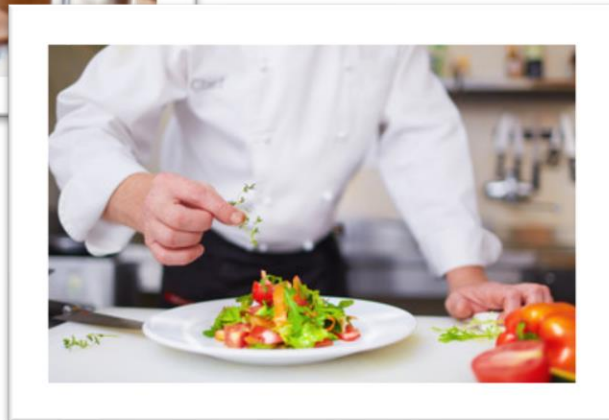
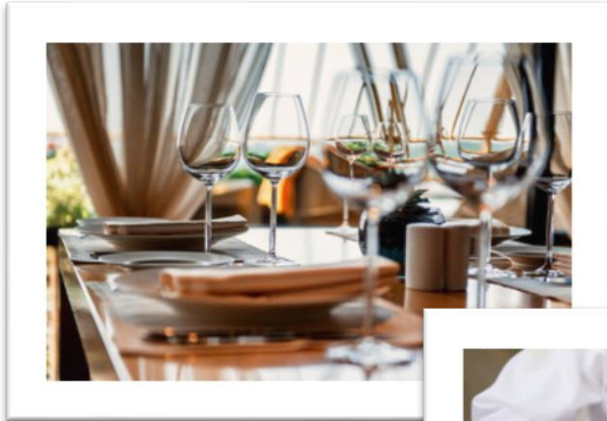


# Lycée Professionnel Haute-Vue – MORLAAS

## 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 06/11/2017 au vendredi 10/11/2017

Nos déjeuners

Nos dîners

Lundi 06/11/2017

Restaurant fermé

Mardi 07/11/2017

Champignons à la grecques et tzaziki

Filet Mignon de veau normande

Légumes de saison ou

Dos de cabillaud braisé sauce vin blanc

Riz pilaf

Crêpes flambées

**Prix : 14,00 €**

Mardi 07/11/2017

Feuilleté de langoustine, mesclun aux pousses  
d'épinard

Suprême de pintade aux baies roses

Gratin dauphinois

Moelleux chocolat cœur caramel aux éclats

d'amandes, parfait glacé à la cerise

**Prix : 16,00 €**

Mercredi 08/11/2017

L'UFA fait son brunch

Service à 10h30 et à 12h30

**Prix : 20,00 € (tout compris)**

Jeudi 09/11/2017

Moule marinière

Emincé de bœuf

Chartreuse de légumes ou

Poulet rôti, ail en chemise

Pommes boulangère

Petits Paris-Brest, ananas flambé

**Prix : 14,00 €**

Jeudi 09/11/2017

Crème de volaille, juliennes de champignons

Encornet farcis, deux sauces

Risotto milanais

Succès aux figues

**Prix : 16,00 €**

Vendredi 10/11/2017

Gratinée à l'oignon, pain campagne toasté

Magret de canard au poivre, pomme darphin ou

Truite de pays aux amandes, gratin de blette

Carpaccio d'orange au Grand Marnier, crème

caramel et tuile au sésame

**Prix : 14,00 €**

Semaine du lundi 13/11/2017 au vendredi 17/11/2017

Nos déjeuners

Nos dîners

Lundi 13/11/2017

Restaurant fermé

Mardi 14/11/2017

Moule marinière

Emincé de bœuf  
Chartreuse de légumes ou  
Poulet rôti, ail en chemise  
Pommes boulangère

Petits Paris-Brest, ananas flambé

**Prix : 14,00 €**

Mardi 14/11/2017

Crème de volaille, juliennes de champignons

Encornet farcis, deux sauces  
Risotto milanais

Sablé noisette chocolat, chantilly chocolatée

**Prix : 16,00 €**

Mercredi 15/11/2017

**Prix : 18,00 €**

Jeudi 16/11/2017

Champignons à la grecques et tzaziki

Filet Mignon de veau normande, légumes de saison  
ou  
Dos de cabillaud braisé sauce vin blanc, riz pilaf

