

Le restaurant d'application vous propose...



1 rue Pierre Latécoère - Zone Bastillac
65000 TARBES
05.62.44.11.88
www.cma65.fr/ecole-des-metiers

Année 2022-2023

Vous souhaitez venir au restaurant d'application ?

● Pensez à réserver !

Notre restaurant d'application vous accueille selon un planning pré-défini correspondant aux périodes de formation des apprenants au sein de notre établissement.

Si vous souhaitez vous restaurer, contactez-nous, au plus tard 48h à l'avance, au 05.62.44.11.88 pour toute réservation.

● Combien coûte le menu ?

Le prix du menu est fixé à 12€, pour toute personne extérieure à l'établissement.

Pour le personnel, le prix est de 4 €.

● Quels sont les moyens de paiement acceptés ?

Le paiement s'effectuera sur place, le jour de votre venue.

Notre établissement accepte les chèques et espèces.

● Recommandations

Le service débute à 12h15 et se termine à 13h20. Pour le bon déroulé du service, nous vous invitons à vous présenter entre 12h et 12h15, à l'accueil de l'Ecole des Métiers.

Nos apprenants sont en cours de formation. Nous vous demandons d'être bienveillant envers eux.

En vous remerciant par avance pour votre compréhension.



Les menus de Septembre

Mardi 06 Septembre 2022

Salade façon niçoise
Poulet sauté chasseur, pommes noisettes
Café ou thé gourmand

Ce menu vous est proposé par les apprenants en CAP 2ème année.

Jeudi 08 Septembre 2022

Hôtel

Lundi 12 Septembre 2022

Thème : Midi-Pyrénées

Tourin a l'ail
Carre d'agneau et ses légumes
Coupe d'Artagnan

Ce menu vous est proposé par les apprenants en BP 2ème année.

Mercredi 14 Septembre 2022

Thème : Languedoc-Roussillon

Huîtres de Bouzigues
Cassoulet de Castelnaudary
Pêches rôties a la crème d'amande, glace verveine, coulis de framboises

Ce menu vous est proposé par les apprenants en BP 2ème année.

Mardi 20 Septembre 2022

Salade de chèvre chaud
Faux filet double saute beurre maitre d'hôtel / gratin de courgettes aux
champignons
Iles flottantes

Ce menu vous est proposé par les apprenants en CAP 2ème année.

Jeudi 22 Septembre 2022

Hôtel

Lundi 26 Septembre 2022

Thème : Aquitaine

Œuf Mollet à la Piperade
Risotto de Chipérons
Gâteau Basque

Ce menu vous est proposé par les apprenants en BP 2ème année.

Mercredi 28 Septembre 2022

Thème : Poitou-Charentes

Coquille à la Saintongeaise
Pavé de Bœuf sauce au Poivre, Pommes Boulangère
Millas Charentais aux Pommes

Ce menu vous est proposé par les apprenants en BP 2ème année.

Les menus d'Octobre

Mardi 04 Octobre 2022

Œufs farcis Chimay
Lapin à la moutarde
Pâtes fraîches
Assiette de fromage

Ce menu vous est proposé par les apprenants en CAP 2ème année.

Jeudi 06 Octobre 2022

Hôtel

Lundi 17 Octobre 2022

Thème : Pays de Loire

Buffet d'entrées (jambon, terrine de lapin etc...)
Bar en croute de sel, beurre nantais, purée de moquette
Poire belle angevine au vin rouge

Ce menu vous est proposé par les apprenants en BP 2ème année.

Mercredi 19 Octobre 2022

Thème : Centre Val de Loire

Citrouillat berrichon
Gigot de 7 heures, flan de légumes
Tarte tatin, glace vanille

Ce menu vous est proposé par les apprenants en BP 2ème année.

Les menus de Novembre

Mardi 1er Novembre 2022

Férié

Jeudi 03 Novembre 2022

Salade landaise
Entrecôte, sauce béarnaise
Bavarois

Ce menu vous est proposé par les apprenants en CAP 2ème année.

