

Restaurant « Les Quais » - Siorac de Ribérac

Période de Janvier à Mars 2023

<p><u>Jeudi 05 janvier</u> <u>BAC 1/ BAC 3</u></p> <p>Gravelax scandinave</p> <p>Cabillaud rôti au bacon, pommes de terre grenailles et choux de Bruxelles</p> <p>Brioche à la Suédoise</p> <p>Tarif : 18.50 € / MENU NORVEGE</p>	<p><u>Mardi 10 janvier</u> <u>CAP 1</u></p> <p>Velouté de butternut crème fouettée à la noisette</p> <p>Poulet grillé à l'américaine, pomme paille</p> <p>Tarte aux noix</p> <p>Tarif : 14.50 €</p>
<p><u>Jeudi 12 janvier</u> <u>BAC1/CAP1</u></p> <p>Œuf cocotte au saumon</p> <p>Gougeonnette de volaille sauce tartare, pomme pont neuf</p> <p>Cerises jubiléés</p> <p>Tarif : 16.50 €</p>	<p><u>Mardi 17 janvier</u> <u>CAP 2</u></p> <p>Salade d'hiver et œuf poché</p> <p>Ballotine de volaille farcie aux champignons, endives braisées et pomme purée</p> <p>Forêt noire</p> <p>Tarif : 14.50 €</p>
<p><u>Jeudi 19 janvier</u> <u>BAC 3</u></p> <p>TP EXAMEN BLANC</p> <p>Uniquement table de 2 personnes Ou de 4 personnes</p> <p>Tarif : 18.50 €</p>	<p><u>Mardi 24 janvier</u> <u>BAC 2</u></p> <p>TP EXAMEN BLANC</p> <p>Uniquement table de 2 personnes Ou de 4 personnes</p> <p>Tarif : 16.50 €</p>
<p><u>Jeudi 26 janvier</u> <u>BAC 2</u></p> <p>TP EXAMEN BLANC</p> <p>Uniquement table de 2 personnes Ou de 4 personnes</p> <p>Tarif : 16.50 €</p>	<p><u>Mardi 31 janvier</u> <u>CAP 1</u></p> <p>Salade de lentilles et œuf poché</p> <p>Darne de merlu pochée dans un bouillon thaï et riz</p> <p>Crème renversée au caramel et langue de chat</p> <p>Tarif : 14.50 €</p>

MFR du RIBERACOIS

Paiement uniquement par chèque ou Espèces

Restaurant « Les Quais » - Siorac de Ribérac

Période de Janvier à Mars 2023

<p style="text-align: center;"><u>Jeudi 02 février</u> <u>BAC1</u></p> <p style="text-align: center;">Potage cultivateur</p> <p>Merlan frit en colère sauce choron, galette de céleri et pomme de terre</p> <p>Salade fraîche d'agrumes et biscuit à l'orange</p> <p style="text-align: center;">Tarif: 16.50 €</p>	<p style="text-align: center;"><u>Mardi 07 février</u> <u>CAP 2</u></p> <p style="text-align: center;">TP EXAMEN BLANC</p> <p style="text-align: center;">Uniquement table de 2 personnes Ou de 4 personnes</p> <p style="text-align: center;">Tarif : 14.50 €</p>
<p style="text-align: center;"><u>Mercredi 08 février</u> <u>BAC 3 / BAC 2</u></p> <p style="text-align: center;">Chaudrée</p> <p>Cocotte de veau à la nantaise aux petits légumes</p> <p style="text-align: center;">Nougats de tours</p> <p style="text-align: center;">Tarif : 18.50 € / MENU PAYS DE LOIRE</p>	<p style="text-align: center;"><u>Jeudi 09 février</u> <u>CAP 2</u></p> <p style="text-align: center;">TP EXAMEN BLANC</p> <p style="text-align: center;">Uniquement table de 2 personnes Ou de 4 personnes</p> <p style="text-align: center;">Tarif : 14.50 €</p>
<p style="text-align: center;"><u>Mardi 21 février</u> <u>BAC 2</u></p> <p style="text-align: center;">Gougère fourrée</p> <p>Joue de bœuf braisée et carotte en plusieurs façons</p> <p style="text-align: center;">Ananas Flambée</p> <p style="text-align: center;">Tarif: 16.50 €</p>	<p style="text-align: center;"><u>Jeudi 23 février</u> <u>BAC 3</u></p> <p style="text-align: center;">Poulpe à la Sétoise</p> <p style="text-align: center;">Cassoulet</p> <p style="text-align: center;">Merveilles, fruits de saison et glace vanille</p> <p style="text-align: center;">Tarif : 18.50 € / MENU OCCITANIE</p>
<p style="text-align: center;"><u>Mardi 28 février</u> <u>CAP 1/ BAC 1</u></p> <p style="text-align: center;">Mille-feuille de Rilette de poisson</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne, pomme vapeur</p> <p style="text-align: center;">Baba au rhum et fruits exotiques</p> <p style="text-align: center;">Tarif: 14.50 €</p>	<p style="text-align: center;"><i>Paiement uniquement par chèque ou Espèces</i></p>

MFR du RIBERACOIS