thé à la menthe Loukoums</p>	<p>Tarte aux légumes ***</p> <p>Colombo de poisson aux légumes et riz créole ***</p> <p>Salade de fruits frais</p>

SEMAINE 51					
Lundi midi	Mardi midi	Mardi soir	Jeudi midi	Jeudi soir	Vendredi midi
16 décembre 2019	17 décembre 2019		19 décembre 2019		20 décembre 2019
Classe Seconde Bac Prof.	1 <sup>ère</sup> Bac Prof.	Terminale Bac Prof.	1 <sup>ère</sup> Bac Prof.	Terminale Bac Prof.	Classe Seconde Bac Prof.
Nombre de couverts	Nombre de couverts	Nombre de couverts	Nombre de couverts	Nombre de couverts	Nombre de couverts
12	24	48	24	0	0
Tarif	Tarif	Prix spécial	Tarif		Tarif
12 €	12 €	50 €	12 €		12 €
<p>Velouté de Giraumon au Foie Gras ***</p> <p>Pintade rôtie à l'estragon Ecrasée de patate douce ***</p> <p>Bûche roulée façon Mont Blanc</p>	<p><b>AQUITAINE / LIMOUSIN / POITOU CHARENTES</b></p> <p><b>MEB</b> Pâté de pommes de terre à la mâche limousine ***</p> <p>Assiette périgourdine ***</p> <p>Entrecôte bordelaise au foie gras, purée de potimarron ***</p> <p>Merveilles (beignets au cognac), glace cerise cherry brandy, Macaron du Dorat</p>	<p><b>SOIREE FIN D'ANNEE</b> <b>MEB</b> : huitre gratinée sabayon champagne, bisque de langouste ***</p> <p>Mi- cuit au foie gras groseille pays ***</p> <p>Pavé de kangourou flambé au rhum vieux vieilli au whisky Dauphinois d'igname &amp; patate douce ***</p> <p>Brie aux truffes ***</p> <p><u>Trilogie de dessert :</u> Sorbet agrume basilic, verrine Trianon, Macaron litchi / rose</p>	<p><b>AQUITAINE / LIMOUSIN / POITOU CHARENTES</b></p> <p><b>MEB</b> Pâté de pommes de terre à la mâche limousine ***</p> <p>Assiette périgourdine ***</p> <p>Entrecôte bordelaise au foie gras, purée de potimarron ***</p> <p>Merveilles (beignets au cognac), glace cerise cherry brandy, Macaron du Dorat</p>	<p>TP reporté au mardi soir</p>	<p>Nettoyage ateliers</p>