

Extrait du ACADÉMIE DE LYON

<http://www2.ac-lyon.fr/enseigne/sbssa/spip.php?article284>

Exemple d'un menu de saison

- Enseignements professionnels - Filière "Restauration collective et commerciale" - CAP Agent Polyvalent de Restauration (CAP A.P.R.) -
Ressources pédagogiques -

Date de mise en ligne : dimanche 23 mai 2010



Copyright © ACADÉMIE DE LYON - Tous droits réservés

Exemple d'un menu de saison

Voici l'exemple d'un menu servi dans le restaurant d'application de l'EREA Philibert Commerson (Bourg en Bresse) le mardi 11 mai 2010.

La production de ce repas a été assurée par 8 élèves de 1ère année de CAP APR.

Menu Printanier

Salade de printemps

ou

Tarte fine aux oignons et chèvre frais

Lasagnes printanières

Fromage blanc

ou

Fromage sec

Verrine aux poires rôties et sablés

Ou

Verrines fraises rhubarbe

ça vous semble appétissant, non ?!?

Vous trouverez ci-dessous les fiches recettes.

<dl class='spip_document_448 spip_documents spip_documents_left' style='float:left;'>

Salade de printemps <dl class='spip_document_449 spip_documents spip_documents_right' style='float:right;'>

Tarte fine oignons chèvre

Lasagnes printanières <dl class='spip_document_450 spip_documents spip_documents_left' style='float:left;'>

Verrine poires rôties <dl class='spip_document_451 spip_documents spip_documents_right' style='float:right;'>

Verrine fraises rhubarbe