

## MENU DU JOUR 2 (SOIR - 4 SERVICES)

### ENTRÉE(S) FROIDE(S)

Céleri-rave rémoulade

Ou

### ENTRÉE(S) CHAUDE(S)

Coquille de fruits de mer (supp. 2.00\$)

### POTAGES

Soupe à l'oignon à la bière, gratinée

Ou

Potage Washington



Le menu est réalisé par les élèves en Cuisine.

Le service est assuré par les élèves en Restauration.

### PLATS PRINCIPAUX

Fettucine Alfredo.....10,50\$

Sandwich à l'effiloché de porc bbq.....10,50\$

Steak de Hambourg, sauce poivrée.....10,95\$

«Fish N' chips» d'aiglefin et sauce tartare..... 12,95\$

Coq au vin.....13,95\$



### DESSERTS

Gâteau au fromage

Ou

Crème caramel

*Thé ou café ou infusion*





Centre de formation professionnelle  
Jacques-Rousseau

L'Ardoise  
sur réservation seulement  
« individuelle ou de groupe »

Conformément à la loi sur le tabac,  
il est interdit de fumer à l'intérieur  
et sur le terrain de l'école

#### **ALLERGIES**

On ne peut garantir l'absence d'éléments  
allergènes ou de gluten dans les repas servis à l'Ardoise

#### **Certificats-cadeaux disponibles**

Pour des raisons de salubrité alimentaire, il nous est  
dorénavant impossible de permettre à nos clients de  
quitter l'établissement avec des aliments issus de la  
salle à manger l'Ardoise

—> *Les prix sont modifiables sans préavis.* <—

La Direction



Centre de formation professionnelle  
Jacques-Rousseau

# Bienvenue

## À notre salle à manger

# L'Ardoise

Les élèves et les enseignants de Cuisine  
et du Service de la restauration  
sont heureux de vous recevoir et de vous servir.

## Bon appétit