

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 mixture until combined. Stir in chocolate covered peanuts. Roll dough in granulated sugar and flatten balls slightly. 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. 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

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

■ Formule Brasserie possible

L U N D I	08/01/18	15/01/18
	Potage julienne Darblay Blanquette de veau à l'ancienne Riz pilaf Forêt noire	<u>SERVICE</u> <u>BRASSERIE</u> Saumon – macedoine Goujonette de poisson ou Buger Café Gourmand
	09/01/18	16/01/18
M A R D I	Moules marinière Contre-filet rôti Jardiniere de légumes Pithiviers	Pavé de Cabillaud à l'étuvée de chicons Carbonade Flamande Crème brûlée à la chicorée
	10/01/18	17/01/18
	PAS DE SERVICE	Potage julienne Darblay Blanquette de veau à l'ancienne Riz pilaf Forêt noire
M E R C R E D I	11/01/18	18/01/18
	PAS DE SERVICE	PAS DE SERVICE
	12/01/18	19/01/18
V E N D R E D I	<u>SERVICE</u> <u>BRASSERIE</u> Saumon – macedoine Goujonette de poisson ou Buger Café Gourmand	Petit pâté feuilleté Sébastie grillée Beurre à l'anis Gratin de légumes Crème caramel

L U N D I	22/01/18	29/01/18
	Petit pâté feuilleté Filet de dorade grillé Beurre blanc Gratin de courgettes Crème caramel	Examen Blanc Table de 2 convives
	23/01/18	30/01/18
M A R D I	Gougère au fromage Poulet cocotte grand-mère Pommes cocotte Forêt noire	Escargot à la Bouguignonne Carré de veau à la Dijonnaise Poire et coulis de cassis
	24/01/18	31/01/18
	PAS DE SERVICE	Petit pâté feuilleté Filet de dorade grillé Beurre blanc Gratin de courgettes Crème caramel
M E R C R E D I	25/01/18	01/02/18
	<u>SERVICE</u> <u>BRASSERIE</u> Saumon – macedoine Goujonette de poisson ou Buger Café Gourmand	PAS DE SERVICE
	26/01/18	02/02/18
V E N D R E D I	Omelette aux fines herbes Navarin d'agneau aux petits légumes Tarte au citron	Potage julienne Darblay Blanquette de veau à l'ancienne Riz pilaf Forêt noire