

Lycée Professionnel Haute-Vue – MORLAAS

Restaurant d'application Les Cimes



Vos réservations sont à effectuer au 05 59 33 48 45.

« Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés ».

Note de service N° 95-249 du 7 novembre 1995.

Visitez notre site internet :

www.lyceeprofessionnel-morlaas.fr

Rubrique « Restaurant d'application »

Abonnez-vous à la liste de diffusion, consultez les menus...

Flashcode site internet :



Flashcode liste de diffusion :



Les apprenants ainsi que le personnel sont heureux de vous accueillir
lors de vos déjeuners de 12h15 à 14h00 et lors de vos dîners de 19h15 à 21h30.

Nous informons notre aimable clientèle **l'interdiction de fumer à l'intérieur
du Lycée Professionnel Haute-Vue de MORLAAS.**

Afin de ne pas perturber les apprenants, nous vous demandons
de ne pas quitter votre table durant votre déjeuner pour aller à la boutique Les Cimes.



Lycée Professionnel Haute-Vue
1 avenue des Cimes
64160 MORLAAS

MENU RESTAURANT D'APPLICATION LES CIMES
Semaine du mardi 01/03/2022 au vendredi 04/03/2022

Nos déjeuners

Mardi 01/03/2022

Menu **NORMANDIE**

Tartare de saumon Ou Aumônière de crêpes Océane

Filets de sole Dieppoise, pommes à l'anglaise
ou

Médaille de veau vallée d'Auge
Duo de pommes (château et fruits)

Sablé normand, pommes confites au caramel de cidre, ganache au chocolat blanc relevé de Calvados

Prix du menu : 14,00 €

Nos dîners

Mardi 04/03/2022

Menu régional (Sud-Ouest et Pays basque)

Tartare de truite des pyrénées / garbure revisitée et pépites de jambon de bayonne

Chipirons snackés au piment d'Espelette, mesclun de salade et pignons

Poule « au Pau », farce au torchon et légumes pochés

Chariot de dessert (pâtisseries parisiennes)

Prix du menu : 16,00 €

Mercredi 02/03/2022

Saint-Jacques, betterave et agrumes

Lieu jaune, poireaux brûlés, herbes sauvages
ou

Tartare de bœuf, frites maison

Assiette de fromages affinés
ou

Le finger cheesecake à la fève de Tonka et fruits rouges biscuit spéculos

Prix du menu : 16,00 €

Jeudi 03/03/2022

Œufs farcis Chimay

Côte de porc charcutière, pomme Darphin

Cheesecake fruits, crumble et pousses d'herbes

Prix du menu : 12,00 €

Jeudi 03/03/2022

SOIRÉE PATRIMOINE DES TERROIRS : « LES FROMAGES DE FRANCE »

« à vous rendre chèvre..... »

Sucette de sainte maure et pavot, croustillant de valençay, mousse de chèvre, confit d'oignons

Royale de céleri rave et crème moussieuse au bleu d'auvergne

Longe de porc basse température, sauce crémeuse mont d'or, légumes de saison

Piste noireChantilly mascarpone, sauce chocolat, fleurs comestibles, écume de lait

Prix du menu : 16,00 €

Vendredi 04/03/2022

Œuf poché en meurette

escalope de veau à la crème, pomme Anna

Tarte fine aux pommes

Prix du menu : 12,00 €

MENU RESTAURANT D'APPLICATION LES CIMES
Semaine du mardi 08/03/2022 au vendredi 11/03/2022

Nos déjeuners

Mardi 08/03/2022

Menu **NORMANDIE**

Aumonière de crêpes Océane ou Tartare de saumon

*Médaille de veau vallée d'Auge, Duo de pommes
(château et fruits)*

Ou

Filets de sole Dieppoise, pommes à l'anglaise

Teurgoule

Prix du menu : 14,00 €

Nos dîners

Mardi 08/03/2022

Manifestation interne

Mercredi 09/03/2022

Assiette de poissons fumés (office)

ou

Cuisses de grenouilles sautées (à l'assiette)

*Côte de bœuf charolaise (guéridon) sauce à
l'anglaise*

ou

Turbot sauvage rôti carottes nouvelles (à l'assiette)

Tarte Denfert

Ou

*La tarte aux fraises renversée
(Eaux minérales ventes additionnelle)*

Prix du menu : 25,00 €

Jeudi 10/03/2022

Œuf poché en meurette

Escalope de veau à la crème, pomme Anna

Tarte fine flambée aux pommes

Prix du menu : 12,00 €

Jeudi 10/03/2022

*Dégustation de charcuteries fabriquées par nos
élèves*

*Tataki de thon, légumes de printemps en salade et
wasabi*

*Côte de bœuf grillée (2 personnes),
sauce Béarnaise, pommes Pont-Neuf*

Chocolat, diamant vanille, Fruits secs caramélisés...