Lundi 14 Novembre 2022

Thème : Bretagne

Langoustines amoureuses
Aile de raie aux câpres, trilogie de choux
Gâteau aux marrons de rieux

Ce menu vous est proposé par les apprenants en BP 2ème année.

Mercredi 16 Novembre 2022

Thème : Normandie

Coquille st-jacques en coque lutée
Cote de veau vallée d'Auge
Pommes flambées, sauce caramel beurre sale, glace vanille

Ce menu vous est proposé par les apprenants en BP 2ème année.



Mardi 22 Novembre 2022

CCF cuisine et hôtel des CAP 2ème année

Jeudi 24 Novembre 2022

CCF cuisine et petit déjeuner des CAP 2ème année



Les menus de Décembre

Lundi 05 Décembre 2022

Thème : Ile de France

Saumon Bellevue
Entrecôte double saute Bercy
Paris-brest

Ce menu vous est proposé par les apprenants en BP 2ème année.

Mercredi 07 Décembre 2022

Thème : Hauts de France

Goyère au maroilles
Carbonnade de bœuf, frites
Crêpes Suzette flambées

Ce menu vous est proposé par les apprenants en BP 2ème année.

Mardi 13 Décembre 2022

Thème : Repas de Noël

Assiette de fruits de mer
Pintade contisée / flan de potimarron
Bûche de Noël

Ce menu vous est proposé par les apprenants en CAP 2ème année.



Jeudi 15 Décembre 2022

Thème : Repas de Noël

Assiette de poissons fumés
Queue de lotte aux pleurotes
Riz basmati
Bûche glacée de Noël

Ce menu vous est proposé par les apprenants en CAP 2ème année.



Les menus de Janvier

Jeudi 05 Janvier 2023

Velouté Dubarry
Limande meunière
Riz pilaf
Tarte aux pommes

Ce menu vous est proposé par les apprenants en CAP 1ère année.

Lundi 09 Janvier 2023

Thème : Alsace

Quiche lorraine
Choucroute
Cerises jubilées

Ce menu vous est proposé par les apprenants en BP 2ème année.

Jeudi 11 Janvier 2023

CCF Cuisine

Mardi 17 Janvier 2023

Tourte aux poireaux
Osso bucco milanaise
Salade de fruits frais

Ce menu vous est proposé par les apprenants en CAP 2ème année.



Jeudi 19 Janvier 2023

Allumette au fromage
Darne de saumon sauce choron
Poêlée de courgette et châtaignes
Vacherin aux fraises

Ce menu vous est proposé par les apprenants en CAP 2ème année.

Jeudi 26 Janvier 2023

Potage cultivateur
Blanquette de veau à l'ancienne, pommes vapeur
Frangipane

Ce menu vous est proposé par les apprenants en CAP 1ère année.

Lundi 30 Janvier 2023

Thème : Franche-Comté

Tarte à l'oignon et saucisse de Morteau
Truite au vin d'arbois, pommes vapeur
Tarte aux myrtilles

Ce menu vous est proposé par les apprenants en BP 2ème année.



Les menus de Février

Mercredi 1er Février 2023

Thème : Bourgogne

Œuf poché meurette
Fricasse de volaille à la crème, pâtes fraîches
Poire belle-dijonnaise

Ce menu vous est proposé par les apprenants en BP 2ème année.

Mercredi 07 Février 2023

Crème dieppoise
Navarin d'agneau au primeur
Pêche melba

Ce menu vous est proposé par les apprenants en CAP 2ème année.

Jeudi 09 Février 2023

Céleri rémoulade aux agrumes
Poulet rôti
Garniture châtelaine
Crème brûlée

Ce menu vous est proposé par les apprenants en CAP 2ème année.

Jeudi 16 Février 2023

Cocktail Florida
Filet de poisson dieppoise
Riz créole
Crème caramel

Ce menu vous est proposé par les apprenants en CAP 1ère année.

Lundi 20 Février 2023

Thème : Auvergne

Salade de lentilles vertes du Puy
Truffade
Soufflé glacé a la verveine du Velay

Ce menu vous est proposé par les apprenants en BP 2ème année.

