

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 fraîcheur graines 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 fraîches
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 pêcheur

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 2024



JEUDI 15

Crudités sauce cocktail

Brochette de poulet citron soja
sésame

Pommes dauphines

Ananas gondoles

Thème : Street Food

LUNDI 13

Menu surprise - Examen CCF

JEUDI 30

Avocat sauce cocktail

Escalope de veau viennoise

Spaghetti à la tomate

Tiramisu

Thème : Bistrot



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