



Réservations ☎ 05 58 72 73 85 (Réception Restaurant d'application)

ou 05 58 72 73 83 (Bureau du Chef de Travaux entre 11h30 et 12h00 car Pause déjeuner élèves)

Heure du déjeuner..... 12 h 15

- Lundi Menu à 10 € Boissons Comprises
- Mardi Menu à 12 € Boissons Non Comprises
Menu à 10 € Boissons Comprises
- Jeudi Menu à 12 € Boissons Non Comprises
Menu à 10 € Boissons Comprises
- Vendredi Menu à 10 € Boissons Comprises



Heure du dîner 19 h 15

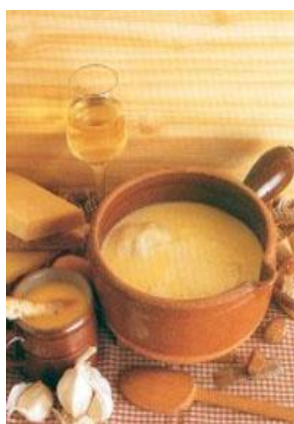
- Mardi Menu à 18 € Boissons Non Comprises
- Jeudi Menu à 18 € Boissons Non Comprises

Recette du Jour
La Fondue Savoyarde

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 300 g de **Beaufort**
- 300 g **d'Emmental** de Savoie
- 200 g de **Comté**
- 1/2 bouteille de **vin blanc** de Savoie
- 1 gousse d'**ail**
- 200 g de **pain** ou de baguette

Préparation : 15 mn



Coupez le pain en gros dés et disposez-le dans une corbeille.

Frottez votre caquelon à fondue avec la gousse d'ail épluchée.

Coupez les 3 fromages, les faire fondre dans le caquelon sur feu doux en arrosant régulièrement de vin blanc, sans cesser de mélanger à la cuillère en bois, jusqu'à ce que la fondue devienne lisse, onctueuse et homogène.

Déposez la fondue sur son petit réchaud au milieu de la table. Asseyez les convives armés de leur fourchette.

Chacun trempera un morceau de pain au bout de sa fourchette, dans le caquelon... et appréciera un Vin blanc de Savoie Apremont ou Aymes.

Menus du MIDI (Janvier)

	Lundi 07 Janvier	Lundi 14 janvier	Lundi 21 janvier	Lundi 28 janvier
Lundi 10 € Boissons Comprises	Potage Parmentier Steak grillé sauce Béarnaise Pommes pont Neuf Assiette Florida	Cocktail de crevettes roses Carré de veau Choisy Tarte fine aux pommes	Œufs mollets florentine Darnes de colin poché beurre fondu Pommes à l'anglaise Poires flambées	Assiette de saumon fumé Veau Marengo aux lasagnes gratinées Choux Chantilly
Mardi 10 € Boissons Comprises	Mardi 08 janvier Avocat crevettes sauce cocktail Carré de veau Choisy Tarte fine aux pommes	Mardi 15 janvier Potage Parmentier Steak grillé sauce Béarnaise Pommes pont Neuf Ananas frais sirop Lime et Rhum	Mardi 22 janvier Demi pamplemousse Veau Marengo aux lasagnes gratinées Choux Chantilly	Mardi 29 janvier Œufs mollets florentine Darnes de colin poché beurre fondu Pommes à l'anglaise Bananes flambées
Mardi 12 € Boissons non comprises	Mardi 08 janvier Œufs frits Tyrolienne Effeillée de raie Flamande Steack grillé sauce choron Pommes cocottes/fonds d'artichauts Bananes flambées	Mardi 15 janvier Carpaccio de champignon Tête de veau ravigote Darne de saumon Béarnaise Pilaf de blé aux petits légumes Saint Honoré	Mardi 22 janvier Allumettes anchois fromage Darne de merlu Grenobloise Pintade rôtie Choux braisé Cocktail Florida	Mardi 29 janvier Noisettes d'avocats aux crevettes sauce cocktail Nage de St Jacques et langoustine au Noilly Langue de veau pochée printanière Tarte aux poires Bourdaloue

Nous vous invitons à consulter notre site WWW.lpr-darmante-capbreton.fr
Tous les menus y paraissent

Menus du MIDI (janvier février)

