Au menu du
RESTAURANT D'APPLICATION

CMA Formation Tarbes
1 rue Pierre Latécoère, Zone Bastillac, 65000 Tarbes
05 62 44 11 88
www.cma65.fr/ecole-des-metiers

OCCITANIE
HAUTES-PYRÉNÉES

Le Restaurant d'Application et vous !

Pensez à réserver !

Le restaurant d'Application de CMA Formation Tarbes vous accueille selon un planning pré-défini, correspondant aux périodes de formation des apprenants au sein de l'établissement.

Si vous souhaitez vous restaurer, pensez à réserver, au plus tard 48h à l'avance, au 05 62 44 11 88.

Combien coûte le menu ?

Le prix du menu est fixé à 12€.

Quels sont les moyens de paiement acceptés ?

Le paiement s'effectuera sur place, le jour de votre venue. CMA Formation Tarbes accepte les chèques et espèces.

Recommandations

Le service débute à 12h15 et se termine à 13h20. Pour le bon déroulé du service, veuillez vous présenter à l'accueil de CMA Formation Tarbes entre 12h et 12h15.

Les apprenants sont en cours de formation. Merci d'être bienveillant envers eux.

Retrouvez les menus de l'année 2024 - 2025, ci-dessous !

OCTOBRE 2024

MARDI 8

Salade Lyonnaise

Papillote de poisson du jour

Ratatouille niçoise

Panna cotta et coulis de fruits

NOVEMBRE 2024

MARDI 5

Saucisson en brioche et sauce Porto

Bar grenobloise (pour 2 personnes)

Haricots verts en persillade

Feuillantine aux framboises crème légère pistache

MERCREDI 26

Cocktail Florida

Tartare de bœuf

Frites et salade

Café gourmand

Thème : Snack

DÉCEMBRE 2024

MARDI 17

Assiette de fruits de mer

Pintade farcie aux marrons sur canapé

Pommes duchesse

Bûche de Noël

Thème : Menu de Noël

JEUDI 19

Assiette de poissons fumés

Queue de lotte aux cèpes

Flan de légume

Bûche glacée de Noël

Thème : Menu de Noël

JANVIER 2025

JEUDI 9

Velouté dubarry
Steak beurre maître d'hôtel
Pommes allumettes
Tartes aux pommes

MARDI 21

Crème Dieppoise
Dos de cabillaud rôti et Purée de pommes de terre à l'huile d'olive
Galette des rois

JEUDI 29

Tarte fine aux légumes d'hiver
Chili Sin Carne
Riz sauvage
Verrine fraicheur graînes de chia

Thème : Snack

JEUDI 30

Légumes à la grecque
Côte de porc charcutière
Pommes gaufrettes
Fruits flambés et glace maison

FÉVRIER 2025

MARDI 11

Oeuf farci Chimay

Fricassé de volaille à l'ancienne

Tagliatelles fraiches

Crêpe Suzette flambée

JEUDI 13

Croque monsieur ou madame

Filet de poisson en papillote à la catalane

Café ou thé gourmand

Thème : Snack

JEUDI 20

Cocktail florida

Filet de poisson dieppoise

Riz créole

Tarte aux fruits

MARS 2025

MARDI 11

Velouté Dubarry

Carré de Porc

Garniture Choisy

Tarte au citron meringuée

JEUDI 13

Panini Poulet Mozza

Panini Chèvre Miel

Panini Kebab Sauce Blanche

Salade de fruits frais ou Muffin aux pépites de chocolat

Thème : Snack

JEUDI 20

Cocktail florida

Filet de poisson dieppoise

Riz créole

Tarte aux fruits

AVRIL 2025

MARDI 1

CCF Restaurant - Menu surprise

JEUDI 3

Tarte du pécheur

Quiche lorraine

Tarte aux poireaux

Gaufre sucre ou chocolat

Salade de fruits frais

Thème : Snack

MARDI 8

Salade composée

Bagels : Saumon, jambon, vegan

Brownies

MAI 2025

JEUDI 15

Crudités sauce cocktail

Brochette de poulet citron soja sésame

Pommes dauphines

Ananas gondoles

Thème : Street Food

MARDI 27

Menu surprise - Examen CCF

JUIN 2024

JEUDI 5

Avocat sauce cocktail

Escalope de veau viennoise

Spaghetti à la tomate

Tiramisu

Thème : Bistrot

JEUDI 19

Quiche Lorraine

Dos de cabillaud pistou

Tagliatelles de Légumes

Fromage blanc Coulis de Fruits

Thème : Brasserie