

Au restaurant pédagogique les Platanes, les apprentis sont mis en conditions réelles pour mettre en pratique les connaissances acquises tout au long de leur apprentissage. Sous l'œil de formateurs professionnels, ils assurent l'intégralité de la prestation culinaire et du service. En y déjeunant, vous participez à la formation de nos futurs professionnels de la restauration.

**Centre de Formation  
d'Apprentis**  
CCI LE MANS SARTHE



• **Formule traditionnelle midi** •

Jours et horaires d'ouverture : du lundi au vendredi - 12h20

Entrée + plat + fromage + dessert + boissons + café

**13,90 €**

• **Formule Brasserie midi** •

Disponible certains midis (cf. menus) - 12h20

Entrée / plat **ou** plat / dessert **ou** entrée / dessert

+ boisson froide + boisson chaude

**6,50 €**

• **Formule traditionnelle soir** •

Jours et horaires d'ouverture : le mardi et le jeudi - 19h30

Apéritif + entrée + plat + fromage + dessert

Boissons non comprises

**17,90 €\***

(\*certains soirs, sans fromage - tarif : 15,90 €)

**Réservations**

Du lundi au vendredi : 9h-12h / 13h30-17h

au **02 43 40 60 62**



**Les Platanes**

Restaurant pédagogique

ing soda and salt until well blended. In a large bowl, beat peanut butter with granulated sugar until light. Then beat in egg and vanilla. Gradually beat in peanuts. Roll dough into 1-inch 2.5 cm balls spacing about 2 inches 5 cm apart. Dip a glass in granulated sugar and flatten balls slightly. Garnish with peanut halves if desired, pressing gently until cookies are a light golden colour and tops are firm to the touch, about 12 minutes. Store in an airtight container. In a small bowl, stir flour with baking soda and salt until well blended. Beat in brown and granulated sugar until light. Stir in chocolate covered peanuts. Roll dough in flour mixture until combined. Stir in chocolate covered peanuts. Roll dough into 1-inch 2.5 cm balls spacing about 2 inches 5 cm apart on an ungreased baking sheet. Dip a glass in granulated sugar and flatten balls slightly. Garnish with peanut halves if desired, pressing gently until cookies are a light golden colour and tops are firm to the touch, about 12 minutes. Store in an airtight container. In a small bowl, stir flour with baking soda and salt until well blended. In a large bowl, beat peanut butter with butter until smooth and creamy. Beat in brown and granulated sugar until light. Then beat in egg and vanilla. Gradually beat in flour mixture until combined. Stir in chocolate covered peanuts. Roll dough into 1-inch 2.5 cm balls spacing about 2 inches 5 cm apart on an ungreased baking sheet. Dip a glass in granulated sugar and flatten balls slightly. Garnish with peanut halves if desired, pressing gently until cookies are a light golden colour and tops are firm to the touch, about 12 minutes. Store in an airtight container.

CFA CCI Le Mans Sarthe, 132 rue Henri Champion - 72100 Le Mans

Tél : 02 43 40 60 60 - [www.cfa.lemans.sarthe.cci.fr](http://www.cfa.lemans.sarthe.cci.fr)

**Déjeuners proposés par les sections CAP / BAC PRO / MC  
dans le cadre des travaux pratiques**

Formule Brasserie possible

<b>LUNDI</b>	<b>09/04/18</b>	<b>16/04/18</b>
	PAS	PAS
	DE	DE
	SERVICE	SERVICE
<b>MARDI</b>	<b>10/04/18</b>	<b>17/04/18</b>
	Salade Niçoise	Soupe de poisson
	Magret de canard à l'orange Pommes gaufrettes	Selle d'agneau rôtie Tian Provençal
	Mousse aux deux chocolats	Tarte au citron
<b>MERCREDI</b>	<b>11/04/18</b>	<b>18/04/18</b>
	PAS	PAS
	DE	DE
	SERVICE	SERVICE
<b>JEUDI</b>	<b>12/04/18</b>	<b>19/04/18</b>
	PAS	PAS
	DE	DE
	SERVICE	SERVICE
<b>VENREDI</b>	<b>13/04/18</b>	<b>20/04/18</b>
	Moules marinière	PAS
	Sole meunière Flan de légumes	DE
	Mille-feuilles	SERVICE

<b>LUNDI</b>	<b>23/04/18</b>	<b>14/05/18</b>
	Œuf mollet Florentine	PAS
	Poulet rôti Pomme Mont-Dore	DE
	Jalousie aux pomme	SERVICE
<b>MARDI</b>	<b>24/04/18</b>	<b>15/05/18</b>
	Soufflé au fromage	
	Carré d'agneau rôti Primeurs	EXAMEN
	Tarte crumble pommes-rhubarbe	
<b>MERCREDI</b>	<b>25/04/18</b>	<b>16/05/18</b>
	PAS	PAS
	DE	DE
	SERVICE	SERVICE
<b>JEUDI</b>	<b>26/04/18</b>	<b>17/05/18</b>
	Œuf poché Bénédictine	Œuf poché Bénédictine
	Magret de canard aux pommes Pomme de terre sautée	Magret de canard aux pommes Pomme de terre sautée
	Riz Maltais Soufflé liqueur	Riz Maltais
<b>VENREDI</b>	<b>27/04/18</b>	<b>18/05/18</b>
	PAS	Potage cultivateur
	DE	Côte de bœuf grillée Sauce Béarnaise
	SERVICE	Pommes pont-neuf  Croquembouche