



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

Lundi 04 juin 2018	Mardi 05 juin 2018	Mercredi 06 juin 2018	Jeudi 07 juin 2018
Légumes à la grecque Fish and chips sauce tartare Bavarois rubanné	Terrine de poisson Porc aigre doux, riz pilaf Savarin aux fruits	Soupe à l'oignon et ses croutons Suprême de volaille sauce poivre vert, pommes soufflées Panna cotta vanille/framboise	Tomate monégasque Osso buco milanaise, spaghettis St Honoré
Lundi 11 juin 2018	Mardi 12 juin 2018	Mercredi 13 juin 2018	Jeudi 14 juin 2018
Bruschetta chorizo/mozzarella Paupiette de poisson bonne femme, pommes fondantes Tarte feuilleté aux fruits	Ficelle Picarde Agneau pané sauce teriaki, riz complet Beignets de banane sauce chocolat	Céleris rémoulade Brochettes de bœuf grillées, sauce poivre, gratin de légumes Riz au lait et sa sauce caramel	Cake thon/curry/poivron Veau marengo, pommes croquettes Paris/Brest

TARIFS

Centre de Formation Professionnelle des Adultes
Le Directeur Général
Jean-Michel BLANCHEMANCHE

REPAS COMPLET (entrée+plat chaud+dessert+café)	PLAT DU JOUR (Plat à thème unique)	MENU AU DETAIL
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

BOISSONS		DESSERT
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^{er} au 20^{ème} 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.