



dilluns, 25 de febrer de 2013

Sopar antics alumnes EPS

Informació de l'esdeveniment

Inici:

25 de de febrer de 2013



El curs acadèmic 2010-11 l'**Escola Politècnica Superior** de la Universitat de Lleida va celebrar el seu **vintè aniversari**, i en el marc d'aquella efemèride, es va dur a terme el primer sopar d'antics alumnes de l'Escola Politècnica Superior.

Per tal de donar continuïtat a aquests tipus de trobades, la direcció de l'EPS organitza un **sopar per a antics alumnes, PDI i PAS**, per al **divendres 8 de març de 2013 a les 21h**, amb l'objectiu que tothom que ha estat o estar vinculat a l'Escola es puguin retrobar amb els seus companys, professors i amics.

El sopar és realitzarà al RESTAURANT LA MASIA de Lleida (C. Democràcia, 16). 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 8 de març heu de fer un **INGRÉS/TRANSFERÈNCIA de 25 euros** amb la referència **SOPAR EPS** al número de compte del **Banc de Santander**:

0049 6594 33 2595091062

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



- NOM i COGNOMS - TITULACIÓ - CORREU ELECTRÒNIC DE CONTACTE

Si voleu més informació podeu contactar amb nosaltres via correu electrònic (info@eps.udl.cat [<mailto:info@eps.udl.cat>]) o bé al telèfon 973 702758 (Enric); No obstant, us anirem informant de l'esdeveniment en aquest mateix espai, així com a [Facebook](http://www.facebook.com/EPS.UdL) [<http://www.facebook.com/EPS.UdL>] i [Twitter](https://twitter.com/eps_udl) [https://twitter.com/eps_udl].

Així mateix, us demanem la vostra col·laboració per tal de fer difusió d'aquest acte i poder contactar amb el màxim possible d'antics alumnes, professorat i PAS.

Animeu-vos, participeu i feu difusió d'aquesta informació!

Salutacions

direcció EPS



Sopar antics alumnes Escola Politècnica Superior 8 de març de 2013



Universitat de Lleida
Escola Politècnica Superior

Menú

Aperitius per compartir

Pernil ibèric amb pa de vidre amb tomata
Làmines de bacallà amb tomata natural
Pinxo de truita de patata amb ceba caramel·litzada
Amanida de bolets i parmesà amb vinagreta de festucs
Croquetes de pollastre i pernil
Caragols a la llauna

Plat principal

Bacallà a la lleidatana
o
Orada a la Donostia
o
Melòs de porc ibèric al vi ranci, patata panadera i bolets
o
Estofat de vedella a la catalana

Les postres

La mousse de iogurt amb fruites del bosc
La tulipa de gelat de coco i xocolata calenta

Celler

Aigües minerals
Blanc i negre Terracota
Cafè aràbiga 100% natural
Copa de cava brut

Pàrquing vigilat

PVP 25 € iva inclòs