

Au menu du RESTAURANT D'APPLICATION



École des Métiers des Hautes-Pyrénées

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 l'École des Métiers des Hautes-Pyrénées 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. L'École des Métiers des Hautes-Pyrénées 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 l'École des Métiers entre 12h et 12h15.

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

**Retrouvez les menus de l'année 2023 - 2024,
ci-dessous !**





SEPTEMBRE 2023

MARDI 5

Salade façon niçoise
Poulet rôti et pâtes fraîches
Salade de fruits frais

LUNDI 11

Tourin à l'ail
Carré d'agneau et ses légumes
Coupe d'Artagnan

Thème : Midi Pyrénées

MERCREDI 13

Huitres de Bouzigues
Cassoulet de Castelnaudary
Pêche rôtie à la crème d'amandes,
glace verveine et coulis de
framboises

Thème : Languedoc Roussillon

MARDI 19

Tourte aux poireaux
Darne de Saumon sauce Béarnaise
Riz Pilaf
Bavarois aux fruits



LUNDI 25

Œuf mollet à la piperade

Risotto de Chipirons

Gâteau basque

Thème : Aquitaine Revisité

MERCREDI 27

Coquille à la Saintogéaise

Pavé de bœuf, sauce au poivre

Pommes boulangères

Millas charentais aux pommes

Thème : Poitou-Charentes Revisité



SEPTEMBRE 2023



OCTOBRE 2023

MARDI 3

Salade Lyonnaise
Papillote de poisson du jour
Ratatouille niçoise
Panna cotta et coulis de fruits

LUNDI 16

Buffet d'entrées : jambon, terrine de lapin, etc.
Bar en croûte de sel, beurre nantais, purée de moquette
Poire Belle Angevine au Vin Rouge

Thème : Pays de Loire - Buffet

MERCREDI 18

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

Thème : Centre val de Loire

MARDI 24

Saucisson en brioche et sauce au porto
Bar grenobloise (2 personnes)
Riz pilaf arlequin
Assiette de fromage





NOVEMBRE 2023

LUNDI 13

Langoustines amoureuses
Aile de Raie aux Câpres
Trilogie de Choux
Gâteau aux marrons de Rieux

Thème : Bretagne

MERCREDI 15

Coquille Saint-Jacques en Coque
Lutée
Côte de veau Vallée d'Auge
Pommes flambées, sauce caramel
beurre salé, glace vanille

Thème : Normandie

MARDI 22

Cocktail Florida
Tartare de bœuf
Frites et salade
Café gourmand

Thème : Snack





DÉCEMBRE 2023

LUNDI 4

Saumon Bellevue
Entrecôte double sauté Bercy
Paris-Brest

Thème : Ile de France

MARDI 12

Assiette de fruits de mer
Pintade Contisée
Flan de potimarron
Bûche de Noël

Thème : Menu de Noël

JEUDI 14

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

Thème : Menu de Noël





JANVIER 2024

LUNDI 8

Quiche Lorraine
Choucroute
Cerises Jubilées

Thème : Alsace

MERCREDI 10

Goyère au maroilles
Carbonnade de bœuf
Frites
Crêpe Suzette flambée

Thème : Haut de France

MARDI 16

Crème Dieppoise
Dos de cabillaud rôti et Purée de
pommes de terre à l'huile d'olive
Bavarois Rubané (Vanille, Café,
Chocolat)

JEUDI 18

Omelette plate espagnole
Hamburger maison
Frites en cornet
Tarte fine caramel au beurre salé

Thème : Snack



JEUDI 25

Assiette de charcuterie

Darne de poisson sauce choron

Haricots verts à l'anglaise

Glace et sorbet

LUNDI 29

Tarte à l'oignon et saucisse de

Morteau

Truite au vin d'Arbois et Pommes

vapeur

Tarte aux myrtilles

Thème : Franche-Comté

MERCREDI 31

Œuf poché meurette

Fricassée de volaille à la crème

Pâtes fraîches

Poire Belle-Dijonnaise

Thème : Bourgogne



JANVIER 2024



FÉVRIER 2024

MARDI 6

Céleri rémoulade

Caneton à l'orange

Pommes gaufrettes

Crêpe Suzette flambée

JEUDI 8

Croque monsieur ou madame

Filet de poisson en papillote à la catalane

Tarte aux poires et à la crème d'amandes

Thème : Snack

JEUDI 15

Légumes à la Grecque

Côte de porc charcutière

Pommes gaufrettes

Fruits flambés et glace maison



LUNDI 26

Salade de lentilles vertes du Puy

Truffade

Soufflé glacé à la verveine du Velay

Thème : Auvergne

MERCREDI 28

Asperges vertes sauce mousseline

Canard aux navets

Gâteau aux noix de Grenoble

Thème : Rhône-Alpes



FÉVRIER 2024



MARS 2024

MARDI 5

Velouté Dubarry

Carré de Porc

Garniture Choisy

Tarte au citron meringuée

JEUDI 7

Panini Poulet Mozza

Panini Chèvre Miel

Panini Kebab Sauce Blanche

Salade de fruits frais ou Muffin aux
pépites de chocolat

Thème : Snack

LUNDI 18

Pissaladière

Lapin à la provençale

Tarte au citron de Menton

Thème : PACA



MERCREDI 20

Soupe de poisson

Stufatu

Fiadone

Thème : Corse

MARDI 26

CCF : Menu Surprise

JEUDI 28

Tarte du pêcheur

Quiche Lorraine

Tarte aux poireaux

Gaufre sucre ou chocolat

Salade de fruits frais

Thème : Snack



MARS 2024



AVRIL 2024

JEUDI 4

Salade composée

Bagels : saumon, jambon, vegan

Brownies

Thème : Food Truck

LUNDI 8

Menu libre - Proposé par les apprenants

Thème : Les Antilles

JEUDI 25

CCF Brasserie - Menu surprise





MAI 2024



JEUDI 2

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

Thème : Street Food

LUNDI 13

Menu Autour d'un pays - Italie

MERCREDI 15

Menu Autour d'un continent - Asie

MARDI 21

Menu Surprise - Retour de marché

JEUDI 30

Avocat sauce cocktail
Escalope de veau viennoise
Spaghetti à la tomate
Tiramisu

Thème : Bistrot



JUIN 2024



JEUDI 13

Quiche Lorraine

Dos de cabillaud pistou

Tagliatelles de Légumes

Fromage blanc Coulis de Fruits

Thème : Brasserie

JEUDI 27

Buffet de charcuterie

Spaghetti : Carbonara, Napolitaine
ou Bolognaise

Salade de fruits frais ou Crêpes

Chantilly / Chocolat

Thème : Cafétéria