

Lycée Professionnel Régional
Louis Darmanté
23, av. J. Baptiste Gabarra
40130 CAPBRETON
www.lpr-darmante-capbreton.new.fr



Réservations : ☎ 05 58 72 73 85 (Réception du Restaurant)

ou 05 58 72 73 83 (Chef de Travaux entre 11h30 et 12h30-Pause déjeuner élèves)

Heure du déjeuner **12 h 15**

Lundi : 10 € Boissons Comprises

{ Mardi : 12 € Boissons Non-Comprises }
{ Mardi : 10 € Boissons Comprises } } Au Choix

{ Jeudi : 12 € Boissons Non-Comprises }
{ Jeudi : 10 € Boissons Comprises } } Au Choix

Vendredi : 10 € Boissons Comprises



Heure du dîner **19 h 15**

Mardi : 18 € Boissons Non-Comprises

Jeudi : PAS DE MENU LE JEUDI SOIR

Recette du Jour *Les Truffes de Pâques*

Ingrédients (pour 250 grammes) :

- 30 g de **Poudre de Cacao**
- 90 g de **Sucre Glace** tamisé
- 60 g de **Beurre** ramolli
- 30 g de **Vermicelle en Chocolat**
- 25 g de **Nonpareille** rose et blanche (sorte de sucre granulé, coloré)



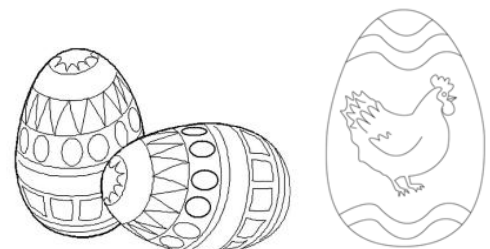
L'origine des œufs de Pâques provient du carême interdisant la consommation d'œufs durant 40 jours.

Les œufs accumulés durant ce jeûne étaient mangés, pour les plus récents décorés pour les plus vieux.

Une légende dit que les cloches se rendent à Rome où elles se chargent d'œufs de Pâques, qu'elles répandent à leur retour dans les jardins pour le bonheur des enfants.

Préparation : 40 mn

- Battre le **Cacao** avec le **Sucre Glace** et le **Beurre**.
- Laisser durcir pendant quelques heures au **réfrigérateur**.
- **Façonner** cette pâte avec des mains froides en vingt **petites boules** environ.
- Les **aplatir** légèrement.
- Avec le manche d'une cuillère en bois, **creuser** légèrement ces petites boules pour leur donner la **forme d'un nid**.
- Les rouler dans les **Vermicelles en Chocolat** et saupoudrer le creux de **Nonpareille**.




Menus du MIDI du RESTAURANT
Semaines du 23 Avril au 11 Mai 2007



	23 au 27 Avril Le 23	30 Avril au 06 Mai Le 30	07 au 11 Mai Le 07
Lundi 10 € Boissons Comprises	Assiette de Charcuteries **** Fricassée de Volaille à l'Ancienne Riz Pilaf **** Crêpe Chantilly	Crème Agnès Sorel **** Escalope de Veau Milanaise **** Assiette de Fromages	Tartare de Saumon *** Merlan frit Citron Garniture Byzantine **** Tarte Fine aux Pommes
Mardi 12 € Boissons non-comprises	Le 24 Soupe de Poisson, Sauce Rouille, Aïoli **** Œufs Frits Bacon **** Carré de Porc Poêlé Bruxelloise **** Plateau de Fromage **** Ananas Flambé	Le 01 <u>FERIE</u>	Le 08 <u>FERIE</u>
Mardi 10 € Boissons Comprises	Le 24 Allumette au Fromage **** Darne de Saumon, Beurre Blanc Garniture Castillane **** Bananes Flambées	Le 01 <u>FERIE</u>	Le 08 <u>FERIE</u>
Jeudi 12 € Boissons non-comprises	Le 26 Rosace d'Agrumes aux Crevettes Sauce Cocktail **** Daurade au Four **** Fricassée d'Agneau au Curry Riz Madras **** Tarte Alsacienne aux Pommes	Le 03 Talmouse Bagration **** Turbot poché Sauce Hollandaise **** osso-bucco Milanaise **** Ananas Flambé	Le 10 Salade Basquaise **** Papillote de Merlu **** Carré de Porc Poêlé Bouquetière de Légumes **** Tarte aux Fraises

Menus du MIDI du RESTAURANT
Semaines du 23 Avril au 11 Mai 2007 (suite)

	26 au 27 Avril Le 26	03 Mai au 06 Mai Le 03	10 au 11 Mai Le 10
Jeudi 10 € Boissons Comprises	Salade Xato **** Magret de Canard au Poivre Vert Choux de Bruxelles au Beurre **** Ile Flottante au Caramel	Asperge Sauce Mousseline **** Curry d'Agneau à l'Indienne Riz Madras **** Pommes Normande	Avocat Mexicaine **** Grenadin de Veau Zingarra Bulbe de Fenouil Meunière **** Beignets de Pommes
Vendredi 10 € Boissons Comprises	Le 27 Concombre à la Crème Citronnée **** Lapereaux aux Champignons Pommes Fondantes **** Génoise Crème Anglaise	Le 04 Quiche Provençale **** Blanc de Cabillau en Papillote Pommes à l'Anglaise **** Pêche Melba	Le 11 Salade Landaise **** Tournedos Sauté Châteline ou au Poivre **** Saint Honoré Chantilly



