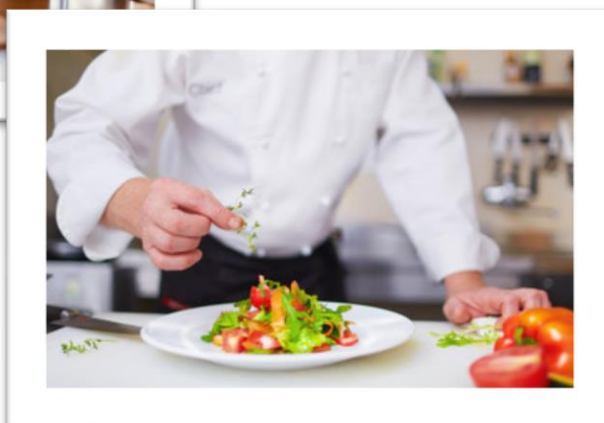
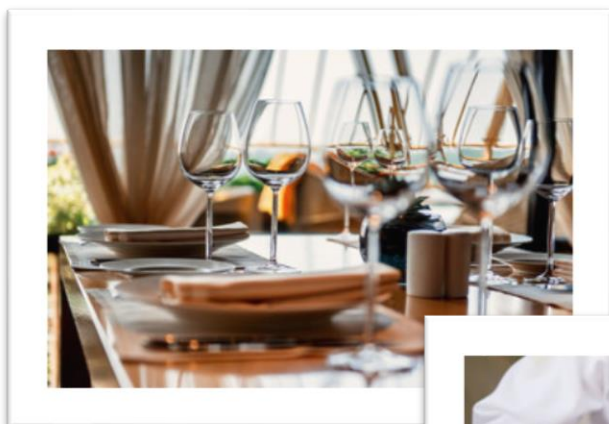


# Lycée Professionnel Haute-Vue – MORLAAS

## 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](http://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.

Semaine du lundi 08/01/2018 au vendredi 12/01/2018

Nos déjeuners

Nos dîners

Lundi 08/01/2018

Restaurant fermé

Mardi 09/01/2018

Velouté de potimarron et châtaignes grillées  
ou assiette de poissons fumés

Jambonnette de poulet farcie, jus tranché, haricots  
Tarbais  
ou darne de saumon grillée, béarnaise, royale de  
céleri rave

Ananas flambé crème glacée et petit pot de crème et  
ses tuiles

**Prix : 14,00 €**

Mardi 09/01/2018

Tartelette de légumes au St Nectaire  
ou chaud froid d'huitres

Selle d'agneau rôtie pomme cocotte et flageolet  
ou nage de St Jacques à la citronnelle, risotto

Sphère chocolat meringue

**Prix : 16,00 €**

Mercredi 10/01/2018

Crème de potiron  
ou assiette de Fruits de Mer

Navarrin d'agneau aux pommes  
ou Sole soufflée aux épinards et crustacés, ragoût de  
blettes et panais

Plateau de fromages

**Prix : 18,00 €**

Jeudi 11/01/2018

Bisque de langoustine  
ou assiette de charcuterie

Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf  
ou bar grillé à l'anis, tombée de fenouil

Tarte au citron meringuée

Tatin de poires rôties aux amandes  
et crème chocolat

**Prix : 14,00 €**

Jeudi 11/01/2018

Gravlax de saumon, crème acidulée  
ou assiette de terrines maison

Ballotine de truite de pays au madiran, légumes  
glacés  
ou mignon veau vallée d'auge, pomme sautée

Chouquettes trois parfums, crémeux vanille et fruits  
d'hiver

**Prix : 16,00 €**

Vendredi 12/01/2018

Restaurant fermé

**Prix : 14,00 €**

Nos déjeuners

Nos dîners

Lundi 15/01/2018

St Germain aux croutons

Pavé de cabillaud bonne femme, riz pilaf

Choux chantilly

**Prix : 12,00 €**

Mardi 16/01/2018

Bisque de langoustine  
ou assiette de charcuterie

Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf

Tarte au citron meringuée

**Prix : 12,00 €**

Mardi 16/01/2018

Assiette de terrines maison

Mignon veau vallée d'auge, pomme sautée

Assiette gourmande

**Prix : 14,00 €**

Mercredi 17/01/2018

Menu du chef Alexandre PAGET

Chef de cuisine de l'hôtel BEAUMONT

**Prix : 18,00 €**

Jeudi 18/01/2018

Velouté de potimarron et châtaignes grillées  
ou assiette de poissons fumés

Darne de saumon grillée, béarnaise, royale de céleri  
rave

Ananas frais, petit pot de crème tuile

**Prix : 12,00 €**

Jeudi 18/01/2018

Tartare de saumon au citron vert

Selle d'agneau rôtie pomme cocotte et flageolet

Assiette gourmande

**Prix : 14,00 €**

Vendredi 19/01/2018

Julienne d'Arblay  
ou tartare de saumon au gingembre et huile de  
sésame

Petit pot au feu maison  
ou médaillon de lotte au safran, riz créole aux  
amandes

