



# Menus de l'Atelier des Saveurs

LP Albert Camus – FIRMINY

Réservation auprès de Mme Berne ☎ 04 77 40 17 26 (matin)

Uniquement par téléphone

Merci de penser à réserver au plus tard une semaine avant la date du service.

*Menu : entrée, plat, dessert, boissons non comprises : 13.70 €*

*Menu brasserie (entrée/plat ou plat/dessert) : 8.50 €*



## **Mercredi 06 mars** (20 couverts)

Œuf brouillé à la Portugaise  
Morue – Piperade de légumes de saison  
Flan à la vanille

## **Vendredi 08 mars 2024** (24 couverts)

Assiette de charcuterie  
Darne de saumon grillée, sauce hollandaise  
Pommes vapeur  
Endives braisées à l'orange  
Mousse chocolat orange

## **Mercredi 20 mars 2024** (20 couverts)

Oeufs farcis Chimais  
Gigot d'agneau au thym frais  
Fagots de haricots verts au bacon  
Gratin de pommes de terre, au blanc de poireau  
Banana split



**Mercredi 10 avril 2024** (20 couverts)

Cocktail de crevettes  
Ragoût de veau au Massalé  
Patates douces, flan d'épinard  
Tarte au citron meringuée



**Mercredi 15 mai** (20 couverts)

Moules sauce Poulette  
Émincé de volaille au curry  
Riz Madras, tomates provençales  
Ananas flambés

**Vendredi 17 mai 2024** (24 couverts)

Burger ligérien  
Potatoes épicées  
Salade fraîcheur  
Milkshake

**Mercredi 22 mai 2024** (24 couverts)

Flamiche picarde  
Filet de volaille à la crème de Morille  
Ecrasé de pommes de terre  
Tarte fine aux pommes

**Vendredi 24 mai 2024** (24 couverts)

Feuilleté d'asperges mousseline  
Magret de canard au poivre vert  
Légumes primeurs  
Tarte aux fraises et pistaches

*L'Atelier des Saveurs permet aux élèves de s'entraîner en situation réelle, en cuisine et en salle, et de partager leur passion avec vous. Du fait des contraintes organisationnelles de la formation, les horaires sont stricts :*

***le service du midi se déroule de 12h à 13h30.***

*Les menus sont élaborés selon la progression et les exigences des diplômés préparés.*

*Toute l'équipe pédagogique compte sur votre tolérance et votre bienveillance pour accepter les quelques inaptitudes professionnelles qui pourraient en découler occasionnellement.*

*Le fonctionnement du restaurant d'application suit les directives du BO du 23/11/1195 : « les éventuels différentiels tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations qualitatives, s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent pas, en effet, les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc pas correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés ».*