




**INFORMATION RESTAURANT**  
 Réservation **UNIQUEMENT** en ligne sur  
[www.acpmrestauration.fr](http://www.acpmrestauration.fr)  
 Ou par tel. au 0766815036 / 0491077516  
 (Du lundi au vendredi)  
**RESERVATIONS** : Jusqu'à 09H30 maximum du même jour

**JEUDI 18 JUIN :  
 SOURIS D'AGNEAU  
 BRAISÉE**

**ACPM SEMAINE 25**

**RESTAURANT PÉDAGOGIQUE**  
 Ouvert uniquement le 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)

**Réservation en ligne** : [acpmrestauration](http://acpmrestauration)  
**Réservation par tél.** :  
 0766815036 - 0491077516



| LUNDI<br>15 JUIN | MARDI<br>16 JUIN   | MERCREDI<br>17 JUIN | JEUDI<br>18 JUIN   | VENDREDI<br>19 JUIN  |
|------------------|--|---------------------|--|--|
| <b>FERMÉ</b>     | <p>(Menu à 15,90€)</p> <p><b>LONGE DE THON A<br/>           LA BORDELAISE</b><br/>           Cocktail « maison »<br/>           Amuse-bouches</p> <p>-</p> <p>Tartelette de canard<br/>           confit</p> <p>-</p> <p>Longe de thon à la<br/>           bordelaise<br/>           Méli-mélo de légumes du<br/>           soleil à l'espagnole</p> <p>-</p> <p>Dessert du chef pâtissier<br/>           (Préparé par nos élèves)</p> | <b>FERMÉ</b>        | <p>(Menu à 21,90€)</p> <p><b>SOURIS D'AGNEAU<br/>           BRAISÉE</b><br/>           Cocktail « maison »<br/>           Amuse-bouches</p> <p>-</p> <p>Tartare de tomates jaunes et<br/>           rouge</p> <p>-</p> <p>Souris d'agneau braisée<br/>           Ses fèves fondantes au<br/>           poivron<br/>           Ses gnocchis dorés</p> <p>-</p> <p>Dessert du chef pâtissier<br/>           (Préparé par nos élèves)</p> | <p>(Menu à 16,90€)</p> <p><b>PAVÉ DE BAR EN<br/>           CROÛTE DE PDT</b><br/>           Cocktail « maison »<br/>           Amuse-bouches</p> <p>-</p> <p>Gaspacho de gambas</p> <p>-</p> <p>Pavé de bar en croûte de<br/>           pommes de terre<br/>           Ses asperges vertes étuvées au<br/>           lard fumé</p> <p>-</p> <p>Dessert du chef pâtissier<br/>           (Préparé par nos élèves)</p> |

