

Lycée d'Enseignement Adapté Louis Aragon

Les PENNES MIRABEAU, le 9 décembre 2017



EREA-LEA
1831 Avenue Paul BRUTUS
13170 LES PENNES MIRABEAU

Dossier suivi par :

Jacques Deforge

Directeur Délégué aux
Formations Professionnelles et
Technologiques

Téléphones :

04 91 51 93 63

06 82 93 57 51

Fax : 04 91 96 20 17

Mél.: cdt.0132343b@ac-aix-marseille.fr

Chers clients,

Nous vous prions de bien vouloir trouver ci-joints, les menus du premier semestre 2018.

Le restaurant pédagogique **vous accueillera à l'EREA** à partir de 12h15, les mardi et vendredi, exceptionnellement le jeudi.

Tarifs des repas pour l'année 2018 :

- Menus traditions les mardi : **11,00€** (hors boissons).
- Menus gastronomiques les jeudi et vendredi : **14,00€** (hors boissons).

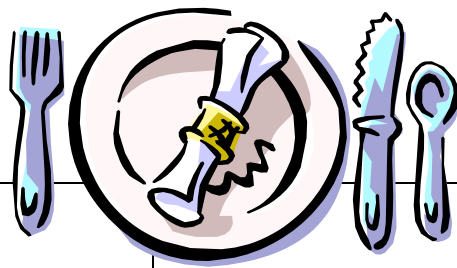
Pour vos réservations, vous pouvez composer les numéros suivants :

04.91.51.93.61 ou **04.91.51.01.48**

Les élèves ainsi que toute l'équipe de l'EREA Louis Aragon espèrent vous recevoir très prochainement !!

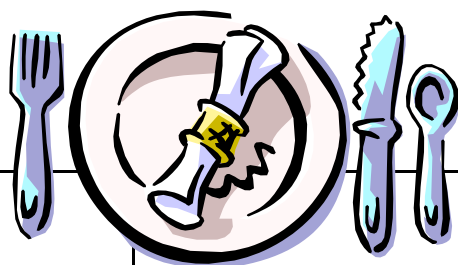
Le D.D.F.P.T

J. DEFORGE



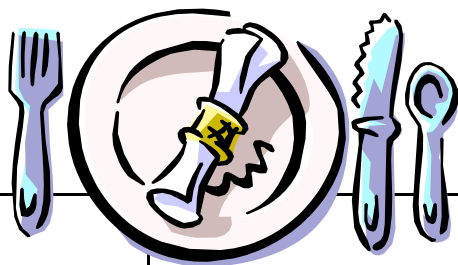
<i>Dates</i>	<i>Menus</i>
<i>Mardi 9 janvier 2018</i>	<p><i>Potage julienne d'Arblay</i> ooooo</p> <p><i>Steak au poivre</i> ooooo</p> <p><i>Gratin de légumes</i> ooooo</p> <p><i>Douillon de poire au Calvados</i></p>
<i>Vendredi 12 janvier 2018</i>	<p><i>Jalousie de merlan sauce vin blanc</i> ooooo</p> <p><i>Rôti de porc à l'ananas</i> ooooo</p> <p><i>Purée de patate douce, semoule de blé au gingembre</i> ooooo</p> <p><i>Salade de fruits exotiques, glace à la noix de coco</i></p>
<i>Mardi 16 janvier 2018</i>	<p><i>Quiche Lorraine</i> ooooo</p> <p><i>Viande , légumes à l'initiative des élèves</i> ooooo</p> <p><i>Crème brulée, meringue</i></p>
<i>Vendredi 19 janvier 2018</i>	<p><i>Salade Créole</i> ooooo</p> <p><i>Curry de volaille</i> ooooo</p> <p><i>Riz madras</i> ooooo</p> <p><i>Baba au rhum de Martinique</i></p>

Les menus peuvent subir des modifications pour des raisons d'ordre pédagogique ou d'approvisionnement.



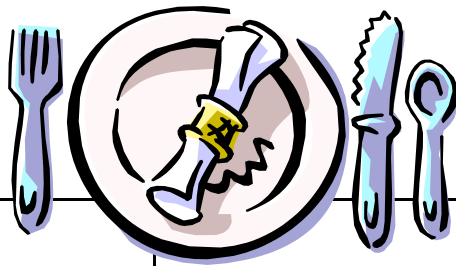
<i>Dates</i>	<i>Menus</i>
<i>Mardi 23 janvier 2018</i>	<p><i>Velouté Conti</i> ooooo</p> <p><i>Burger Pennois</i> ooooo</p> <p><i>Crème caramel, petits fours</i></p>
<i>Vendredi 26 janvier 2018</i>	<p><i>Accras de poisson, salade mêlée vinaigrette à la vanille</i> ooooo</p> <p><i>Rougail saucisse</i> ooooo</p> <p><i>Assiette de douceurs</i> <i>(buffet : beignets de fruits exotiques, crêpes flambées)</i></p>
<i>Mardi 30 janvier 2018</i>	<p><i>Quiche au saumon et brocolis</i> ooooo</p> <p><i>Escalope Viennoise</i> ooooo</p> <p><i>Poêlée de légumes</i> ooooo</p> <p><i>Œufs à la neige</i></p>
<i>Vendredi 2 février 2018</i>	<p><i>Omelette aux foies de volailles</i> ooooo</p> <p><i>Papillote de merlu à l'étuvée de légumes beurre blanc au citron vert</i> ooooo</p> <p><i>Crêpes flambées</i></p>
<i>Mardi 6 février 2018</i>	<p><i>Crème Dubarry</i> ooooo</p> <p><i>Nuggets de poulet sauce curry</i> ooooo</p> <p><i>Pommes frites, flan de carottes</i> ooooo</p> <p><i>Assortiment de choux</i></p>

Les menus peuvent subir des modifications pour des raisons d'ordre pédagogique ou d'approvisionnement.



