Conditions de vente

- Les plats chauds peuvent être réchauffés au micro-onde (barquettes micro-ondulables).

- Réservation au 04-77-29-29-90 ou par mail : secretariat.ddf.0421736j@ac-lyon.fr jusqu'à 48h avant la date de retrait.

- Retrait à effectuer au Château Prodon entre **12h et 13h30**.

- Paiements en espèces, chèques ou carte bancaire.

- Le prix est fixé à 13€ /personne.

Photo non contractuelle

Menu du mercredi 10 mars

Salade océane

Roulade de pintade sévigné au cidre

Poêlée de légumes au beurre demi-sel

Dessert de nos pâtissiers

Menu du vendredi 12 Mars :

Velouté de choux fleurs

Carré de porc poêlé aux haricots Paimpol, artichaut à la rennaise

Far breton, pommes rôties au beurre salé

Menu du mercredi 24 Mars:

Cannelloni d'escalibade froide et sa gambas du Médoc

Parmentier de morue à la bordelaise

Dessert de nos pâtissiers

Menu du vendredi 26 mars

Chipirons et moules à l'ail, riz à la Gachucha

Daube Béarnaise, pommes Sarladaises

Dessert de nos pâtissiers

Menu du mercredi 7 avril:

Tatin de camembert, chiffonnade de pommes et céleri mariné au vinaigre de cidre et sa langoustine en tempura

Poulet sauté Vallée d'Auge pommes fondantes

Dessert de nos pâtissiers

Menu du vendredi 9 avril:

Crème de petit pois glacé

Poisson Colbert, cubes de gelée de citron, pomme écrasée

Baba moelleux au rhum, chantilly vanille

* Chaque menu sera accompagné d'un petit pain maison

Lycée des Métiers de l'Alimentation et de la Restauration
18, Rue François Gillet BP 21
42405 Saint-Chamond

04 77 29 29 90
secretariat.ddf.0421736j@ac-lyon.fr

Les élèves de 1ère Bac Professionnel sont heureux de vous proposer leurs plats à emporter les 10, 12, 24, 26 Mars et les 7, 9 Avril

Le Château Prodon:
Entre Traditions et Modernité