



**Chambres de Métiers  
et de l'Artisanat**

**Ecole des Métiers**  
Hautes-Pyrénées

## MENUS Ecole des Métiers - 2017/2018

DATES LE MARDI	MENUS	DATES LE JEUDI	MENUS
<b>A - 05/09/2017</b> <i>B - 19/09/2017</i> <i>(Pas de service)</i>	Salade façon Niçoise Noisette de Porc à la Crème d'Ail Pâtes Fraîches Gratin de Fruits de Saison	<b>A - 07/09/2017</b> <i>B - 21/09/2017</i> <i>(Pas de service)</i>	Tarte Fine aux Sardines, Tomates & Oignons Poisson en Ecailles de Tomate et Courgette Riz Pilaf Soufflé Glacé aux Fruits
<b>A - 12/09/2017</b> <i>B - 26/09/2017</i> <i>(Pas de service)</i>	Saumon Mariné Gravelax Contre-filet de Bœuf Beurre Maître d'Hôtel Pommes Duchesse Bavarois aux Fruits	<b>A - 14/09/2017</b> <i>B - 28/09/2017</i> <i>(Pas de service)</i>	Tourte aux Poireaux Filet de Poisson Bonne Femme Pommes Vapeur Nougat Glacé
<b>A - 03/10/2017</b> <b>B - 17/10/2017</b>	Salade Lyonnaise Darne de Merlu à l'Unilatérale Ratatouille Niçoise Panna-Cotta au Coulis de Fruits	<b>A - 05/10/2017</b> <b>B - 19/10/2017</b>	Velouté de Moules au Safran Poulet Cocotte Grand-Mère Tarte Alsacienne aux Pommes
<b>C - 10/10/2017</b>	Cocktail de Crevettes Croque Monsieur & Salade Mixte Assortiment de Glaces et Sorbets	<i>Snackerie*</i> <b>Ou</b> <b>C - 12/10/2017</b>	
<b>A - 24/10/2017</b> <b>B - 07/11/2017</b>	Œuf Poché façon Bourguignonne Lapin Sauce Moutarde Petits Pois à la Française Ananas Frais	<b>A - 26/10/2017</b> <b>B - 09/11/2017</b>	Saucisson en Brioche, Sauce au Porto Dorade Braisée Purée de Carotte et Fenouil Eclair au Chocolat
<b>C - 14/11/2017</b>	Mesclun de Chèvre Chaud Tarte aux Légumes Pâtisserie du jour	<i>Snackerie*</i> <b>Ou</b> <b>C - 16/11/2017</b>	

*\*Snackerie : Repas élaboré par les élèves de restaurant directement.*

A - 21/11/2017 B - 28/11/2017	<b>Restaurant Fermé</b> <b>Examen : CCF Cuisine</b>	A - 23/11/2017 B - 30/11/2017	<b>Restaurant ouvert</b> <b>Examen : CCF Restaurant</b>
C - 05/12/2017	Assiette de Poissons Fumés <i>Snackerie*</i> Omelette aux Herbes Mesclun Salade de Fruits et Glace Vanille	Ou C - 07/12/2017	
A - 12/12/2017 B - 19/12/2017	Œufs Brouillés Portugaise Truite Pochée et Beurre Blanc Potimarrons Etuvés Tarte aux Poires Grillagée	A - 14/12/2017 B - 21/12/2017	<b>Menu de Noël</b>
C - 09/01/2018	Velouté Dubarry Steak Beurre Maître d'Hôtel Pommes Allumettes Crème Brûlée	Ou C - 11/01/2018	
A - 16/01/2018 B - 23/01/2018	Crème Dieppoise Dos de Cabillaud Rôti & Jus de Volaille Purée à l'Huile d'Olive & Chips de Chorizo Œuf à la Neige	A - 18/01/2018 B - 25/01/2018	Tourte du Pêcheur Estouffade Bourguignonne Polenta au Beurre Salade de Fruits Frais
C - 30/01/2018	Potage Julienne Darblay Filet de Poisson Dugléré Riz Créole Tarte aux Pommes	Ou C - 01/02/2018	
A - 06/02/2018 B - 13/02/2018	Céleri Rémoulade aux Agrumes, Tuile de Parmezan Tournedos de Magret de Canard Garniture Chatelaine Paris-Brest	A - 08/02/2018 B - 15/02/2018	Omelette Plate Espagnole Filet de Poisson Grenobloise Petits Légumes Glacés Tarte Fine aux Poires, Caramel au Beurre Salé
C - 20/02/2018	Assiette de Crudités & Cuidités Blanquette de Veau à l'Ancienne Riz Pilaf Plateau de Fromages	Ou C - 22/02/2018	

