

Restaurant La Table de Dulcie

SEGPA Collège Dulcie September



La section d'enseignement général professionnel adapté
Avec l'atelier cuisine vous propose son restaurant

Déjeuner LE MARDI:
Menu gastronomique = 6 € 50 Apéritif et café
compris
Déjeuner LE JEUDI :
Brasserie et buffet = 5 € 00

Le Mardi et le Jeudi de 12h00 à 13h30

Les dates d'ouverture de notre restaurant :

<p>MENU RESTAURANT à 6€50</p> <p>14/09/21 Fondant de thon sauce aneth Cuise de poulet basquaise Mousse citron</p>	<p>MENU RESTAURANT à 6€50</p> <p>21/09/21 Tarte à l'oignon Confit de canard pommes gaufrettes Mousse coco</p>	<p>MENU RESTAURANT à 6€50</p> <p>28/09/21 Quiche lorraine Dos de Cabillaud en croûte de Chorizo Moelleux au chocolat</p>
<p>MENU RESTAURANT à 6€50</p> <p>05/10/21 Gratin de fruits de mer Escalope de Saumon au Curry, Riz Créole Tartelettes aux pommes</p>	<p>MENU RESTAURANT à 6€50</p> <p>12/10/21 Tièdeur de petit parisien Chicken Pie Gâteau carottes</p>	<p>MENU BRASSERIE à 5€ Plat + dessert</p> <p>14/10/21 Tartiflette Mousse Café Chocolat</p>
<p>MENU RESTAURANT à 6€50</p> <p>19/10/21 Larmes de legs et son tartare de betterave rouge French Big Mac Potatoes Délice à la banane</p>	<p>MENU RESTAURANT à 6€50</p> <p>23/11/21 Avocat Cocktail Stack de Gigot, tian de légumes Mousse au chocolat</p>	<p>MENU BRASSERIE à 5€ Plat + dessert</p> <p>09/12/21 Brandade de Morue Craquelin aux poires</p>
<p>MENU DE NOEL RESTAURANT à 6€50</p> <p>14/12/21 Tartare de Saumon Fumé Filet de Bœuf en croûte Périgourdin Bûche Bavaroise</p>	<p>MENU BRASSERIE à 5€ Plat + dessert</p> <p>16/12/21 Parmentier de Canard , Mâche Pot de crème Vanille</p>	<p>MENU RESTAURANT à 6€50</p> <p>18/01/22 Potage Taillé Parmentier de Canard Tartes fines</p>

MENU RESTAURANT à 6€50 06/10/20 Quiche lorraine Truite sauce vin blanc pommes anglaises Moelleux au chocolat	MENU BRASSERIE à 5€ Plat + dessert 06/10/20 Pissaladière de thon ou de bœuf, Salade frisée Crème caramel	MENU RESTAURANT à 6€50 10/11/20 Gratin de fruits de mer Escalope de Saumon au Curry, Ris Créole Tartelettes aux pommes
MENU RESTAURANT à 6€50 15/09/20 Fondant de thon sauce aneth Cuisse de poulet basquaise Mousse citron	MENU RESTAURANT à 6€50 22/09/20 Gâteau de crevette Poulet cocotte Grand-mère Mille-feuille de Pancake aux pêches	MENU RESTAURANT à 6€50 22/09/20 Tarte à l'oignon Confit de canard pommes gaufrettes Mousse coco
MENU RESTAURANT à 6€50 06/10/20 Quiche lorraine Truite sauce vin blanc pommes anglaises Moelleux au chocolat	MENU BRASSERIE à 5€ Plat + dessert 06/10/20 Pissaladière de thon ou de bœuf, Salade frisée Crème caramel	MENU RESTAURANT à 6€50 10/11/20 Gratin de fruits de mer Escalope de Saumon au Curry, Ris Créole Tartelettes aux pommes

**Sans oublier nos Café gourmands de 9h50 à 10h10
le :24/09/2021, 15/10/2021, 19/11/2021, 10/12/2021,
14/01/2022, 04/02/2022,10/03/2022, 14/04/2022,
26/05/2022.**

*Afin de rationaliser la gestion des marchandises, nous sommes dans l'obligation de déterminer à l'avance un nombre défini de couverts pour chaque
met. Nous vous remercions de votre compréhension du choix restrictif que nous vous proposons. Tous nos produits sont frais. Il s'agit d'une
application d'élèves, nous comptons sur votre indulgence pour toute imperfection visible.*

En cas d'annulation, soyez aimable de prévenir 48 h à l'avance.

Merci d'avance pour l'intérêt porté au travail de nos élèves.

M CHEVREUIL et Mr BART