

Lycée Professionnel Haute-Vue – MORLAAS

Restaurant d'application Les Cimes



Vos réservations sont à effectuer au 05 59 33 48 45 ou au 05 59 33 02 51.

« 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 04/01/2022 au vendredi 07/01/2022

Nos déjeuners

Mardi 04/01/2022

Menu **BOURGOGNE, FRANCHE COMTE**

Œufs en meurette ou Jambon persillé

Joue de bœuf Bourguignonne, tagliatelles

Ou Pochouse

*Riz au lait ultra crémeux, caramel onctueux,
noisettine et Namelaka*

Prix du menu : 14,00 €

Nos dîners

Mardi 04/01/2022

LA RESTAURATION DURABLE

Tartare de saumon et thon acidulé

*Crème de crevette aux épices
et lentilles corail au coco, sucette de gambas*

*Côte de bœuf grillée, sauce Béarnaise,
pomme Pont-neuf ; chutney de courge et légumes de
saison*

Galette des rois frangipane

Prix du menu : 16,00 €

Mercredi 05/01/2022

Méli-mélo de légumes de saison

Tartare de bœuf, pommes darphin

Bûche pâtissière (individuelle + 1 entière)

Prix du menu : 12,00 €

Jeudi 06/01/2021

Gnocchi à la parisienne gratiné

Cuisse de poulet rôtie, haricots verts persillés

Crêpes Suzette

Prix du menu : 12,00 €

Jeudi 06/01/2022

LA RESTAURATION DURABLE

Tartare de saumon et thon, crème acidulée

Ravioles de langoustines, coulis de crustacés

*Magret de canard grillé, polenta et garniture de
saison*

Crêpes Suzette ou flambées à la demande du client

Prix du menu : 16,00 €

Vendredi 07/01/2022

Assiette de saumon fumé, crème acidulée

Filet mignon de porc rôti au thym,

Carottes en persillade

Eclair chocolat ou café

Prix du menu : 12,00 €

MENU RESTAURANT D'APPLICATION LES CIMES
Semaine du mardi 11/01/2022 au vendredi 14/01/2022

Nos déjeuners

Mardi 11/01/2022

Menu **BOURGOGNE, FRANCHE COMTE**

Jambon persillé Ou Œufs en meurette

Pochouse ou Joue de bœuf garniture
bourguignonne, tagliatelles

Poire pochée au vin rouge

Prix du menu : 14,00 €

Nos dîners

Mardi 11/01/2022

La cuisine Italienne

*Crostini de chèvre à la tomate confite / Calamars
panés et frits à l'Italienne*

*Minestrone de truite au pistou, raviole de ricotta et
émulsion de beurre pimenté au basilic*

*Osso-buco de jarret de veau lentement braisé,
millefeuille de légumes et risotto au parmesan*

L'Italie en dessert (tiramisu/ affogato)

Prix du menu : 16,00 €

Mercredi 12/01/2022

Assiette du mareyeur

*Dorade royale rôtie au four aux aromates, Les
légumes assaisonnés comme une Bagna Cauda*
ou

*Poulet façon coq au vin, suprême farci au foie gras,
la cuisse comme un coq en pâte*

Plateau de fromages
ou

*Chocolat onctueux
et crème fruit de la passion*

Prix du menu : 16,00 €

Jeudi 13/01/2022

Assiette de saumon fumé, crème acidulée

*Filet mignon de porc rôti au thym, carottes en
persillade*

Eclair chocolat ou café

Prix du menu : 12,00 €

Jeudi 13/01/2022

SOIRÉE « LA DOLCE VITA »

Antipasti (minestrone, jambon sec et foccaccia)

Spaghetti napolitaine

Saltimbocca alla Romana et risotto

*Galette amaretto flambée à la louche
accompagnée d'un affogato préparé en salle à la
demande*

Prix du menu : 16,00 €

Vendredi 14/01/2022

Gnocchi à la parisienne gratiné

Cuisse de poulet rôtie, haricots verts persillés

Crêpes Suzette

Prix du menu : 12,00 €

MENU RESTAURANT D'APPLICATION LES CIMES
Semaine du mardi 18/01/2022 au vendredi 21/01/2022

