



**Agrupamento de Escolas
de Albufeira**
145385

Curso Profissional Técnico de
Restauração, Cozinha e Pastelaria



Curso Profissional Técnico de
Restauração, Restaurante e Bar



ESCOLA BÁSICA E SECUNDÁRIA DE ALBUFEIRA
ANO LETIVO: 2018/19

Informo toda Comunidade Escolar (professores, funcionários, alunos e Pais/Encarregados de Educação) que na próxima 3^aF, dia 22.janeiro, durante a hora de almoço (12h→14h), o Restaurante “Tachos & Co”, estará a funcionar na sala 1.07, onde poderá degustar refeições confeccionadas pelos alunos do Curso Profissional Técnico de Restauração Cozinha e Pastelaria - 10^oJ, sendo o serviço de mesa assegurado pelos alunos do Curso Profissional Técnico de Restaurante e Bar - 10^oL.

Para poder degustar estas iguarias terá de adquirir a senha de almoço na papelaria da escola até dia 21, às 10h, mas terá de fazer a reserva (máximo de 25 pessoas) na papelaria até ao final do dia 18 (6^aF). O valor da senha com o menu completo é de 7€ e inclui bebidas.

Obrigada!

A Diretora de Curso do 10^oJ,

Susana Barão



Agrupamento de Escolas
de Albufeira
145385

Curso Profissional Técnico de
Restauração, Cozinha e Pastelaria



Curso Profissional Técnico de
Restauração, Restaurante e Bar



ESCOLA BÁSICA E SECUNDÁRIA DE ALBUFEIRA
ANO LETIVO: 2018/19



"Tachos & Co" (sala 1.07)

3.ªF - 22.janeiro.2019

Menu		Preço de Custo
Escabeche de legumes		7€
Creme de coentros aromatizado com azeite de azeitona preta		
Arroz de pato à Portuguesa		
Leite creme		
Menu Vegetariano		Preço de Custo
Escabeche de legumes		7€
Creme de coentros aromatizado com azeite de azeitona preta		
Arroz de pato sem pato (com chouriço vegan)		
Leite creme		