

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 12-15 minutes. Bake in centre of preheated oven until cookies are a light golden colour and tops are firm to the touch. 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 12-15 minutes. Bake in centre of preheated oven until cookies are a light golden colour and tops are firm to the touch. 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 12-15 minutes. Bake in centre of preheated oven until cookies are a light golden colour and tops are firm to the touch. 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

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

■ Formule Brasserie possible

LUNDI	27/11/17	04/12/17
	Pannequet aux champignons Contre-filet rôti Jardinière de légumes Chou chantilly	Œuf farcis Chimay Poulet sauté basquaise Tagliatelles de pâte et de légumes Charlotte aux poires
	28/11/17	05/12/17
MARDI	Œufs brouillés forestière Blanquette de veau à l'ancienne Riz pilaf Crêpes flambées	Salade Occitane Cassoulet Patis gascon et ses pruneaux flambés
	29/11/17	06/12/17
	PAS DE SERVICE	Pannequet aux champignons Contre-filet rôti Jardinière de légumes Chou chantilly
MERCREDI	30/11/17	07/12/17
	Potage cultivateur Côte de bœuf grillée Sauce Béarnaise Pomme pont-neuf Croquembouche	PAS DE SERVICE
	01/12/17	08/12/17
JEUDI	Œuf farcis Chimay Poulet sauté basquaise Tagliatelles de pâte et de légumes Charlotte aux poires	Gougère au fromage Filet de lieu bonne-femme Pomme à l'Anglaise Mousse au chocolat

LUNDI	11/12/17	18/11/172
	Potage julienne Darblay Blanquette de veau à l'ancienne Riz pilaf Forêt noire	Œuf farcis Chimay Poulet sauté basquaise Tagliatelles de pâte et de légumes Charlotte aux poires
	12/12/17	19/12/17
MARDI	Œuf mollet Florentine Sole meunière Pommes vapeur et flan de légumes Bûche de Noël	Ouassous guacamole et agrumes Colombo de volaille Riz créole Beignet de fruits exotiques
	13/12/17	20/12/17
	PAS DE SERVICE	Potage julienne Darblay Blanquette de veau à l'ancienne Riz pilaf Forêt noire
MERCREDI	14/12/17	21/12/17
	Crème Dubarry Poulet grillé à l'Américaine Pommes paille Tarte feuilletée aux fruits	PAS DE SERVICE
	15/12/17	22/12/17
JEUDI	SERVICE BRASSERIE (en attente du menu)	PAS DE SERVICE