

## MENU DU JOUR 4 (MIDI - 3 SERVICES)

### ENTRÉE(S) FROIDE(S)

Légumes à la grecque

Ou

### ENTRÉE(S) CHAUDE(S)

Tartellette aux champignons

Ou

### POTAGES

Crème de volaille

Ou

Potage cultivateur



Le menu est réalisé par les élèves en Cuisine.

Le service est assuré par les élèves en Restauration.

### PLATS PRINCIPAUX

Croque-monsieur..... 8,95\$

Fish & chips.....10,95\$

Saucisse en coiffe.....10,95\$

Moules marinières.....11,95\$

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



### DESSERTS

Sorbet fraises, glace vanille

Ou

Tarte aux pommes

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