Prix du menu : 16,00 €

Vendredi 11/03/2022

Œufs farcis Chimay

Côte de porc charcutière, pomme Darphin

Tarte fine flambée aux pommes

Prix du menu : 12,00 €

MENU RESTAURANT D'APPLICATION LES CIMES
Semaine du mardi 15/03/2022 au vendredi 18/03/2022

Nos déjeuners

Mardi 15/03/2022

Menu **PROVENCE ALPES COTE D'AZUR**

Rillettes de sardine aux pignons Ou Pissaladière

Filets de rascasse sautés, ratatouille

ou

Carré d'agneau au romarin, légumes primeurs

Tarte au citron

Prix du menu : 14,00 €

Nos dîners

Mardi 15/03/2022

Menu Chef d'un soir au lycée

Gautier Alvarez

Prix du menu : 16,00 €

Mercredi 16/03/2022

Crêpe farcie aux fruits de mer

Entrecôte double aux poivres, pommes pont neuf

(viande au plat)

Plateau de fromage

Prix du menu : 12,00 €

Jeudi 17/03/2022

Tartare de saumon, mesclun de salade

Brochette de poissons, semoule aux épices

Tarte aux pommes

Prix du menu : 12,00 €

Jeudi 17/03/2022

SOIREE « QUINTE ET SENS »
LES JEUNES TALENTS DU LYCÉE ET LES VIGNERONS
DE CROUSEILLES

Crème de foie gras, condiment raisin et Pacherenc

Noix de Saint-Jacques en feuilleté, émulsion

Pacherenc sec et beurre 1 /2 sel

Mignon de veau sauté, foie gras des landes au

Crouseilles

Baba bouchon à l'Armagnac et salpicon de fruits

Prix du menu : 25,00 €

Vendredi 18/03/2022

Tartare de saumon, mesclun de salade

Pavé de truite sautée, beurre blanc,

gnocchi à la romaine

Tarte aux pommes

Prix du menu : 12,00 €

MENU RESTAURANT D'APPLICATION LES CIMES
Semaine du mardi 22/03/2022 au vendredi 25/03/2022

Nos déjeuners

Mardi 22/03/2022

Menu **PROVENCE ALPES COTE D'AZUR**

Pissaladière ou rillettes de sardine aux pignons

Carré d'agneau au romarin, légumes primeurs

Ou

Filets de rascasse sautés, ratatouille

Tarte au citron de Menton

Prix du menu : 14,00 €

Nos dîners

Mardi 22/03/2022

La mer à l'honneur

Langoustine Amoureuse

*Tarte fine de rouget à la fondue de tomate compotée
d'oignon, tuile au lait et émulsion curcuma*

*Sole Meunière au cumin et citron, artichaut au
chorizo, pommes rissolées et jus de veau.*

Russe praliné

Prix du menu : 16,00 €

Mercredi 23/03/2022

Tarte fine aux escargots et artichauts violets

Chartreuse de lotte et langoustine

*Mousseline de cerfeuil tubéreux, sauce à
l'Armoricaine (Papillote de poisson 1 en démo)*

ou

Râble de lapin basse température

*Farci de mousseline de truffe et foie gras, jus au
madère*

Assiette de fromages affinés

ou

Soufflé aux pommes

Prix du menu : 16,00 €

Jeudi 24/03/2022

Tartare de saumon, mesclun de salade

*Pavé de truite sautée Meunière, beurre blanc, riz
basmati au curcuma et citron*

Tarte aux pommes

Prix du menu : 12,00 €

Jeudi 24/03/2022

SOIREE « VEILLONS AU GRAIN... »

Menu autour du café

*Duo d'endive, et noix du Périgord et émulsion
d'arabica*

*Mélimélo de coquillages, balsamique, agrumes et
grains de moka*

*Cannette en deux cuissons, croûte de café,
topinambour*

Ile flottante arabica

Prix du menu : 25,00 €

Vendredi 25/03/2022

Tartare de saumon, mesclun de salade

Brochette de poissons, semoule aux épices

Tarte sablée au chocolat

Prix du menu : 12,00 €

MENU RESTAURANT D'APPLICATION LES CIMES
Semaine du mardi 29/03/2022 au vendredi 01/04/2022