Tarte aux pommes

**Prix : 14,00 €**

Semaine du lundi 22/01/2018 au vendredi 26/01/2018

Nos déjeuners

Nos dîners

Lundi 22/01/2018

St Germain aux croutons

Pavé de cabillaud bonne femme, riz pilaf

Choux chantilly

**Prix : 12,00 €**

Mardi 23/01/2018

Garbure béarnaise

Escalope viennoise, pommes sautées persillées

Crème brulée pistache, petits fours secs

**Prix : 12,00 €**

Mardi 23/01/2018

Assiette de terrine de volaille maison

Mignons de porc à la moutarde, pomme cocotte,  
haricots verts

Crêpes flambées

**Prix : 14,00 €**

Mercredi 24/01/2018

Omelette au fromage

ou raviole de tourteau et st jacques sautées au  
beurre demi-sel, beurre monté

Poule au pot sauce suprême et riz créole

ou poisson du marché

Crêpes flambées

**Prix : 18,00 €**

Jeudi 25/01/2018

Potage Esaü, croutons dorés

Pavé de cabillaud dieppoise, écrasée de pomme de  
terre

Salade de fruits exotiques, petits fours secs

**Prix : 12,00 €**

Jeudi 25/01/2018

Saumon en Bellevue

Sauté de veau aux poivrons, pomme fondante

Tarte fine aux pommes flambée

**Prix : 14,00 €**

Vendredi 26/01/2018

Velouté Dubarry

Truite au riesling, pomme à l'anglaise  
ou escalope à la crème, petits pois à la française

Ile flottante

**Prix : 12,00 €**

Semaine du lundi 29/01/2018 au vendredi 02/02/2018

Nos déjeuners

Nos dîners

Lundi 29/01/2018

Soupe de poisson de roche, croutons et rouille

Filet de canette à l'orange, pommes sautées à cru

Foret noire

**Prix : 12,00 €**

Mardi 30/01/2018

Potage Esaü, croutons dorés

Pavé de cabillaud dieppoise, écrasée de pomme de terre

Salade de fruits exotiques, petits fours secs

**Prix : 12,00 €**

Mardi 30/01/2018

Saumon en Belle vue

Sauté de veau aux poivrons, pomme fondante

Baba Yuzu Earl Grey, fruits du moment

**Prix : 14,00 €**

Mercredi 31/01/2018

Salade de chèvre chaud

Volaille rôtie, pommes frites

Moelleux au chocolat

**Prix : 12,00 €**

Jeudi 01/02/2018

Garbure béarnaise

Escalope viennoise, pommes sautées persillées

Crème brulée pistache, petit four sec

**Prix : 12,00 €**

Jeudi 01/02/2018

Assiette de terrine de volaille maison  
ou bouchée de saint jacques

Mignon de porc à la moutarde, pomme cocotte, haricots  
verts

Carrément chocolat

**Prix : 14,00 €**

Vendredi 02/02/2018

Velouté Dubarry

Truite au riesling, pomme à l'anglaise  
ou escalope à la crème, petits pois à la française

Ile flottante

**Prix : 12,00 €**

Semaine du lundi 05/02/2018 au vendredi 09/02/2018

Nos déjeuners

Nos dîners

Lundi 05/02/2018

Soupe de poisson de roche, croutons et rouille

Filet de canette à l'orange, pommes sautées à cru

Assiette gourmande

**Prix : 12,00 €**

Mardi 06/02/2018

Tartare de saumon aux baies roses

Magret de canard à l'orange, gratin dauphinois

Choux Chantilly

**Prix : 12,00 €**

Mardi 06/02/2018

Gnocchi romaine aux grosses crevettes

Pavé de rumsteck au poivre, pomme miette et brunoise  
méridionale

Dôme ivoire-mûres, petites meringues

**Prix : 14,00 €**

Mercredi 07/02/2018

Beignets de Crevettes, crudités, Sauce Chien

Suprême de volaille à l'estragon, purée de petits pois

à la française, pomme de terre fondante, tomate

provençale

Plateaux de fromages variés

Crêpe soufflée au grand marnier,

caramel d'agrumes

ou ananas flambé glace coco

**Prix : 18,00 €**

Jeudi 08/02/2018

Cocktail de crevettes au pamplemousse rose

Piquillos farci à la morue, crème de poivrons doux

Tarte Alsacienne

**Prix : 12,00 €**

Jeudi 08/02/2018

Queues de Langoustines flambées  
ou œuf poché bourguignonne au foie-gras

Poulet sauté basquaise, riz au chorizo

Tartelette à l'orange sanguine, sorbet fromage blanc et  
coque ivoire ou chariot d'entremets

**Prix : 14,00 €**

Vendredi 09/02/2018

Restaurant fermé