

MENU DU JOUR 3 (SOIR - 4 SERVICES)

ENTRÉE(S) FROIDE(S)

Salade d'épinards et mandarines

Ou

ENTRÉE(S) CHAUDE(S)

Calmars frits et salsa fraîche (supp. 1,00\$)

POTAGES

Potage parisien

Ou

Potage crécy



Le menu est réalisé par les élèves en Cuisine.

Le service est assuré par les élèves en Restauration.

PLATS PRINCIPAUX

Penne All'Arabiata..... 9,50\$

Fajitas de poulet à la mexicaine..... 9,50\$

Rôti de porc aux pommes 10,95\$

Sauté de veau marngo 13,50\$

Filet de truite belle manière 13,50\$



DESSERTS

Pouding chômeur

Ou

Tarte au citron meringuée

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