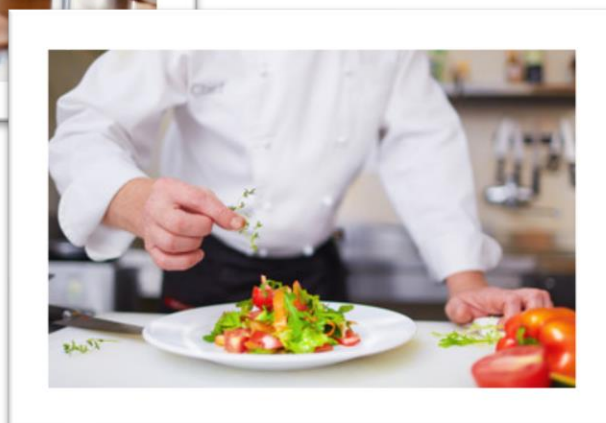
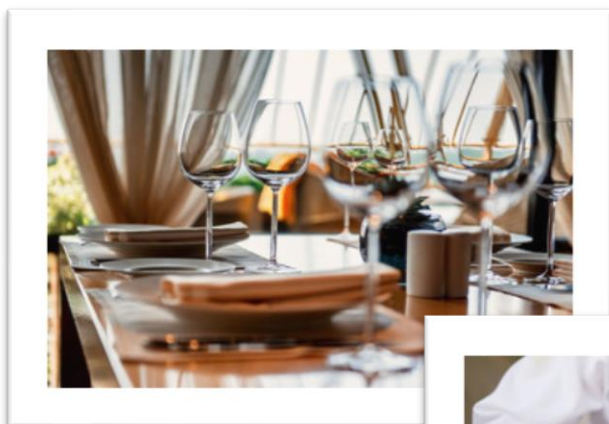


Lycée Professionnel Haute-Vue – MORLAAS

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...

Les apprenants ainsi que les personnels du Lycée Professionnel HAUTE VUE de MORLAAS
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.

Nos déjeuners

Nos dîners

Lundi 26/02/2018

Soupe de poissons de roche, croûtons et rouille ou
Avocat aux crevettes

Filet de canette à l'orange, pommes sautées à cru ou
Merlu Koskera

Assiette gourmande du jour

Prix : 14,00 €

Mardi 27/02/2018

Velouté de moules au curry ou
Œufs brouillés aux crevettes

Goujonnette de sole sauce tartare, salade mêlée ou
Rognons de veau Beaugé ses pommes de terre

Tarte Chibou

Prix : 14,00 €

Mardi 27/02/2018

Velouté de volaille fermière à la crème ou
Copeaux de jambon cru, condiments

Carré de veau poêlé, légumes du marché ou
Dos de Sandre en écaille, crème de poivrons

Assiette gourmande

Prix : 16,00 €

Mercredi 28/02/2018

Garbure béarnaise

Dos de merlu et minestrone de légumes au basilic ou
Epaule d'agneau braisée au Jurançon

Tarte crumble aux pommes

Prix : 12,00 €

Jeudi 01/03/2018

Œuf mollet florentine aux cèpes ou
Coquille St Jacques Bretonne

Paella ou

Entrecôte double Marchand de vin, frites au couteau

Brochette de fruits frais flambée, moelleux au
chocolat

Prix : 14,00 €

Jeudi 01/03/2018

Huitres plates et creuses ou
Coquille St Jacques et sa julienne de légumes

Chipirons à l'encre, riz arlequin ou
Pavé de faux filet double flambé, pomme pont neuf

Assiette gourmande

Prix : 16,00 €

Vendredi 02/03/2018

Flamiche aux poireaux ou
Cocktail de crevettes au pamplemousse rose

Parmentier de canard, Matignon braisée, jus au
Madiran ou

Filet de dorade beurre blanc, endive à l'orange

Assortiment de choux à la crème

Prix : 14,00 €

Nos déjeuners

Nos dîners

Lundi 05/03/2018

Soupe de poisson de roche, croutons et rouille ou
Avocat aux crevettes

Filet de canette à l'orange, pommes sautées à cru ou
Merlu Koskera

Assiette gourmande du jour

Prix : 14,00 €

Mardi 06/03/2018

Œuf mollet florentine aux cèpes ou
Coquille St Jacques Bretonne

Paella ou
Entrecôte double Marchand de vin, frites au
couteau

Brochette de fruits frais flambée, moelleux au
chocolat

Prix : 14,00 €

Mardi 06/03/2018

Huitres plates et creuses ou
Coquille St Jacques et sa julienne de légumes

Chipirons à l'encre, riz arlequin ou
Pavé de faux filet double flambé, pomme pont neuf

Assiette gourmande

Prix : 16,00 €

Mercredi 07/03/2018

Salade de chèvre chaud

Volaille rôtie et pommes frites

Moelleux au chocolat

Prix : 12,00 €

Jeudi 08/03/2018

Velouté de moules au curry ou
Œufs brouillés aux crevettes

Goujonnette de sole sauce tartare,
Salade mêlée ou
Rognons de veau Beaugé,
La pomme de terre