Les Soirées du 24 Avril au 03 Mai 2007




	Le 24 Avril	Le 01 Mai
Mardi 18 € boissons non- comprises	<p><u><i>Soirée « VITICULTURE »</i></u> <i>Amuse Bouche</i></p> <p>Aumônière aux fruits de mer, sauce vin blanc ****</p> <p>Fricassée de poularde au jurançon Panaché de riz multicolore aux légumes ****</p> <p>Plateau de fromages affinés ****</p> <p>Petit Parfait au chocolat Raisins flambés au Porto blanc</p>	<p><u>FERIE</u></p>
	Le 26 Avril	Le 03 Mai
Jeudi 18 € boissons non- comprises	<p><u><i>Soirée « Biélorusse » proposée par le Chef « Olga »</i></u></p> <p><i>Amuse Bouche</i></p> <p>Mini Borch, Cthi <u>Zakouskis</u> : Toasts au Pain Noir, <u>Slojki</u> : Pomme de Terre farcie aux Cèpes, salade de Betterave ****</p> <p>Filets de Sandre Yroslaski ****</p> <p>Jarenka & Kotleti Pojarski ****</p> <p>Douceurs Slaves Gâteaux au Pavot, au Miel Mousse aux Canneberges</p>	<p>PAS DE RESTAURANT</p> <p>ELEVES EN STAGE</p>

Menus du MIDI du RESTAURANT
Semaines du 14 Mai au 08 Juin 2007



	14 au 18 Mai Le 14	21 au 25 Mai Le 21	28 au 31 Mai Le 28	04 au 08 Juin Le 04
Lundi 10 € Boissons Comprises	Gnocchi Romaine, émincé de Jambon **** Tronçon de Turbot, Sauce Hollandaise Pommes Cuites au Gros Sel **** Pêche Melba	PAS DE RESTAURANT ELEVES EN STAGE	PAS DE RESTAURANT ELEVES EN STAGE	PAS DE RESTAURANT ELEVES EN STAGE
Mardi 15 Mai 12 € Boissons non- comprises ----- Mardis 22 - 29 Mai 10 € Boissons Comprises	Le 15 Jambon Sérano entier à trancher **** Quiche Océane **** Escalopes de Veau Panées Milanaise **** Plateau de Fromages **** Ile Flottante Caramel	Le 22 MENU EXAMEN S2 TH SERVICE <i>5 Tables de 4 Couverts</i> <i>5 Tables de 2 Couverts</i>	Le 29 MENU EXAMEN S2 TH SERVICE <i>5 Tables de 4 Couverts</i> <i>5 Tables de 2 Couverts</i>	Le 05 RESTAURANT FERME
Mardi 10 € Boissons Comprises	Le 15 Crème Agnès Sorel **** Escalope de Veau Milanaise **** Ananas Flambé	Le 22 PAS DE RESTAURANT ELEVES EN STAGE	Le 29 PAS DE RESTAURANT ELEVES EN STAGE	Le 05 PAS DE RESTAURANT ELEVES EN STAGE

Menus du MIDI du RESTAURANT
Semaines du 14 Mai au 08 Juin 2007 (Suite)

	17 au 18 Mai Le 17	24 au 25 Mai Le 24	31 au 01 Juin Le 31	07 au 08 Juin Le 07
Jeudi 10 € Boissons non-comprises	ASCENSION	MENU EXAMEN S2 TH CUISINE <i>4 Tables de 4 Couverts</i> <i>4 Tables de 2 Couverts</i>	MENU EXAMEN S2 TH CUISINE <i>3 Tables de 4 Couverts</i> <i>3 Tables de 2 Couverts</i>	PAS DE RESTAURANT EPREUVES ECRITES
Jeudi 10 € Boissons Comprises	Le 17 ASCENSION	Le 24 PAS DE RESTAURANT ELEVES EN STAGE	Le 31 PAS DE RESTAURANT ELEVES EN STAGE	Le 07 PAS DE RESTAURANT ELEVES EN STAGE
Vendredi 10 € Boissons Comprises	Le 18 PAS DE RESTAURANT PONT DE L'ASCENSION	Le 25 PAS DE RESTAURANT ELEVES EN STAGE	Le 01 PAS DE RESTAURANT ELEVES EN STAGE	Le 08 PAS DE RESTAURANT ELEVES EN STAGE



Les Soirées du 15 Mai au 13 Juin 2007



	Le 09 Mai	
Mercredi 10 € boissons comprises	Ossau-Boucau Milanaise **** Assiette Fromages **** Tarte Fine aux Pommes Chaudes, glace Vanille	
	Le 15 Mai	Le 22 Mai
Mardi 18 € boissons non-comprises	4 Tables de 4 Couverts 4 Tables de 2 Couverts <u>BAC BLANC</u>	4 Tables de 4 Couverts 4 Tables de 2 Couverts <u>BAC BLANC</u>
	Le 12 Juin	
Mardi 10 € boissons non-comprises	5 Tables de 4 Couverts 5 Tables de 2 Couverts <u>EXAMEN OFFICIEL</u> <u>BAC PRO</u>	
	Le 13 Juin	
Mercredi 10 € boissons non-comprises	4 Tables de 4 Couverts 4 Tables de 2 Couverts <u>EXAMEN OFFICIEL</u> <u>BAC PRO</u>	