Crêpes flambées

**Prix : 14,00 €**

Jeudi 16/11/2017

Feuilleté de langoustine, mesclun aux pousses d'épinard

Suprême de pintade aux baies roses  
Gratin dauphinois

Biscuit chocolat Sacher, sorbet abricot

**Prix : 16,00 €**

Vendredi 17/11/2017

Gratinée à l'oignon, pain campagne toasté

Magret de canard au poivre, pomme darphin ou  
Truite de pays aux amandes, gratin de blette

Carpaccio d'orange au Grand Marnier, crème  
caramel et tuile au sésame

**Prix : 14,00 €**

Nos déjeuners

Nos dîners

Lundi 20/11/2017

Restaurant fermé

Mardi 21/11/2017

Cocktail de crevettes et avocat ou  
Œuf farci forestière

Sole grillée beurre d'anchois, jardinière de légumes  
ou

Côtes d'agneau grillées aux herbes  
Pomme Macaire

Riz crémeux aux framboises, palmier

**Prix : 14,00 €**

Mardi 21/11/2017

Soupe de poisson, rouille et croutons ou  
Huitres plates et creuses

Blanquette de lapereaux au safran, fenouil braisé et  
pomme fondante

Tartelette chocolat-chocolat, Chantilly, noisette  
caramélisée ... chariot d'entremets

**Prix : 16,00 €**

Mercredi 22/11/2017

Poireaux vinaigrette ou  
Dos de merlu minestrone de légumes au basilic et  
olives noires

Poulet cocotte grand-mère ou  
Epaule d'agneau braisée au jurançon croustade de  
céleri au lard et fines herbes

Plateau de fromages variés

Pavlova, crème coco, citron, fraise ou  
Assiette de fruits exotiques

**Prix : 18,00 €**

Jeudi 23/11/2017

Crème de lentille corail, saumon mariné ou  
assiette de poissons fumés

Estouffade de bœuf provençale, tagliatelles au  
beurre

Dorade grillée flambée à l'anis, riz sauvage

Tarte Bourdaloue

**Prix : 14,00 €**

Jeudi 23/11/2017

Bisque de langoustine, allumette sésame ou  
buffet de charcuterie maison

Ris de veau braisé bonne maman, pomme fondante

Biscuit amande, mousse chocolat blanc,  
gelée de fruits rouges

**Prix : 16,00 €**

Vendredi 24/11/2017

Assiette de jambon de Bayonne, condiments ou  
moules marinière

Pâtes fraîches aux deux saumons ou  
Steak au poivre, pommes sautées à cru

Choux chantilly

**Prix : 12,00 €**

Semaine du lundi 27/11/2017 au vendredi 01/12/2017

Nos déjeuners

Nos dîners

Lundi 27/11/2017

Restaurant fermé

Mardi 28/11/2017

Crème de lentille corail, saumon mariné ou  
assiette de poissons fumés

Estouffade de bœuf provençale, tagliatelles au  
beurre ou

Dorade grillée flambée à l'anis, riz sauvage

Tarte Bourdaloue

**Prix : 14,00 €**

Mardi 28/11/2017

Bisque de langoustine, allumette sésame ou  
buffet de charcuterie maison

Ris de veau braisé bonne maman, pomme fondante

Pavlova ananas, sorbet pinacolada, bavarois coco

**Prix : 16,00 €**

Mercredi 29/11/2017

Jeudi 30/11/2017

Cocktail de crevettes et avocat ou  
Œuf farci forestière

Sole grillée beurre d'anchois, jardinière de légumes  
ou

Côtes d'agneau grillées aux herbes, Pomme Macaire

Riz crémeux aux framboises, palmier

**Prix : 14,00 €**

Jeudi 30/11/2017

Soupe de poisson, rouille et croustons ou  
Huitres plates et creuses

Blanquette de lapereaux au safran, fenouil braisé et  
pomme fondante

Pomme tatin, sorbet fromage blanc et écume de cidre...  
chariot d'entremets

**Prix : 16,00 €**

Vendredi 01/12/2017

Assiette de jambon de Bayonne, condiments ou  
moules marinière

Pâtes fraîches aux deux saumons ou  
Steak au poivre, pommes sautées à cru

Choux chantilly

**Prix : 12,00 €**

Semaine du lundi 04/12/2017 au vendredi 08/12/2017

Nos déjeuners

Nos dîners

Lundi 04/12/2017

Potage St Germain, croutons et espuma au lard fumé  
ou cocktail de crevette agrumes