*\*Snackerie : Repas élaboré par les élèves de restaurant directement.*

A - 06/03/2018 B - 13/03/2018	Tomate Moscovite Fricassée de Volaille aux Petits Légumes Plateau de Fromage	A - 08/03/2018 B - 15/03/2018	Bouillon de Vermicelles Pot au Feu à l'Ancienne Crêpes Fourrées
C - 20/03/2018	Cocktail Florida Sole Meunière Pommes à l'Anglaise Tarte aux Fruits	Ou C - 22/03/2018	
A - 27/03/2018 B - 03/04/2018	<b>Restaurant fermé</b> <b>Examen : CCF Cuisine</b>	A - 29/03/2018 B - 05/04/2018	<b>Restaurant fermé</b> <b>Examen : CCF Restaurant</b>
C - 10/04/2018	Potage Saint Germain aux Croutons Fricassée d'Agneau à l'Ancienne Pâtes Fraîches Fruits Flambée	Ou C - 12/04/2017	
A - 17/04/2018 B - 01/05/2018 (Février)	Asperges Tièdes Sauce Mousseline Epaule d'Agneau Cuisson Basse Température Haricots Blancs à l'Ancienne Croustillant aux Fruits	A - 19/04/2018 B - 03/05/2018	Moules au Roquefort Rôti de Porc Sauce Charcutière Pommes Paillasson Moka
C - 15/05/2018	Croustade d'œuf Florentine Steak Sauté Bercy Pommes Pont Neuf Charlotte aux Fruits	Ou C - 17/05/2018	
B - 22/05/2018 A - 29/05/2018	Soupe de Melon au Gingembre Escalope de Dinde à la Crème Carottes Vichy Mousse au Chocolat	B - 24/05/2018 A - 31/05/2018	<b>Menu Retour de Marché</b>
B - 05/06/2018	Asperges Tièdes Sauce Mousseline Epaule d'Agneau Cuisson Basse Température Haricots Blancs à l'Ancienne Croustillant aux Fruits	B - 07/06/2018	Melon au Magret Séché Lapin à la Moutarde Petits Pois à la Française Pêche Rôtie à la Crème d'Amande & Glace Verveine

*\*Snackerie : Repas élaboré par les élèves de restaurant directement.*

C - 12/06/2018	Œufs Farcis Chimay Navarin d'Agneau Printanier Fruits Melba	Ou C - 14/06/2018	
C - 19/06/2018	<b>Menu Retour de Marché</b>	Ou C - 21/06/2018	
B - 26/06/2018	Cocktail de Crevettes Croque Monsieur & Salade Mixte Assortiment de Glaces et Sorbets	<i>Snackerie*</i> B - 28/06/2018	Mesclun de Chèvre Chaud Tarte aux Légumes Pâtisserie du jour <i>Snackerie*</i>
B - 03/07/2018	Assiette de Poissons Fumés Omelette aux Herbes Mesclun Salade de Fruits et Glace Vanille	<i>Snackerie*</i> B - 05/07/2018	Pizza Fricassée de Volaille aux Petits Légumes Assortiments de Desserts <i>Snackerie*</i>
C - 10/07/2018 (Pas de service)	Nettoyage Ou Révisions	Ou C - 12/07/2018	

*\*Snackerie : Repas élaboré par les élèves de restaurant directement.*