



**« TE REVA »**  
**LE RESTAURANT PEDAGOGIQUE**  
**DU CFPA DES ILES SOUS-LE-VENT**  
**VOUS PRESENTE SES MENUS**

Lundi 21 mai 2018	Mardi 22 mai 2018	Mercredi 23 mai 2018	Jeudi 24 mai 2018
<b>férié</b>	Potage julienne Darblay	Bouchée d'œuf brouillé aux champignons	Rouleau de printemps
	Moules marinière, frite de uru	Bavette à l'échalote et sa poêlée de légumes	Mignon de porc sauce charcutière, tagliatelles
	Tarte Bourdaloue	Crème caramel et son biscuit	Vacherin framboise
Lundi 28 mai 2018	Mardi 29 mai 2018	Mercredi 30 mai 2018	Jeudi 31 mai 2018
Asperges sauce mousseline	Quiche aux poireaux	Saucisse briochée	Œuf poché bourguignonne
Filet de merlu poché sauce beurre blanc, gratin de brocolis	½ coquelet sauce basquaise, pomme duchesse	Bœuf à la ficelle, sauce forestière, riz rouge complet	Cordon bleu et sa crème d'Emmental, fagots de haricots verts
Eclair au praliné	pavlova	Nage de fruits	Tarte local au chocolat

**TARIFS**

<b>REPAS COMPLET</b> (entrée+plat chaud+dessert+café)	<b>PLAT DU JOUR</b> (Plat à thème unique)	<b>MENU AU DETAIL</b>
Stagiaire : 700 F CFP	600 F CFP	Entrée : 150 F CFP
Personnel du CFPA : 850 F CFP	700 F CFP	Plat chaud : 550 F CFP
Personne extérieure* : 1 500 F CFP	1 200 F CFP	Dessert : 200 F CFP

<b>BOISSONS</b>		<b>DESSERT</b>
Café, thé, chocolat	100 F CFP	Fruit nature : 100 F CFP
Limonade (33cl), jus	150 F CFP	Glace : 150 F CFP

Les repas sont servis durant les heures suivantes :

**de 11h30 à 13h00,**  
du lundi au jeudi.

**REGLEMENT AUPRES DU REGISSEUR DE 11h00 à 11h30 et de 12h30 à 13h00.**

En espèce ou par chèque uniquement du 1<sup>er</sup> au 20<sup>ème</sup> jour du mois

*Les réservations doivent être effectuées la veille au 40 600 405*

*Le paiement des réservations non honorés sera exigé.*

*C'est un restaurant d'application ainsi les menus sont susceptibles d'être modifiés.*

Unité de formation du CFPA à Faaroa, Raiatea - Tel. : 40 60 04 05

Le Directeur Général  
**Jean-Michel BLANCHEMANCHE**

