





CFA DES MÉTIERS
DE L'HÔTELLERIE
DES LANDES
du Lycée de Borda - Dax
Ouvrons les portes de votre avenir.

RESTAURANT D'APPLICATION

Menus Midis du 28 janvier au 15 février 2019 13 Euros

<p><u>Mardi 29 janvier</u></p> <p>Potage Julienne Darblay Goujonnettes de Sole et Merlu Sauce Tartare Riz à la Forestière Choux Façon « Saint Honoré »</p>	<p><u>Mercredi 30 janvier</u></p> <p>Potage Julienne Darblay Blanquette de Veau à l'Ancienne Trio de Tagliatelles Salade de Fruits</p>	<p><u>Vendredi 01 février</u></p> <p>Salade aux Lardons Sauté de Veau Marengo Nouilles Tarte Alsacienne</p>
<p><u>Lundi 04 février</u></p> <p>Salade au Chèvre Chaud Navarin aux Pommes Crêpes au Sucre</p>	<p><u>Mardi 05 février</u></p> <p>Macédoine de Légumes Poulet Rôti Petits Pois à la Française Coupe Jack</p>	<p><u>Mercredi 06 février</u></p> <p>Flamiche Picarde Magret Sauté de Poivre Vert Ecrasé de Pommes de Terre à la Vanille Pêche Melba</p>
<p><u>Jeudi 07 février</u></p> <p>Œufs Mimosa Pavé de Saumon Sauté Meunière Riz Pilaf Salade d'Oranges et Sorbet Passion</p>	<p><u>Vendredi 08 février</u></p> <p>Salade aux Lardons Fricassée de Veau à l'Estragon Riz Créole Choux Chantilly</p>	<p><u>Mardi 12 février</u></p> <p>Avocat Cocktail Carré de Porc Poêlé Pommes de Terre Fondantes Charlotte aux Poires Sauce Chocolat</p>
<p><u>Mercredi 13 février</u></p> <p>Flamiche Picarde Fricassée de Volaille Petits Légumes Pêches Flambées</p>	<p><u>Jeudi 14 février</u></p> <p>Gnocchi à la Parisienne Blanquette de Veau à l'Ancienne Riz Pilaf Coupe Florida</p>	<p><u>Vendredi 15 février</u></p> <p>Cocktail de Crevettes Pavé de Cabillaud Braisé Sauce Américaine Pommes Fondantes Biscuit à l'Orange</p>

Aucune modification ne peut être apportée aux menus proposés

<p>Réservations au 05 58 58 70 82 dans la limite des places disponibles</p>	<p>Tarifs vins et café non compris Horaires des services</p> <ul style="list-style-type: none">· du midi : 12h00 à 14h00· du soir : 19h00 à 21h00 <p> </p>
--	---