

**MENUS FIN D'ANNEE SCOLAIRE**  
**SPETEMBRE OCTOBRE 2019**

**RESERVATIONS PAR TELEPHONE AU NUMERO : 42.67.41**

Les mardis et jeudis de 8h15 à 14h00 et de 15h00 à 20h00, Les mercredis de 10h10 à 15h10

**ou**

**par mail avec confirmation de notre part à**  
**[restaurant.ty.pacifique@gmail.com](mailto:restaurant.ty.pacifique@gmail.com)**

*Afin de permettre aux élèves de finir à des heures raisonnables, les clients sont tenus d'arriver au restaurant d'application à :*

*19h00 le soir (après 19h15, aucun client ne sera accepté), les derniers clients doivent impérativement quitter le restaurant à 21h00*

*et entre 12h00 et 12h45 le midi (au-delà aucun client ne sera accepté), les derniers clients doivent impérativement quitter le restaurant à 13h30)*

**TARIFS DES REPAS DU RESTAURANT D'APPLICATION, applicables pour l'année 2019 :**

Le midi, Les repas composés de deux plats (entrée + plat ou plat + dessert) sont au tarif de :  
**1200 cfp**

Les repas composés de trois plats sont de 2000 cfp à 3500 cfp en fonction des prix du marché  
*Les CB ne sont pas acceptés.*

<b>Mardi midi 03/09/2019 1200 frs</b>	<b>Mercredi midi 04/09/2019 1500 frs</b>	<b>Jeudi midi 05/09/2019 1200 frs</b>
<i>Filet de Thazard poché au citron vert. Risotto au fenouil  Cheesecake aux fruits</i>	<i>Repas à thème KANAK Salade de poisson  Poulet roti croquette d'igname  Salade de fruits et bonbon coco</i>	<i>Filet de Thazard poché au citron vert. Risotto au fenouil  Cheesecake aux fruits</i>
<b>Mardi soir 03/09/2018</b>		<b>Jeudi soir 05/09/2019 T Baccalauréat Professionnel 3000 frs</b>
<b>Restaurant fermé Classe en stage en entreprises</b>		<b>EXAMEN SERVICE</b>  Tarte citrouille — Magret au miel, purée PDT carotte — Mousse fruits rouges

<i>Mardi midi 10/09/2019</i>	<i>Mercredi midi 11/09/2019</i>	<i>Jeudi midi 12/09/2019</i>
<b>Restaurant Fermé</b> <b>Classe en examen</b>	Assortiment de beignets  Papillote de Mahi Mahi, petits légumes	<b>Tarte</b> chèvre et courgettes  <i>Mignon de veau au poivre, pomme colombine, carottes glacées</i>
<i>Mardi soir 10/09/2019</i>		<b>Jeudi soir 12/09/2019</b> <i>T Baccalauréat Professionnel</i> <i>3000 frs</i>
Restaurant fermé Classe en stage en entreprises		<b>EXAMEN SERVICE</b>  Salade gourmande à l'œuf poché —  Entrecôte sauce au bleu, épinard et pomme de terre —  Tarte banane

<i>Mardi midi 17/09/2019</i>	<i>Mercredi midi 18/09/2019</i>	<i>Jeudi midi 19/09/2019</i>
<i>Bœuf bourguignon, pommes dauphine sifflets de carottes étuvées</i>  <i>Tarte au citron meringuée</i>	Quiche Lorraine  Pastilla de poulet, carottes glacées	<i>Bœuf bourguignon, pommes dauphine sifflets de carottes étuvées</i>  <i>Brioche perdu, poire pochée, sauce car- mel</i>
<i>Mardi soir 17/09/2019</i>		<b>Jeudi soir 19/09/2019</b> <i>T Baccalauréat Professionnel</i> <i>3000 frs</i>
Restaurant fermé Classe en stage en entreprises		<b>EXAMEN SERVICE</b>  Quiche Lorraine —  Magret à l'orange, carottes braisées —  Dacquoise vanille ananas

*Semaine du 24 au 26 septembre 2019*

*restaurant fermé pour raison de férié, classe en stage et examen*

***Mardi soir 01/10/2019***  
***1er Baccaauréat Professionnel***  
***2000 Cfp***

Examen Du BEP

Fricassee de Volaille, riz

---

Fromage du jour

---

Tarte Bourdaloue

***Mardi soir 08/10/2019***  
***1er Baccaauréat Professionnel***  
***2000 frs***

Examen du BEP

Quiche Lorraine

---

Veau Marengo et riz

---

Dessert du jour

***Jeudi midi 10/10/2019***  
***2nd Baccaauréat Professionnel***  
***1200 frs***

Tarte fine au saumon beurre d'aneth

Cuisse de poulet façon tandoori,  
riz madras

VACANCES du 12 au 27 octobre 2019

---