



## MENUS Supplémentaires et CCF CAP CUIHCR MAI 2024

<p align="center"><b>Mardi 14 mai 2024</b> <b>Déjeuner Restauration Traditionnelle</b></p> <p align="center">Menu à 12,00 Euros</p> <p>Tarte feuilletée aubergine, lard et chèvre Blanquette de veau, riz Pilaf Mousse au chocolat</p>	<p align="center"><b>Mardi 21 mai 2024</b> <b>Déjeuner Restauration Traditionnelle</b></p> <p align="center">Menu à 14,00 Euros</p> <p>Melon au jambon Navarin d'agneau, légumes glacés Dessert de nos pâtisseries</p>
<p align="center"><b>Vendredi 17 mai 2024</b> <b>Déjeuner Restauration Traditionnelle</b></p> <p align="center">Menu à 12,00 Euros</p> <p>Assortiment de crudités au buffet, Filet de merlan, crumble de pistaches , pommes Noisette Tarte Amandine</p>	<p align="center"><b>Vendredi 24 mai 2024</b> <b>Déjeuner Restauration Traditionnelle</b></p> <p align="center">Menu à 12,00 Euros</p> <p>Oeuf mimosa au wasabi, Poulet sauté façon Vallée d'Auge, riz Pilaf aux légumes Dessert de nos pâtisseries</p>
<p align="center"><b>Vendredi 31 mai 2024</b> <b>EP2 CCF</b> <b>Déjeuner Restauration Traditionnelle</b></p> <p>Formule Tout Compris à 20,00 € ( Kir, vin et café) Table de 2 ou 4 de préférence</p> <p>Crème froide de champignons Entrecôte double, polenta et haricots verts Dessert de nos pâtisseries</p>	<p align="center"><b>Vendredi 07 juin 2024</b> <b>EP2 CCF</b> <b>Déjeuner Restauration Traditionnelle</b></p> <p>Formule Tout Compris à 20,00 € ( Kir, vin et café) Table de 2 ou 4 de préférence</p> <p>Tarte provençale (sardines et tomates), Filet de canard au gingembre, jus aux épices, légumes de printemps Gourmandise de nos pâtisseries</p>

**Merci encore pour votre contribution à la formation de nos élèves de CAP CUI et HCR cette année .  
En espérant vous accueillir nombreux pour ces épreuves d'examen qui clôturent leur formation.**

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**