



ACPM SEMAINE 43

RESTAURANT PÉDAGOGIQUE

Ouvert uniquement le mardi, jeudi et vendredi
(12h15/13h30) avec parking,

ADRESSE : 48 Avenue Marcel
Delprat, 13013 Marseille

HORAIRES DU RESTAURANT :

De 12h15 à 13h15 avec Parking
A l'entrée livraison (côté gauche du restaurant)

Réservez en ligne : acpmrestauration

Réservez par tél. :
0766815036 - 0491077516



INFORMATION RESTAURANT

Réservez **UNIQUEMENT** en ligne sur
www.acpmrestauration.fr

Ou par tel. au 0766815036 / 0491077516
(Du lundi au vendredi)

RESERVATIONS : Jusqu'à 10H00 maximum du même jour

MARDI 20 OCT. :

CASSOLETTE DE MOULES À LA FONDUE DE POIREAUX

JEUDI 22 OCT. :

SPÉCIAL EXAMEN (15,90€) - AU CHOIX (Entrecôte ou filet de St Pierre)

VENDREDI 23 OCT. :

FILET DE CANARD AU VINAIGRE DE XÉRÈS

LUNDI 19 OCTOBRE	MARDI 20 OCTOBRE	MERCREDI 21 OCTOBRE	JEUDI 22 OCTOBRE	VENDREDI 23 OCTOBRE
	(Menu à 16,90€) CASSOLETTE DE MOULES À LA FONDUE DE POIREAUX Cocktail « maison » Amuse-bouches - Blanc-manger de chou-fleur aux parfums de crustacés - Cassolette de moules à la fondue de poireaux, marinées aux épices - Dessert du chef pâtissier (Préparé par nos élèves)		(Menu à 15,90€) SPÉCIAL EXAMEN <u>Uniquement table de 4 & 2</u> <u>Réservez par tel.</u> Cocktail « maison » Amuse-bouches - Omelette roulée aux épinards et saumon fumé Ou Feuilleté aux asperges vertes, sa sauce mousseline - Entrecôte sauce vigneronne, ses pommes duchesses, tomate à la provençale et poêlée de champignons Ou Filet de St Pierre, sauce beurre blanc, son écrasé de potimarron, fagot d'haricots verts et navets glacés - Dessert du chef à la coupe	(Menu à 17,90€) FILET DE CANARD AU VINAIGRE DE XÉRÈS Cocktail « maison » Amuse-bouches - Tartelette aux escargots et à la courgette, crème de persillade - Filet de canard au vinaigre de Xérès, laitue braisée - Dessert du chef pâtissier (Préparé par nos élèves)

