

<p>Mardi 09 janvier 2024</p> <p>Déjeuner Restauration Traditionnelle</p> <p>Menu à 14.00 €</p> <p>Potage St Germain, croutons Côtes de porc Charcutière Pommes Dauphine et légumes tournés Café Gourmand</p>	<p>Jeudi 11 janvier 2024</p> <p>Déjeuner Restauration collective</p> <p>Menu à 10.00 €</p> <p>Poireaux vinaigrette Hachis Parmentier Galette des rois</p>	<p>Vendredi 12 janvier 2024</p> <p>Déjeuner Restauration CCF Brasserie</p> <p>Menu à 16.00 €</p> <p>Croustillant de boudin et chutney d'ananas Parmentier de canard, salade verte Dessert de nos pâtisseries</p>	<p>Lundi 15 janvier 2024</p> <p>Déjeuner Restauration Collective</p> <p>Menu à 10.00 €</p> <p>Potage de légumes à la crème Lasagnes de Légumes Poire au chocolat, palets de dames</p>	<p>Mardi 16 janvier 2024</p> <p>Déjeuner Restauration Traditionnelle</p> <p>Menu à 16.00 €</p> <p>Œufs Meurette Escalope de veau Milanaise Pâtes fraîches Café Gourmand</p>
<p>Jeudi 18 janvier 2024</p> <p>Déjeuner Restauration collective</p> <p>Menu à 10.00 €</p> <p>Flan de légumes Risotto au potiron et chorizo Mousse chocolat</p>	<p>Vendredi 19 janvier 2024</p> <p>Déjeuner Restauration CCF Brasserie</p> <p>Menu à 15.00 €</p> <p>Moules Marinière Filet de volaille sauce suprême, légumes de saison Gourmandises de nos pâtisseries</p>	<p>Lundi 22 janvier 2024</p> <p>Déjeuner Restauration Collective</p> <p>Menu à 12.00 €</p> <p>Flamiche Escalope de dinde à la crème moutarde, riz Pilaf Tiramisu d'hiver</p>	<p>Mardi 23 janvier 2024</p> <p>Déjeuner Restauration Traditionnelle</p> <p>Menu à 15.00 €</p> <p>Tarte à l'oignon Roussette en papillote, beurre citronné Endive braisée curry Dessert de nos pâtisseries</p>	<p>Jeudi 25 janvier 2024</p> <p>Déjeuner Restauration collective</p> <p>Menu à 11.00 €</p> <p>Velouté de champignons Saucisse Lentilles Flan vanille</p>
<p>Vendredi 26 janvier 2024</p> <p>Déjeuner Restauration Traditionnelle</p> <p>Menu à 14.00 €</p> <p>Gnocchi à la Romaine Poulet sauté chasseur, Pommes noisettes Gourmandises de nos pâtisseries</p>	<p>Lundi 29 janvier 2024</p> <p>Déjeuner Restauration Collective</p> <p>Menu à 9.00 €</p> <p>Salade verte Crêpe jambon champignons moutarde, riz Pilaf Blanc manger coco et son biscuit</p>	<p>Mardi 30 janvier 2024</p> <p>Déjeuner Restauration Traditionnelle</p> <p>Menu à 16.00 €</p> <p>Avocat aux crevettes Steak grillé sauce Béarnaise Pommes Duchesse Dessert de nos pâtisseries</p>	<p>Jeudi 01 février 2024</p> <p>Déjeuner Restauration collective</p> <p>Menu à 10.00 €</p> <p>Capuccino de potiron aux épices Œufs Florentine Crêpe pommes caramel au beurre salé</p>	<p>Jeudi 01 février 2024</p> <p>Soirée Buffet Auvergnat</p> <p>Menu à 18.00 €</p> <p>Salade de lentilles vertes du Puy, œuf de caille mollet, gratinée de fourme d'Ambert et Cantal pané Jambon au foin, garni de truffade et une embeurrée de choux vert. Gâteau à la broche, crème anglaise.</p>

Retrouvez toutes les informations ventes pâtisseries- chocolats – restaurant – sur le site : <http://lycee-rabelais-brassac.fr>

Réservation au 04.73.54.54.66 ou 63



Bonnes fêtes de fin d'année