Nos déjeuners

Mardi 18/01/2022 **Menu examen**
Table de 2, 3 ou 4 couverts

Jalousie de merlan, beurre blanc

Navarin d'agneau, pommes Dauphine

Poire Belle-Hélène

Prix du menu : 12,00 €

Nos dîners

Mardi 18/01/2022

Elèves en formation en entreprise

Mercredi 19/01/2022

Assiette du mareyeur

Dorade royale rôtie au four aux aromates, Les légumes assaisonnés comme une Bagna Cauda

ou

Poulet façon coq au vin, suprême farci au foie gras, la cuisse comme un coq en pâte

Plateau de fromages

ou

Chocolat onctueux et crème fruit de la passion

Prix du menu : 16,00 €

Jeudi 20/01/2022

Pan con tomato, jambon sec

Pizza, mesclun de salade

Tiramisu

Prix du menu : 12,00 €

Jeudi 20/01/2022

Elèves en formation en entreprise

Vendredi 21/01/2022

½ avocat aux crevettes roses

Croque-Monsieur, salade

Œuf à la neige

Prix du menu : 12,00 €

MENU RESTAURANT D'APPLICATION LES CIMES
Semaine du mardi 25/01/2022 au vendredi 28/01/2022

Nos déjeuners

Mardi 25/01/2022 **Menu examen**

Table de 2, 3 ou 4 couverts

Jalousie de merlan, beurre blanc

Navarin d'agneau, pommes Dauphine

Poire Belle-Hélène

Prix du menu : 12,00 €

Nos dîners

Mardi 25/01/2022

Elèves en formation en entreprise

Mercredi 26/01/2022

Velouté d'asperges aux écrevisses (plat)

*Darne de saumon, sauce paloise et flan de légumes et
légumes poêlés*

Fruits flambés, tuiles dentelles et glace vanille

Prix du menu : 18,00 €

Jeudi 27/01/2022

Elèves en formation en entreprise

Jeudi 27/01/2022

Elèves en formation en entreprise

Vendredi 28/01/2022

Elèves en formation en entreprise

MENU RESTAURANT D'APPLICATION LES CIMES
Semaine du mardi 01/02/2022 au vendredi 04/02/2022

Nos déjeuners

Mardi 01/02/2022 **Menu examen**

Table de 2, 3 ou 4 couverts

Tarte aux oignons

Sauté de veau et pommes grenaille

Panacotta aux fruits rouges

Prix du menu : 12,00 €

Nos dîners

Mardi 01/02/2022

Elèves en formation en entreprise

Mercredi 02/02/2022

Fricassée de cèpes de nos montagnes

*Dorade royale rôtie au four aux aromates
radis rose au vinaigre de riz, Les légumes du marché
assaisonnés comme une Bagna Cauda*

ou

Boeuf de Ponclet « à la cheminée »

Assiette de fromages affinés

ou

*Buffet de desserts (Tarte chocolat « Rendez-Vous »,
Tarte fine caramélisée à la mangue, Chou praliné
comme un Paris-Brest)*

Prix du menu : 16,00 €

Jeudi 03/02/2022

Elèves en formation en entreprise

Jeudi 03/02/2022

Elèves en formation en entreprise

Vendredi 04/02/2022

Elèves en formation en entreprise

MENU RESTAURANT D'APPLICATION LES CIMES
Semaine du mardi 08/02/2022 au vendredi 11/02/2022

Nos déjeuners

Mardi 08/02/2022 **Menu examen**

Table de 2, 3 ou 4 couverts

Tarte aux oignons

Sauté de veau et pommes grenaille

Panacotta aux fruits rouges

Prix du menu : 12,00 €

Nos dîners

Mardi 08/02/2022

Elèves en formation en entreprise

Mercredi 09/02/2022

Assiette de charcuteries

Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf

Paris Brest (individuelle)

Prix du menu : 12,00 €

Jeudi 10/02/2022

Elèves en formation en entreprise

Jeudi 10/02/2022

Elèves en formation en entreprise

Vendredi 11/02/2022

Elèves en formation en entreprise