Jeudi 10 € Boissons Comprises	Jeudi 10 janvier	Jeudi 17 janvier	Jeudi 24 janvier	Jeudi 31 janvier
	Avocat crevettes sauce cocktail Poulet poché sauce suprême Riz pilaf Pithiviers	Choux chinois aux lardons, Omelette aux champignons Estouffade de bœuf à la Provençale Pomme de terre à l'Anglaise Salade de fruits de saison	Demi pamplemousse Navarin aux pommes Tarte feuilletée aux fruits	Céleri rémoulade Fricassée de volaille à l'ancienne Ananas et kiwis frais
Jeudi 12 € Boissons non comprises	Jeudi 10 janvier	Jeudi 17 janvier	Jeudi 24 janvier	Jeudi 31 janvier
	Filets de barbué dugléré Poulet cocotte grand mère Buffet de fromages Tarte feuilletée aux fruits	Assiette de saumon fumé Pavé de cabillaud aux poivrons Entrecôte grillée Sauce Béarnaise Pommes Pont Neuf Eclairs à la chantilly	Potage St Germain aux croûtons Sole grenobloise Epaule d'agneau rôtie Bonne femme Poires flambées sur sorbet	Cocktail Florida Tronçon de turbot Crécy Ossobucco milanaise Crème renversée caramel / Tuiles
Vendredi 10 € Boissons Comprises	Vendredi 11 janvier	Vendredi 18 janvier	Vendredi 25 janvier	Vendredi 01 février
	Avocat aux crevettes Steak sauté Bercy Jardinière de légumes Tarte fine aux pommes	Dartois au fromage Carré d'agneau rôti aux primeurs Cerises jubilé	Assiette de charcuteries Truite grenobloise Carottes glacées Crêpes fourrées aux pommes	Salade de crudités Côte de veau à la crème Pommes cocottes Tarte à l'alsacienne

Nous vous invitons à consulter notre site WWW.lpr-darmante-capbreton.fr
Tous les menus y paraissent

Menus du MIDI (février)

Lundi 10 € Boissons Comprises	Lundi 04 février	Lundi 11 février	Lundi 18 février
	Petits légumes à la Grecque Pintadeau rôti Chou-fleur au gratin Salade fruits	Salades aux trois viandes Foie de veau à l'anglaise Petits pois au beurre Bavarois enrubanné	Moules marinières Lapin sauté aux champignons Pommes fondantes Bananes flambées
Mardi 10 € Boissons Comprises	Mardi 05 février	Mardi 12 février	Mardi 19 février
	Concombre à la crème citronnée Foie de veau à l'anglaise Petits pois au beurre Bavarois enrubanné	Petits légumes à la Grecque Pintadeau rôti Chou-fleur au gratin Ananas et kiwis frais	Salade landaise Contre filet rôti Jardinière de légumes Tarte aux pommes sur compote
Mardi 12 € Boissons non comprises	Mardi 05 février	Mardi 12 février	Mardi 19 février
	Consommé brunoise Truite au Tursan Estouffade de bœuf Bourguignonne Poires flambées	Assiettes nordiques Sole Meunière Poulet sauté Basquaise Riz Pilaf Mousse au chocolat	Talmouse Bagration Turbot poché sauce Hollandaise Ossobucco Milanaise Salade de fruits

Nous vous invitons à consulter notre site WWW.lpr-darmante-capbreton.fr
 Tous les menus y paraissent

Menus du MIDI (février)

Jeudi 10 € Boissons Comprises	Jeudi 07 février	Jeudi 14 février	Jeudi 21 février
	Concombre à la crème citronnée Filet de limande Dugléré Spaghetti Napolitaine Crème renversée au caramel	Profiteroles aux lardons Entrecôte grillée sauce Choron Pommes sautées Sarladaises Cerises jubilé	Assiette de charcuterie Sole grillée beurre d'anchois Courgettes glacées Moka
Jeudi 12 € Boissons non comprises	Jeudi 07 février	Jeudi 14 février	Jeudi 21 février
	Œufs farcis Chimay Filet de barbue Dugléré Contre filet rôti Jardinière de légumes Salade d'oranges / Palmiers	Salade Nordique Filets de sole Dieppoise Caneton poêlé à l'orange Gratin dauphinois Tarte Tatin	Soupe de poissons Darne de colin pochée beurre blanc Escalope de veau viennoise Gratin Du Barry Bananes flambées
Vendredi 10 € Boissons Comprises	Vendredi 08 février	Vendredi 15 février	Vendredi 22 février
	Quiche Lorraine Contre filet rôti Purée Saint-germain Salade de fruits de saison	Cocktail Florida Blanquette de veau à l'ancienne Riz créole Saint-Honoré	Crème Du Barry Veau Marengo Pommes croquettes Méli-mélo de fruits au sirop

Nous vous invitons à consulter notre site WWW.lpr-darmante-capbreton.fr
Tous les menus y paraissent

