

## MENU DU JOUR 3 (MIDI - 3 SERVICES)

### ENTRÉE(S) FROIDE(S)

Salade César

Ou

### ENTRÉE(S) CHAUDE(S)

Cassolette de champignons et escargots (supp. 1,50\$)

Ou

### POTAGES

Soupe à l'oignon

Ou

Potage crécy



Le menu est réalisé par les élèves en Cuisine.

Le service est assuré par les élèves en Restauration.

### PLATS PRINCIPAUX

Ciabatta au poulet grillé..... 9,95\$

Bœuf stroganoff..... 11,95\$

Moules au pistou ..... 12,50\$

Pavé de saumon, sauce vierge..... 14,95\$

Côtes de porc levées, sauce barbeque..... 15,95\$



### DESSERTS

Crêpes Suzette

Ou

Tarte au sucre à la crème

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