

Au menu du RESTAURANT D'APPLICATION

CMA FORMATION

 **TARBES**



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 2025 - 2026,
ci-dessous !**





DÉCEMBRE 2025



LUNDI 8

Velouté de cèpes, fritons de lard
fumé, tombée de poireaux

Burger Frites

Brownie à la banane coulis de
framboise et chips de sarrasin

MARDI 16

Assiette de fruits de mer et ses
condiments

Blanquette de lotte à la vanille

Bouquetierre de légumes Festive

Bûche Exotique coco mangue
passion et vanille bourbon

Thème : Menu de Noël

JEUDI 18

Assiette de poissons fumés

Magret de canard Caramel
d'épices

Gratin dauphinois

Feuillantine Poire pochée chocolat

Thème : Menu de Noël



JANVIER 2026

JEUDI 8

Garbure

Escalope panée viennoise

Haricots verts à l'anglaise

Sablé Breton compote de Pomme

LUNDI 12

Plateau de fruits de mer

Poularde de Bresse en demideuil,
légumes croquants

Bûches aux fruits

Thème : Fêtes (à partager)

MERCREDI 14

Sphérification inversée de
mandarine, crème salée au siphon
Trilogie de canard, écume de figue
et caviar de noisette

Nuage de citron, cœur fondant
sorbet minute

Thème : Cuisine moléculaire

MARDI 20

Crème Dieppoise

Sauté de veau Marengo

Galette des rois





JANVIER 2026



JEUDI 22

Salade de lentilles vertes du Puy
Papillote de saumon julienne de légumes
Galette Parisienne

JEUDI 29

Crêpe farcie façon ficelle Picarde
Côte de Porc Charcutière
Pommes Gaufrettes
Fruits Flambés et Glace Maison



FÉVRIER 2026

LUNDI 2

Quiche Lorraine

Potée Lorraine

Tarte aux mirabelles

Thème : Lorraine Traditionnelle

MARDI 3

Tourin à l'aïl

Bœuf en daube, pommes
sarladaises

Clafoutis aux myrtilles ou cerises
noires

Thème : Limousin Traditionnel

MARDI 10

Œuf Parfait 64°C

Fricassée de volaille à l'ancienne

Tagliatelles fraîches

Crêpe suzette flambée





FÉVRIER 2026



JEUDI 12

Salade Bigourdane

Limande meunière

Flan de carotte pommes vapeur

Tarte aux noix

JEUDI 19

Assiette de charcuterie

Limande Meunière

Pommes à l'Anglaise

Biscuit roulé à la Marmelade



MARS 2026

LUNDI 2

Tomates farcies à la mousse de chèvre frais et herbes

Ballotine d'anguille, brunoise de pomme verte, celeri rave, purée de betterave acidulée

Flan pâtissier marbré à la vanille

MERCREDI 4

Consommé de poule royale, de carottes, feuille de choux blanchie

Fricassée de poulet croûte de pain, purée de pommes de terre, fane de radis

Pain perdu à la mandarine crème de carotte et gingembre

Thème : Anti Gaspi

MARDI 10

Tempura de crevettes et légumes
sauce aigre douce

Brochette de poulet mariné au curry

Riz Façon cantonais

Tarte au citron et Yuzu Meringué





MARS 2026

JEUDI 12

Avocat crevettes sauce cocktail
Steak sauce Poivre vert
Pomme gaufrette
Salade verte
Mousse chocolat petits biscuits

JEUDI 19

Cocktail Florida
Filet de poisson dieppoise
Riz Pilaf
Tarte Amandine (brisée)

LUNDI 23

Œuf à moelle, œuf parfait, chips de pain
Médallions de chevreuil sauce au champagne et baies
Crème à l'orange sanguine, gelée à la rose et son biscuit

Thème : Champagne Ardenne Gastronomique

MERCREDI 25

Velouté de légumes racine chips de céleri épluchures croustillantes
Tartare de cheval, condiment surprise, tuile de panais
Crumble de pomme et noix caramel





MARS-AVRIL 2026

MARDI 31

Menu surprise examen

Quiche lorraine / Entrecôte beurre
maitre d'hôtel / papillote de
poisson

Café gourmand / Plateau de
fromages

JEUDI 2

Légumes à la grecque

Tartare de Bœuf

Frites

Paris Brest

JEUDI 9

Salade composée

Bagels : Saumon, jambon, vegan

Brownies

LUNDI 13

Menu surprise





MAI 2026



JEUDI 7

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

Thème : Street Food

LUNDI 18

Empanadas
Paëlla
Crème Catalane

Thème : Autour d'un pays (Espagne)

MERCREDI 20

Bolinhos de Bacalhau
Feijoada
Pastel de Belem, glace aux
amandes

Thème : Autour d'un pays (Portugal)

MARDI 26

Menu surprise examen

JEUDI 28

Menu surprise



JUIN 2026



JEUDI 4

Avocat aux crevettes sauce cocktail

Steak Beurre Maître d'hôtel

Ratatouille Niçoise

Verrine fraîcheur Façon Crumble

(Sablé) coulis de fruits

Thème : Bistrot

JEUDI 18

Quiche Lorraine

Dos de cabillaud pistou

Tagliatelles de Légumes

Fromage blanc Coulis de Fruits

Thème : Brasserie