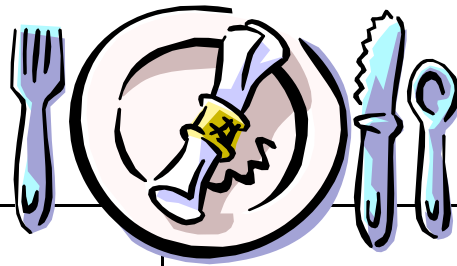
<i>Dates</i>	<i>Menus</i>
<p><i>Vendredi 9 février 2018</i></p>	<p><i>Salade du mareyeur</i> ooooo</p> <p><i>Filet de maquereau sauce vin blanc</i> ooooo</p> <p><i>Pommes persillées, petits oignons glacés</i> ooooo</p> <p><i>Tiramisu sauce chocolat</i></p>
<p><i>Mardi 13 février 2018</i></p>	<p><i>L'entrée des élèves</i> ooooo</p> <p><i>Poulet rôti, frites</i> ooooo</p> <p><i>Tarte aux poires amandes et chocolat</i></p>
<p><i>Vendredi 16 février 2018</i></p>	<p><i>Crêpe aux fruits de mer</i> ooooo</p> <p><i>Daurade grillée beurre de fenouil</i> ooooo</p> <p><i>Gratin de pommes de terre, légumes glacés</i> ooooo</p> <p><i>Œuf à la neige, petits fours</i></p>
<p><i>Mardi 20 février 2018</i></p>	<p><i>Crêpes aux fruits de mer</i> ooooo</p> <p><i>Mignon de porc à la moutarde</i> ooooo</p> <p><i>Tagliatelles aux légumes</i> ooooo</p> <p><i>Salade de fruits de saison, petits gâteaux secs</i></p>

Les menus peuvent subir des modifications pour des raisons d'ordre pédagogique ou d'approvisionnement.



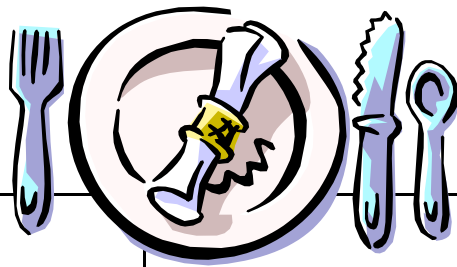
<i>Dates</i>	<i>Menus</i>
<i>Vendredi 23 février 2018</i>	<p><i>Ceviche de poisson</i> ooooo</p> <p><i>Filet de loup sauce vin blanc</i> ooooo</p> <p><i>Riz pilaf safrané, légumes tournés</i> ooooo</p> <p><i>Entremets aux fruits de saison</i></p>
<i>Mardi 13 mars 2018</i>	<p><i>Œuf farci Chimay</i> ooooo</p> <p><i>Coquelet rôti</i> ooooo</p> <p><i>Garniture printanière</i> ooooo</p> <p><i>Tarte fine aux pommes, glace aux noix de pécan</i></p>
<i>Vendredi 16 mars 2018</i>	<p><i>Croustade œufs brouillés à l'essence de truffe</i> ooooo</p> <p><i>Navarin d'agneau de Sisteron</i> ooooo</p> <p><i>Flan d'échalote, pommes cocottes, carottes glacées</i> ooooo</p> <p><i>Paris Brest</i></p>
<i>Mardi 20 mars 2018</i>	<p><i>Asperges sauce mousseline</i> ooooo</p> <p><i>Blanquette de veau à l'ancienne</i> ooooo</p> <p><i>Riz pilaf</i> ooooo</p> <p><i>Entremets au chocolat</i></p>

Les menus peuvent subir des modifications pour des raisons d'ordre pédagogique ou d'approvisionnement



<i>Dates</i>	<i>Menus</i>
<i>Mardi 10 avril 2018</i>	<i>Bouillabaisse</i> oooooo <i>Assiette de maitre Panisse</i>
<i>Mardi 17 avril 2018</i>	<i>Tartare de poisson</i> oooooo <i>Truite meunière</i> oooooo <i>Légumes de saison</i> oooooo <i>Forêt noire</i>
<i>Vendredi 20 avril 2018</i>	<i>Asperges sauce mousseline</i> oooooo <i>Fricassée de volaille aux morilles</i> oooooo <i>Riz pilaf Negresco</i> oooooo <i>Assortiment de choux</i>
<i>Mardi 15 mai 2018</i>	<i>Salade Argenteuil</i> oooooo <i>Magret de canard aux cerises</i> oooooo <i>Pommes Darphin</i> oooooo <i>Tarte au chocolat</i>
<i>Vendredi 18 mai 2018</i>	<i>Menu d'examen tenu secret jusqu'au 18 mai</i>

Les menus peuvent subir des modifications pour des raisons d'ordre pédagogique ou d'approvisionnement



<i>Dates</i>	<i>Menus</i>
<i>Vendredi 25 mai 2018</i>	<i>Menu d'examen tenu secret jusqu'au 25 mai</i>
<i>Mardi 29 mai 2018</i>	<i>Maquereau grillé sur macédoine ooooo</i> <i>Steak sauté Bercy ooooo</i> <i>Pommes cocotte ooooo</i> <i>Assiette gourmande</i>

Les menus peuvent subir des modifications pour des raisons d'ordre pédagogique ou d'approvisionnement