

**CAP AGENT POLYVALENT DE
RESTAURATION**

**CAP PRODUCTION ET SERVICE EN
RESTAURATIONS**

Où ? Au RDC du bâtiment hôtelier



Prix du repas : 4€ - à partir de 12 h 00

MENUS

REPAS À THÈME préparé par les Terminale CAP APR (chef d'œuvre)

MARDI	VENDREDI
01 DÉCEMBRE	04 DÉCEMBRE
REPAS LYONNAIS Salade lyonnaise, Salade cervelle de canut Quenelles de brochet sauce Nantua et riz Saucisson chaud et pommes à l'huile Gâteau lyonnais Bugnes	Salade de lentilles OU salade verte OU carottes râpées Pilons de poulet à la mexicaine Riz pilaf OU poêlée de légumes Mousse chocolat OU verrine d'ananas au fromage blanc et spéculoos Laitages (fromages et/ou yaourts)
08 DÉCEMBRE	11 DÉCEMBRE
REPAS SAVOYARD Tartine savoyarde, Salade savoyarde Tartiflette Tarte aux myrtilles, Gâteau de Savoie	Salade de lentilles OU salade verte OU carottes râpées Paupiettes de veau Riz pilaf OU salsifis Mousse saveur crème brûlée OU verrine de framboises au fromage blanc et spéculoos Laitages (fromages et/ou yaourts)
15 DÉCEMBRE	18 DÉCEMBRE
REPAS ITALIEN Bruschetta, salade tomate mozzarella Lasagnes à la bolognaise Tiramisu au pain d'épice Panna cota à la vanille	Feuilletés Fromage OU Salade de carottes râpées OU salade verte Sauté de dinde au curry et pommes de terre rôties Desserts pâtisseries Laitages (fromages et/ou yaourts) + mandarines