

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 14					
Lundi midi	Mardi midi	Mardi soir	Jeudi midi	Jeudi soir	Vendredi midi
<b>30 mars 2020</b>	<b>31 mars 2020</b>		<b>02 avril 2020</b>		<b>03 avril 2020</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>24</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>24</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>
Œuf mollet florentine *** Gigot d'agneau, lentille du Puy *** Crêpe Suzette	<b>REMIATION</b>	<b>Période de Formation en Milieu Professionnel</b>	<b>REMIATION</b>	<b>Période de Formation en Milieu Professionnel</b>	Œuf mollet florentine *** Gigot d'agneau, lentille du Puy *** Crêpe Suzette

SEMAINE 17					
Lundi midi	Mardi midi	Mardi soir	Jeudi midi	Jeudi soir	Vendredi midi
20 avril 2020	21 avril 2020		23 avril 2020		24 avril 2020
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
24	24	24	24	24	24
Tarif	Tarif	Tarif	Tarif	Tarif	Tarif
12 €	12 €	22 €	12 €	22 €	12 €
Saucisson en brioche sauce au porto *** Moules marinière frites *** Verrine fromage blanc / coulis fruits rouges	<b>PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR</b>  Pissaladière, fougasse, tapenade *** Agneau rôti au romarin Tomate provençale & pommes vapeur *** Tropézienne	<b>CHINE</b>  Dim sum (assortiments raviolis chinois) *** Canard à l'ananas Riz cantonais *** Salade de fruits	<b>PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR</b>  Pissaladière, fougasse, tapenade *** Agneau rôti au romarin Tomate provençale & pommes vapeur *** Tropézienne	<b>CHINE</b>  Dim sum (assortiments raviolis chinois) *** Canard à l'ananas Riz cantonais *** Salade de fruits	Saucisson en brioche sauce au porto *** Moules marinière frites *** Verrine fromage blanc / coulis fruits rouges

SEMAINE 18					
Lundi midi	Mardi midi	Mardi soir	Jeudi midi	Jeudi soir	Vendredi midi
27 avril 2020	28 avril 2020		30 avril 2020		1 <sup>er</sup> mai 2020
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
24	24	24	24	24	0
Tarif	Tarif	Tarif	Tarif	Tarif	Tarif
12 €	12 €	22 €	12 €	22 €	12 €
<b>REMIEDIATION</b>	<b>ILE DE FRANCE</b>  Tête de veau ravigote *** Carré d'agneau aux légumes primeurs *** Moka	<b>MENU VEGAN</b>  <i>En préparation, sera communiqué ultérieurement</i>	<b>ILE DE FRANCE</b>  Tête de veau ravigote *** Carré d'agneau aux légumes primeurs *** Moka	<b>MENU VEGAN</b>  <i>En préparation, sera communiqué ultérieurement</i>	<b>FERIE</b>