

dilluns, 17 d'octubre de 2011

20è aniversari EPS. Sopar ex-alumnes, PDI i PAS



El curs acadèmic 2010-11 l'**Escola Politècnica Superior** de la Universitat de Lleida ha celebrat el seu **vintè aniversari**.

Voldríem contactar amb els exalumnes de l'Escola per tal d'informar-los sobre qüestions referents a l'**Acte de Cloenda** d'aquest 20è aniversari.

La direcció de l'Escola organitza un **sopar** per al proper **11 de novembre** perquè totes les persones vinculades a l'Escola, des del 1991, es puguin retrobar amb els seus companys, professors i amics. Es per aquest motiu que demanem la vostra col·laboració per tal de fer difusió d'aquest acte i poder contactar amb el màxim possible d'exalumnes.

Us adjuntem el menú del sopar, que esperem sigui del vostre gust.

Les persones que vulgueu efectuar la inscripció/pagament per al sopar del dia 11 de novembre heu de fer un **INGRÈS/TRANSFERÈNCIA** amb la referència **SOPAR EPS** al número de compte del **Banc de Santander**:

0049 6594 33 2595085143

En el moment de la inscripció/pagament **cal adjuntar les següents dades**:

- **NOM i COGNOMS - TITULACIÓ / ANY PROMOCIÓ** (En el cas dels ex-alumnes) - **CORREU ELECTRÒNIC DE CONTACTE**, on rebreu un correu de conformitat del pagament.

Us continuarem informant d'aquest acte en aquest mateix espai.

Podeu contactar amb nosaltres via [Facebook](#) [

<http://www.facebook.com/pages/Escola-Politècnica-Superior-UdL/255577431146972>], per correu electrònic (info@eps.udl.cat [<mailto:info@eps.udl.cat>]) o bé al telèfon 973 702758 (Enric). Aniveu-vos, participeu i feu difusió d'aquesta informació!

Salutacions

Sopar ex alumnes

20
anys

Universitat de Lleida
Escola Politècnica
Superior



Escola Politècnica Superior

Universitat de Lleida

Divendres, 11 de novembre de 2011 – 21:30h

Restaurant A Taula – Avda. President Josep Tarradellas, 45-47. Lleida

Menú

Entrants a compartir

Assortit d'embotits ibèrics i pa de pagès amb tomàquet
(salsitxò, llangonissa, llom, xoriço)
Amanida de la vall amb quatre varietats d'enciam (formatge
de cabra gratinat, nous, poma i favetes)
Croquetes casolanes (pernil ibèric i brancada de bacallà)
Canaló de l'àvia amb beixamel de formatge

Primer plat

Llobarro sense espines farcit de llagostins a l'orio de bolets

Segon Plat

Espalleta de xai a l'estil d'Aranda

Postre

Pastis de formatge amb fruites del bosc

CELLER

Vins D.O., aigua Grp Vichi Catalan, Cava brut Nature, cafè i
petites bogeries

... i després del sopar al mateix restaurant ... conversa,
música i gresca

PREU

35 € iva inclòs

