

MARS 2023



Production Service en Restauration

**CAP PRODUCTION ET SERVICE EN
RESTAURATIONS**



Prix du repas : 4€ (espèces ou chèque) à partir de 12 h

MENUS

MARDI	VENDREDI
	03 MARS
	MINI-SELF FERMÉ Élèves en PFMP
07 MARS	10 MARS
Salade verte ou tomates/mozzarella Merguez ou chipolatas Frites Desserts pâtisseries Laitages (fromages et/ou yaourts)	MINI-SELF FERMÉ Élèves en PFMP
14 MARS	17 MARS
Salade verte ou de carottes râpées Hachis parmentier Desserts pâtisseries Laitages (fromages et/ou yaourts)	Repas bleu, chef d'œuvre d'Eric et de Lisa en terminale PSR Œufs durs marbrés/mayonnaise ou pancakes à la betterave sauce au yaourt Filet de poisson blanc sauce à la crème Riz ou pâtes bleues Mousse aux Schtroumpfs ou gâteau bleu Bleu de Bresse ou yaourt
21 MARS	24 MARS
salade verte ou salade de carottes râpées ou d'endives Cuisses de poulet rôti Purée de pois cassés à l'ancienne OU gratin de chou-fleur Flans aux œufs OU mousse au chocolat Laitages (fromages et/ou yaourts)	Repas jaune et vert, chef d'œuvre de Wendy et de Gerson, en terminale PSR Soupe Merdimek ou quiche verte Poulet au curry Purée de brocolis ou haricots beurre Crème à la mangue ou gâteau aux kiwis Reblochon ou yaourt pistache
28 MARS	31 MARS
DECOUVERTE DU PLATEAU TECHNIQUE ACCUEIL DES ELEVES DE COLLEGE UNIQUEMENT	MINI-SELF FERMÉ professeure absente