Mignon de porc à la moutarde, écrasé de pomme de  
terre à l'huile d'olive ou

Pavé de saumon unilatéral sauce oseille, royale de  
choux fleur

Dacquoise citron coco ananas

**Prix : 14,00 €**

Mardi 05/12/2017

Mousseline de volaille aux légumes

Escalope de bar croute de céréales, embeurrée de  
choux

Crème brûlée pistache, tuile dentelle

**Prix : 12,00 €**

Mardi 05/12/2017

Thon mariné au gingembre, carpaccio d'ananas ou  
raviole de langoustine, coulis de crustacés

Tournedos Rossini, pomme Anna ou  
Sole meunière, pomme persillée

Tarte aux marrons et agrumes confits

**Prix : 16,00 €**

Mercredi 06/12/2017

**Prix : 18,00 €**

Jeudi 07/12/2017

Restaurant fermé

Jeudi 07/12/2017

Saint Jacques snackée, riz crémeux et écume de  
crustacés

Médaille de veau, champignons du moment, grenaille  
au thym, potimarron et jus crémé

Mont-blanc aux marrons glacés

**Prix : 14,00 €**

Vendredi 08/12/2017

Restaurant fermé

Semaine du lundi 11/12/2017 au vendredi 15/12/2017

Nos déjeuners

---

Nos dîners

---

Lundi 11/12/2017

Jalousie mousseline de poisson, beurre blanc au vin  
de jurançon ou assiette de poissons fumés

Filet de canette au Madiran, purée de patate douce  
ou Dos de cabillaud dieppoise, flan de légume

Cheese cake aux fruits rouges

**Prix : 14,00 €**

Mardi 12/12/2017

Tartare de saumon et thon au citron vert

Jambonnette de canard à l'orange, endive braisée

Riz au lait chocolat ou  
Crêpes flambées au Gd Marnier

**Prix : 12,00 €**

Mardi 12/12/2017

**Menu de Noël**

Mercredi 13/12/2017

Bouillon de Poule perlé

Poule noire d'Astaracq Bigorre parfumée à la  
verveine façon poule au Pot, chou farci, sauce  
suprême, petits légumes et quelques noisettes ou

Truite au jurançon

Pommes à l'anglaise

Plateau de Fromages Régionaux

Crêpes flambée, glace vanille ou  
Crumble aux pommes du Limousin et piment  
d'Espelette, Crème glacée yaourt, vanille et miel du  
Béarn.

**Prix : 18,00 €**

Jeudi 14/12/2017

Tartare de saumon et thon au citron vert

Jambonnette de canard à l'orange, endive braisée

Riz au lait chocolat ou  
Crêpes flambées au Gd Marnier

**Prix : 12,00 €**

Jeudi 14/12/2017

**Menu de Noël**

Vendredi 15/12/2017

Restaurant fermé



Semaine du lundi 18/12/2017 au vendredi 22/12/2017

Nos déjeuners

---

Nos dîners

---

Lundi 18/12/2017

Jalousie mousseline de poisson, beurre blanc au vin  
de jurançon ou  
Assiette de poissons fumés

Filet de canette au Madiran, purée de patate douce  
ou Dos de cabillaud dieppoise, flan de légume

Tiramisu café marron cacao

**Prix : 14,00 €**

Mardi 19/12/2017

Assiette de poisson fumé

Pavé de saumon en croute d'herbes, cocotte de  
légumes

Moelleux au chocolat ou  
Crêpes Suzette

**Prix : 12,00 €**

Mardi 19/12/2017

**Menu de Noël**

Mercredi 20/12/2017

**Prix : 18,00 €**

Jeudi 21/12/2017

Tartare de saumon et thon au citron vert

Jambonnette de canard à l'orange, endive braisée

Riz au lait chocolat ou  
crêpes Suzette

**Prix : 12,00 €**

Jeudi 21/12/2017

**Menu de Noël**

Vendredi 22/12/2017

Restaurant fermé