

# MENU DU JOUR 1 (SOIR - 4 SERVICES)

## ENTRÉE(S) FROIDE(S)

Salade de céleri rémoulade

Ou

## ENTRÉE(S) CHAUDE(S)

Calamars frits (supp. 1.50\$)

## POTAGES

Potage paysan

Ou

Crème de brocoli



Le menu est réalisé par les élèves en Cuisine.

Le service est assuré par les élèves en Restauration.

## PLATS PRINCIPAUX

Omelette aux fines herbes .....11,50\$

Croquettes de poisson.....13,50\$

Poulet sauté chasseur.....13,95\$

Moules saucé poulette.....14,50\$

Brochette de bœuf saucé bordelaise.....15,50\$



## DESSERTS

Gâteau mousse chocolat

Ou

Tartlette aux fruits

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.* <—

**Les taxes de vente sont applicables au total de votre facture.**

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