Menus du SOIR

18 €	Mardi 15 janvier	Mardi 22 janvier	Mardi 29 janvier	Mardi 05 février
	<p>Bouquet de salades aux crevettes</p> <p>Paupiettes de truite en habit vert</p> <p>Canard « surprise »</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Variation à base de pommes</p>	<p>Assiette Scandinave</p> <p>Encornets Farcis Braisés</p> <p>Poulet « surprise »</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Entremets aux poires</p>	<p>Crème de moules</p> <p>Lotte « surprise »</p> <p>Steak au poivre garni et sa garniture d'hiver</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Crêpes soufflées</p>	<p>Guacamole au saumon fumé</p> <p>Matelote de congre</p> <p>Carré d'agneau « surprise »</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Beignets</p> <p>Crêpes suzettes</p>
	Mardi 12 février	Mardi 19 février		
	<p>Salade landaise</p> <p>Raviole de saumon fumé et crevettes</p> <p>Magret de canard « surprise »</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Aumonières normandes</p>	Pas de restaurant	<u><i>Vacances de Février</i></u>	<u><i>Vacances de Février</i></u>

Nous vous invitons à consulter notre site www.lpr-darmante-capbreton.fr
Tous les menus y paraissent

Menus du SOIR

18 €	Jeudi 10 janvier	Jeudi 17 janvier	Jeudi 24 janvier	Jeudi 31 janvier
	Elèves en stage	Elèves en stage	Elèves en stage	Elèves en stage
	Jeudi 07 février	Jeudi 14 février	Jeudi 21 février	VACANCES
	Mise en bouche gourmande Rouget à la provençale Carré d'agneau Tarte tropézienne Et poires flambées	Mise en bouche gourmande Saumon fumé Couronne de St jacques coulis de langoustine Filet de bœuf Wellington Fromage des amoureux Mousse chocolat aux poires caramélisées	Mise en bouche gourmande Truite soufflée au vin jaune Côte de veau Plateau de fromages Assiette gourmande Et quetsches flambées	VACANCES

Nous vous invitons à consulter notre site WWW.lpr-darmante-capbreton.fr
Tous les menus y paraissent

Menus du MIDI (Mars/Avril)

Jeudi 10 € Boissons Comprises	Jeudi 13 mars	Jeudi 20 mars	Jeudi 27 mars	Jeudi 03 avril
	Potage Julienne Darblay Poulet grillé à l'américaine Poire Belle Hélène	Tartare de saumon Darnes de lieu jaune pochées, beurre à l'orange Brocoli à l'anglaise Savarin Chantilly	Poireaux sauce gribiche Œufs sautés façon basquaise Poulet poché sauce suprême Pêche Melba	Caneton poêlé aux navets Assiette de fromage Œufs à la neige
Jeudi 12 € Boissons non comprises	Jeudi 13 mars	Jeudi 20 mars	Jeudi 27 mars	Jeudi 03 avril
	ELEVES EN STAGE			
Vendredi 10 € Boissons Comprises	Vendredi 14 mars	Vendredi 21 mars	Vendredi 28 mars	Vendredi 04 avril
	Quiche aux poireaux Filets de sole Bonne femme Pommes vapeur persillées Méli-mélo de fruits flambés	Salade aux 3 viandes Poulet rôti, pommes cocottes Carottes et navets glacés Île flottante au caramel	Salade Niçoise Entrecôte grillée Bordelaise Pommes Pont Neuf Crêpes Suzette	Assiette nordique Escalope sautée Viennoise Lentilles au lard Pudding diplomate

Nous vous invitons à consulter notre site WWW.lpr-darmante-capbreton.fr
 Tous les menus y paraissent

Menus du MIDI (du 07 au 18 avril)