Nos déjeuners

Mardi 29/03/2022

Menu **CENTRE VAL DE LOIRE**

Crème de lentilles du Berry ou Cocktail de crevettes

*Filet de canette de Challans rôti à l'orange, pommes
paille*
Ou

*Filet de Sandre au Montlouis pomme vapeur et
choux fleur*

Pithiviers ou plateau de fromages

Prix du menu : 14,00 €

Nos dîners

Mardi 29/03/2022

Menu **asiatique**

Bouillon asiatique au poulet et champignons

*Nem de crevettes aux herbes beurre citron à la
menthe*

*Mignon de porc sauté aux épices et lait de coco riz
basmati et wok de légumes.*

*Œuf à la neige noix de coco, Petit four sec brochette
de fruits exotiques*

Prix du menu : 16,00 €

Mercredi 30/03/2022

Œuf « plein air » poché aux girolles
ou

Aquarelle estivale

Magret de canard aux pêches, pommes paillason
Ou

Sole Gratinée, Panure De Comté
Asperges Vertes Grillées, Coquillages Aux Aromates,
Sauce Au Crémant

Assiette de fromages affinés (vente additionnelle)
ou

*Assiette gourmande (Crêpes flambées-flambage-
Salade de fruits)*
ou

Le croustillant aux fraises des bois

Prix du menu : 25,00 €

Jeudi 31/03/2022

Salade façon Niçoise

Magret à l'orange, croquette de pomme de terre

Poire Belle-Hélène

Prix du menu : 12,00 €

Jeudi 31/03/2022

Soirée **brasserie**

Déclinaison de Fenouil

Moules façon marinière

Pintadeau rôti sur canapé, jus corsé de cuisson
pommes gaufrettes

Russe praliné, ananas frais flambé au Rhum

Prix du menu : 16,00 €

Vendredi 01/04/2022

Salade Caesar

*Flet de canette aux pommes, écrasé de pomme de
terre à l'huile d'olive*

Poire Belle-Hélène

Prix du menu : 12,00 €

MENU RESTAURANT D'APPLICATION LES CIMES
Semaine du mardi 05/04/2022 au vendredi 08/04/2022

Nos déjeuners

Mardi 05/04/2022

Menu **CENTRE VAL DE LOIRE**
Cocktail de crevettes Ou Crème de lentilles du Berry

Filets de Sandre au Montlouis
ou
*Filet de canette de Challans rôti à l'orange, pommes
paille*

plateau de fromages ou Pithiviers
Prix du menu : 14,00 €

Nos dîners

Mardi 05/04/2022

Menu tout chocolat

Prix du menu : 16,00 €

Mercredi 06/04/2022

Assiette de poissons fumés

Navarrin d'agneau (plat), tagliatelles fraîches

*Café gourmand (macarons, éclairs, brochette de
fruits)*
Prix du menu : 12,00 €

Jeudi 07/04/2022

Salade Caesar

*Flet de canette aux pommes,
écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive*

Poire Belle-Hélène
Prix du menu : 12,00 €

Jeudi 07/04/2022

CHEF D'ŒUVRE SERVICE
« ROMEO ET JULIETTE DANS LE WEST SIDE »
CHEF D'ŒUVRE CUISINE
« STREET FOOD »

Prix du menu : 25,00 €

Vendredi 08/04/2022

Salade niçoise

*Magret aux oranges,
Croquette de pomme de terre*

Poire Belle-Hélène
Prix du menu : 12,00 €

MENU RESTAURANT D'APPLICATION LES CIMES
Semaine du mardi 12/04/2022 au vendredi 15/04/2022

Nos déjeuners

Mardi 12/04/2022

Menu ILE DE France

Saumon froid en Bellevue

Carré de veau Choisy

Ou

Râble de lapin à la moutarde, Poêlée forestière

Paris Brest ou Gratin de fruits frais au Grand Marnier

Prix du menu : 14,00 €

Nos dîners

Mardi 12/04/2022

Menu Bistronomique

Assiette de saumon fumé sauce aigrette

Ris de veau financière

Ballotine de volaille farcie sauce suprême aux morilles

Chartreuse de légumes, pomme grenaille

Plateau de fromages

Bavarois vanille, poire pochée, Crumble cannelle

Prix du menu : 16,00 €

Mercredi 13/04/2022

Céviche de dorade vierge de tomate aux agrumes

Pigeon fumé au foin, asperges & risotto de blé noir

Tartelette au chocolat noir crème d'avocat à la vanille bourbon

Prix du menu : 16,00 €

Jeudi 14/04/2022

Restaurant fermé

Jeudi 14/04/2022

SOIRÉE « Au bistro... »

Saumon fumé, crème acidulée

Légumes de printemps à la grecque et son œuf poché

Filet mignon rôti, jus corsé, croquette de panais et légumes de saison

Moelleux au chocolat, crème anglaise cuite sous vide

Prix du menu : 16,00 €

Vendredi 15/04/2022

Restaurant fermé