Jeudi 22 Février 2023

Thème : Rhône-Alpes

Asperges vertes sauce mousseline
Canard aux navets
Gâteau aux noix de Grenoble

Ce menu vous est proposé par les apprenants en BP 2ème année.



Les menus de Mars

Mardi 07 Mars 2023

Œufs mimosas
Filet de poisson Dugléré
Pomme a l'anglaise
Cerises jubilés, glace vanille

Ce menu vous est proposé par les apprenants en CAP 2ème année.

Jeudi 09 Mars 2023

Salade lyonnaise
Papillote de poisson
Ratatouille niçoise
Plateau de fromages

Ce menu vous est proposé par les apprenants en CAP 2ème année.

Jeudi 16 Mars 2023

Croustade d'œuf florentine
Carré de porc, sauce charcutière
Pomme pont-neuf
Charlotte au chocolat

Ce menu vous est proposé par les apprenants en CAP 1ère année.



Lundi 20 Mars 2023

Thème : PACA

Pissaladière
Lapin à la provençale
Tarte au citron de Menton

Ce menu vous est proposé par les apprenants en BP 2ème année.

Mercredi 22 Mars 2023

Thème : Corse

Soupe de poisson
Stufatu
Fiadone

Ce menu vous est proposé par les apprenants en BP 2ème année.

Mardi 28 Mars 2023

Saumon mariné Gravlax
Pavé de bœuf, sauce au poivre vert, pommes duchesses
Nougat glacé

Ce menu vous est proposé par les apprenants en CAP 2ème année.



Jeudi 30 Mars 2023

Saucisson en brioche, sauce au porto

Truite à la grenobloise

Riz créole

Soufflé glacé aux fruits

Ce menu vous est proposé par les apprenants en CAP 2ème année.



Les menus d'Avril

Jeudi 06 Avril 2023

Thème : Food-truck

Salade composée
Bagels (saumon, végétarien, jambon)
Brownie

Ce menu vous est proposé par les apprenants en CAP 1ère année.

Lundi 10 Avril 2023

Février

Mercredi 12 Avril 2023

CCF Cuisine BP 2ème année

Mardi 18 Avril 2023

CCF Restaurant et cuisine CAP 2ème année

Jeudi 20 Avril 2023

CCF Restaurant et cuisine CAP 2ème année



Les menus de Mai

Jeudi 04 Mai 2023

Thème : Street-Food

Crudités sauce cocktail
Brochette de poulet citron soja sésame
Pommes dauphine
Ananas gondoles

Ce menu vous est proposé par les apprenants en CAP 1ère année.

Lundi 08 Mai 2023

Féié

Mercredi 10 Mai 2023

Menu libre choisi par les apprenants en BP

Mardi 23 Mai 2023

CCF Brasserie CAP 2ème année

Jeudi 25 Mai 2023

CCF Brasserie CAP 2ème année



Les menus de Juin

Jeudi 1er Juin 2023

Thème : Bistrot

Avocat cocktail
Escalope de veau viennoise
Spaghettis à la tomate
Tiramisu

Ce menu vous est proposé par les apprenants en CAP 1ère année.

Lundi 05 Juin 2023

Menu libre choisi par les apprenants en BP

Mercredi 07 Juin 2023

Menu libre choisi par les apprenants en BP

Jeudi 15 Juin 2023

Thème : Brasserie

Quiche lorraine
Dos de cabillaud pistou
Tagliatelles de légumes
Fromage blanc coulis de fruits

Ce menu vous est proposé par les apprenants en CAP 1ère année.





Jeudi 29 Juin 2023

Thème : Cafétéria

Buffet de charcuteries

Spaghettis (carbonara, napolitaine ou bolognaise)

Salade de fruits frais ou crêpes chantilly/chocolat

Ce menu vous est proposé par les apprenants en CAP 1ère année.





École des Métiers
Hautes-Pyrénées

1 rue Pierre Latécoère - Zone Bastillac
65000 TARBES
05.62.44.11.88
www.cma65.fr/ecole-des-metiers