10 € Boissons Comprises	Lundi 07 avril	Mardi 08 avril	Jeudi 10 avril	Vendredi 11 avril
	Crudités variées Escalope de veau à la crème Riz pilaf au poivron Pommes normandes	Tartare de saumon Filet de barbue Dugléré gratin de légumes Eclairs café chocolat	Tarte à l'oignon Merlan à l'anglaise, spaghetti bolognaise Poires flambées sur sorbet	Asperges sauce mousseline Curry d'agneau à l'indienne Riz madras Plateau de fromages
	Lundi 14 avril	Mardi 15 avril	Jeudi 17 avril	Vendredi 18 avril
	Salade aux trois viandes Filet de barbue Dugléré Gratin de légumes Eclairs café/chocolat	Salade façon niçoise Navarin aux pommes Pêche Melba	Salade landaise Magret de canard grillé, Jardinière de légumes Singapour	Feuilleté aux moules Grenadin de veau Zingarra Spaghetti au parmesan Pommes Normande
12 € Boissons non comprises	Mardi 08 avril	Jeudi 10 avril	Mardi 15 avril	Jeudi 17 avril
	Tarte au roquefort Pavé de cabillau aux poireaux et lardons Assortiment d'agneau rôti (gigot, carré selle) Gratin provençal Meli mélo de fruits flambés	Assiettes d'huîtres Aileron de raie aux câpres Côte de bœuf grillée Sauce bordelaise Pont-neuf de courgettes Bavarois rubané / Madeleines	Carpaccio de saumon au citron vert et sa crème à l'aneth Daurade au four Fricassées d'agneau au curry Riz madras Tarte alsacienne aux pommes	Asperges Sauce mousseline Chipirons sautés en persillade Poularde pochée sauce suprême Riz pilaf Crêpes au sucre

Menus du SOIR

18 €	Mardi 11 mars	Mardi 18 mars	Mardi 25 mars	Mardi 01 avril
	Assiette de charcuteries Salade de St jacques aux fruits de mer Jambonnette de canard farci Plateau de fromages St Honoré	Œuf poché provençale Dos de merlu « surprise » Gigot d'agneau rôti aux légumes de saison Plateau de fromages Riz à l'impératrice au coulis de framboises	Assiette de saumon fumé Omelette aux fruits de mer Epaule d'agneau farcie « surprise » Plateau de fromages Tarte fine aux pommes sauce caramel	Avocats aux crevettes Tarte fine aux filets de rouget Râble de lapin « surprise » Plateau de fromages Buffet de pâtisseries gourmandes
	Mardi 08 avril	Mardi 15 avril	Vacances	Vacances
	Demi pomelo gratiné au miel Daurade « surprise » Caneton poêlé aux cerises de Montmorency Plateau de fromages Assiette de fruits exotiques	Asperges mayonnaise mousseuse Pavé de truite impériale soufflée, sauce vin blanc Magret de canard aux fruits Plateau de fromages Farandole de douceurs en pâte au chou		

Nous vous invitons à consulter notre site www.lpr-darmante-capbreton.fr
Tous les menus y paraissent

Menus du SOIR

18 €	Jeudi 13 mars	Jeudi 20 mars	Jeudi 27 mars	Jeudi 03 avril
	<p style="text-align: center;">Amuse bouche</p> <p style="text-align: center;">Petit pâté en croûte</p> <p style="text-align: center;">Pavé de Bar en écailles de Vire</p> <p style="text-align: center;">Rognons de veau au cidre</p> <p style="text-align: center;">Douillon aux poires</p>	<p style="text-align: center;">Amuse bouche</p> <p style="text-align: center;">Foie gras au chocolat</p> <p style="text-align: center;">Saumon braisé</p> <p style="text-align: center;">Agneau de lait rôti</p> <p style="text-align: center;">Bananes flambées sauce chocolat</p>	<p style="text-align: center;">Amuse bouche</p> <p style="text-align: center;">Suprême de la mer</p> <p style="text-align: center;">Canard à l'orange</p> <p style="text-align: center;">Plateau de fromages</p> <p style="text-align: center;">Bananes flambées sauce chocolat</p>	<p style="text-align: center;">Amuse bouche</p> <p style="text-align: center;">Bisque de crustacés</p> <p style="text-align: center;">Huîtres chaudes à la duxelle de champignons</p> <p style="text-align: center;">Louvine au four</p> <p style="text-align: center;">Gratin d'asperges</p> <p style="text-align: center;">Rissoles aux pommes et figues, beurre d'agrumes</p>
	Jeudi 10 avril	Jeudi 17 avril	VACANCES	VACANCES
	<p style="text-align: center;">Amuse bouche</p> <p style="text-align: center;">Asperges des sables</p> <p style="text-align: center;">Mousseline d'alose</p> <p style="text-align: center;">Magret de canard aux pêches</p> <p style="text-align: center;">Crêpes flambées</p>	<p style="text-align: center;">Buffet de hors d'oeuvres</p> <p style="text-align: center;">Rouget rôti</p> <p style="text-align: center;">Sardine au broccio</p> <p style="text-align: center;">Rognonnade de veau</p> <p style="text-align: center;">Gourmandises de l'île de beauté</p> <p style="text-align: center;">Fraises au muscat du Cap Corse</p>		

Nous vous invitons à consulter notre site WWW.lpr-darmante-capbreton.fr
Tous les menus y paraissent