Tarte Chiboust

Prix : 14,00 €

Jeudi 08/03/2018

Velouté de volaille fermière à la crème ou
Copeaux de jambon cru, condiments

Carré de veau poêlé, légumes du marché ou
Dos de Sandre en écaille, crème de poivrons

Assiette gourmande

Prix : 16,00 €

Vendredi 09/03/2018

Flamiche aux poireaux ou
Cocktail de crevettes au pamplemousse rose

Parmentier de canard, Matignon braisée, jus au
Madiran ou

Filet de dorade beurre blanc, endive à l'orange

Assortiment de choux à la crème

Prix : 14,00 €

Semaine du lundi 12/03/2018 au vendredi 16/03/2018

Nos déjeuners

Nos dîners

Lundi 12/03/2018

Restaurant fermé

Mardi 13/03/2018

Restaurant fermé

Mardi 13/03/2018

Petit soufflé de poisson, beurre émulsionné
Ou assiette de terrines maison

Sole meunière, pomme à l'anglaise et tombée d'épinard
ou

Mignon de veau Normande, pomme aux aïelles, risotto

Assiette gourmande

Prix : 16,00 €

Mercredi 14/03/2018

Restaurant fermé

Jeudi 15/03/2018

Restaurant fermé

Jeudi 15/03/2018

Croustillant de calamars et tourteaux à l'américaine ou
Assiette de poissons fumés

Pigeonneau farci au foie gras, embeurrée de choux,
carotte glacée ou

Dorade 2 personnes flambée à l'anis, fondue de fenouil

Assiette gourmande

Prix : 16,00 €

Vendredi 16/03/2018

Restaurant fermé

Semaine du lundi 26/03/2018 au vendredi 30/03/2018

Nos déjeuners

Nos dîners

Lundi 26/03/2018

Mardi 27/03/2018

Saumon mariné au citron vert ou
Cocktail avocat aux crevettes

Côte de bœuf sauce béarnaise, pomme dauphine ou
Gratin de fruits de mer aux pâtes fraîches

Assiette gourmande

Prix : 14,00 €

Mardi 27/03/2018

Quiche Chorizo – Manchego ou
Tartare de saumon au citron vert

Gigot d'agneau rôti au romarin, tarbais tomates ou
Lotte à l'américaine, polenta aux olives noires

Assiette gourmande

Prix : 16,00 €

Mercredi 28/03/2018

Velouté de potiron et sa crème fouettée

Spaghetti carbonara

Ananas bateau

Prix : 14,00 €

Jeudi 29/03/2018

Spaghetti napolitaine ou
Tartare de saumon

Dorade grillée, risotto et artichauts rôtis ou
Pavé de rumsteck sauce béarnaise, pomme noisette

Tarte fine aux pommes

Prix : 14,00 €

Jeudi 29/03/2018

Bisque de crustacés, rouille et croustons

Filet de canette, tomate mozzarella

Assiette gourmande

Prix : 16,00 €

Vendredi 30/03/2018

Salade façon niçoise ou
Tarte fine tomate anchois

Mousseline de merlan sauce Noilly, flan de légumes
ou

Contre filet rôti et sa jardinière de légumes

Ananas frais en gondole, pana cotta fruits rouges

Prix : 14,00 €

Semaine du lundi 02/04/2018 au vendredi 06/04/2018

Nos déjeuners

Nos dîners

Lundi 02/04/2018

Férié

Prix : 12,00 €

Mardi 03/04/2018

Spaghetti napolitaine ou
Tartare de saumon

Dorade grillée, risotto et artichauts rôtis ou
Pavé de rumsteck sauce béarnaise, pomme noisette

Tarte fine aux pommes

Prix : 14,00 €

Mardi 03/04/2018

Bisque de crustacés, rouille et croutons ou
Assiette de saumon fumé crème acidulée

Filet de canette, tomate mozzarella ou
Tronçon de turbot sauce hollandaise

Assiette gourmande

Prix : 16,00 €

Mercredi 04/04/2018

Animation Champagne

Cassolette de pied de cochon aux asperges

Fricassée de volaille à l'ancienne et pommes
rissolées ou

Brochet en croûte de sel, sauce Champagne

Assiette de fromages

Pain perdu et sa crèmes anglaise ou
Gratin de fraises et pistaches au sabayon de
Champagne

Prix : 18,00 €

Jeudi 05/04/2018

Saumon mariné au citron vert ou
Cocktail avocat aux crevettes

Côte de bœuf sauce béarnaise, pomme dauphine ou
Gratin de fruits de mer aux pâtes fraîches

Assiette gourmande

Prix : 14,00 €

Jeudi 05/04/2018

Quiche Chorizo – Manchego ou
Tartare de saumon au citron vert

Gigot d'agneau rôti au romarin, tarbais tomates ou
Lotte à l'américaine, polenta aux olives noires

Assiette gourmande

Prix : 16,00 €

Vendredi 06/04/2018

Restaurant fermé