



Chambres de Métiers
et de l'Artisanat

Ecole des Métiers
Hautes-Pyrénées

Menus Ecole des Métiers 2016/2017

DATES	MENUS	DATES	MENUS
Mardi 30/08/16 Mardi 13/09/16	Salade façon Niçoise Noisette de Porc à la Crème d'ail, pâtes fraîches Rizotto crémeux aux fruits	Jeudi 01/09/16 Jeudi 15/09/16	Tartes fines aux sardines, tomates et oignons confits. Filet de poisson Dieppoise, riz Pilaf Assortiments de sorbets
Mardi 06/09/16 Mardi 20/09/16	Cocktail de crevettes Pavé de bœuf beurre Maître d'Hôtel Pommes Duchesse Bavarois aux fruits	Jeudi 08/09/16 Jeudi 22/09/16	Tourte aux Poireaux Truite au Riesling Purée à l'huile d'olive Nougat Glacé sur coulis de framboises
Mardi 27/09/16 Mardi 11/10/16	Mesclun de chèvre chaud au lard paysan Darne de saumon cuit à l'unilatérale sauce béarnaise Panna cotta au coulis de fruits	Jeudi 29/09/16 Jeudi 13/10/16	Velouté de moules au safran Caneton à l'orange pommes Gaufrettes Ananas frais
Mardi 18/10/16	Œufs pochés façon Bourguignonne Curry de volaille riz Madras Savarin Chantilly	Jeudi 20/10/16 Jeudi 03/11/16	Saucisson en brioche Sauce Porto Merlan à L'anglaise Religieuse chocolat
Mardi 15/11/16 Mardi 22/11/16	Restaurant Fermé Examen : CCF Cuisine	Jeudi 17/11/16 Jeudi 24/11/16	Restaurant ouvert Examen : CCF Restaurant
Mardi 06/12/16 Mardi 13/12/16	Omelette plate à l'espagnole Escalope de veau Viennoise Poire Belle-Hélène	Jeudi 08/12/16 Jeudi 15/12/16	Menu de Noël

Ecole des Métiers des Hautes-Pyrénées - Zone Bastillac Sud - 1 rue Pierre Latécoère - 65000 TARBES
Tél 05.62.44.11.88 - Fax 05.62.34.55.49

Mardi 03/01/2017	Velouté Dubarry Steak beurre maître d'hôtel Crème Brulée		
Mardi 10/01/17 Mardi 17/01/17	Crème Dieppoise Dos de cabillaud rôti / Purée à l'huile d'olive/ jus de volaille/ Chips de chorizo Œuf à la neige	Jeudi 12/01/17 Jeudi 19/01/17	Tarte du pêcheur Estouffade Bourguignonne, polenta au beurre Salade de fruits frais
Mardi 24/01/17	Potage julienne Darblay Filet de Poisson Dugléré Tarte aux pommes		
Mardi 31/01/17 Mardi 07/02/17	Céleri rémoulade aux agrumes, tuiles au Parmesan Tournedos de magret de canard sauté Châtelaine Paris-brest	Jeudi 02/02/17 Jeudi 09/02/17	Œufs brouillés Basquaise Filets de poissons Grenobloise, pommes à l'Anglaise Tarte fine aux pommes sauce caramel au beurre salé
Mardi 21/02/17	Légumes à la Grecque Blanquette de veau à l'Ancienne, Riz pilaf Plateau de fromages 33		
Mardi 28/02/17 Mardi 07/03/17	Tomate Moscovite Fricassée de volaille aux petits légumes Plateau de Fromages	Jeudi 02/03/2017 Jeudi 09/03/2017	Moules Poulette Quasi de veau sauté chasseur, pommes noisettes Crêpes fourrées
Mardi 14/03/17	Cocktail Florida Sole meunière pommes à l'anglaise Tarte aux Fruits		
Mardi 21/03/17 Mardi 28/03/17	Asperges tièdes sauce mousseline Râble de lapereau farci de petits légumes pâtes fraîches Millefeuille croustillant aux Fruits	Jeudi 23/03/2017 Jeudi 30/03/2017	Soupe de Poisson Côte de porc charcutière Pomme façon Sarladaise Moka

Mardi 04/04/17	Potage St Germain aux croutons Fricassé d'Agneau à l'Ancienne Fruits flambés		
Mardi 18/04/17 Mardi 25/04/17	Restaurant fermé Examen : CCF Cuisine	Jeudi 20/04/2017 Jeudi 27/04/2017	Restaurant fermé Examen : CCF Restaurant
Mardi 02/05/2017	Croustade d'œuf mollet Florentine Steak sauté Bercy, pommes Darphin Charlotte au Fraises		
Mardi 09/05/2017 Mardi 16/05/2017	Soupe de melon rafraichie au gingembre Escalope de dinde à la crème Carottes Vichy Mousse au trois chocolats	Jeudi 11/05/2017 Jeudi 18/05/2017	<u>Menu retour du Marché</u>
Mardi 30/05/2017	Œufs farcis Chimay Navarin d'agneau printanier Fruits Melba	Mardi 06/06/2017	Rosace de melon Magrets Epaule d'agneau aux herbes basse température gratin dauphinois Tulipe aux fruits de saisons
Mardi 21/06/2017	Menu Surprise	Mardi 05/07/2017	REVISIONS/NETTOYAGE PREPARATION 2 ^{ème} ANNEE (évaluation CCF)