



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](http://www.cma65.fr/ ecole-des-metiers)



# 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

- Sphérisation 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, céleri 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  
Médaillons 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  
maître 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