



Lycée Professionnel Régional

Louis Darmanté

23, av. J. Baptiste Gabarra

40130 CAPBRETON

www.lpr-darmante-capbreton.fr

Réservations : 05 58 72 73 85

(Réception Élèves Restaurant)

ou

BUREAU DU CHEF DE TRAVAUX : 05 58 72 73 83 entre 11h30 et 12h00

Heure du déjeuner 12 h 15

Lundi : 10 € boissons comprises

Mardi : 12 € boissons non comprises

Mercredi : 10 € boissons comprises

Jeudi : 12 € Boissons Non-Comprises

Vendredi : 10 € boissons comprises

Heure du diner..... 19 h 15

Lundi : 10 € boissons comprises

Mardi : 20 € boissons non comprises

Jeudi : 20 € boissons non comprises



Recette du mois

Une confiture de citrouille que l'on aura plaisir à cuisiner en automne et à déguster toute l'année

Ingrédients :



1 kg de citrouille

700 g de sucre en poudre

1 citron, 1 orange, 1 pamplemousse



1/2 cuillère à café de noix de muscade

<i>Midi</i>		<i>Soir</i>
<p><u>Mercredi 04 Novembre 2009</u> 10 € Soupe à l'oignon gratiné Filet de cabillaud à la Basquaise Œufs à la neige</p>		
<p><u>Jeudi 05 Novembre 2009</u> 10€ Céleri rémoulade au crabe Cassolette de veau Marengo Pommes à l'anglaise Cocktail Florida, sorbet citron</p>		<p><u>Jeudi 05 Novembre 2009</u> 20€ SOUPER MOSCOVITE Borsch et ses petits pains Saumon fumé sur blinis et son verre de vodka Carré de veau poêlé à la hussarde Plateau de fromages Duo de poire et quetsches à la bière et vodka</p>
<p><u>Vendredi 06 Novembre 2009</u> 10 € Quiche Lorraine Truite meunière au beurre clarifié Pommes à l'anglaise Salade de pommes aux parfums d'automne</p>		
<p><u>Lundi 09 Novembre 2009</u> 10 € Tarte aux champignons des sous bois Limande sautée à la Grenobloise Pomme de terre à l'Anglaise Salade d'orange et son sorbet</p>		<p><u>Lundi 09 Novembre 2009</u> Élèves en stage</p>
<p><u>Mardi 10 Novembre 2009</u> 12€ Avocat aux crevettes sauce cocktail Œufs farcis Chimay Caneton poêlé aux olives Pommes dauphines Poire Belle Hélène</p>		<p><u>Mardi 10 Novembre 2009</u> 20 € FRANCHE COMTE-BOURGOGNE Amuses bouches autour des fromages Œufs en meurette à la Beaujolaise Matelote d'anguilles de la Saône et Loire Charolais en croûte aux petits légumes Gourmandises bourguignonne</p>
<p><u>Mercredi 11 Novembre 2009</u> Jour férié</p>		
<p><u>Jeudi 12 Novembre 2009</u> Élèves en stage</p>		<p><u>Jeudi 12 Novembre 2009</u> 20€ SAVEURS HISPANIQUES Assiette de jambon Serano Râble de lapereau farci aux poivrons et chorizo Tumblet de légumes Plateau de fromages Arroz dulce y manzana al horno</p>

<p><u>Vendredi 13 Novembre 2009</u> 10€ Verrine de Cocktail de crevettes Blanquette de veau à l'ancienne Riz pilaw Choux à la crème</p>		
<p><u>Lundi 16 Novembre 2009</u> 10 € Salade Landaise Emincé de volaille façon Mère Poulard Tagliatelles au beurre Cygne à la chantilly</p>		<p><u>Lundi 16 Novembre 2009</u> 10 € <i>Élèves en stage</i></p>
<p><u>Mardi 17 Novembre 2009</u> 12€ Macédoine de légumes mayonnaise Darne de saumon grillé sauce Béarnaise Navarin aux pommes Bananes flambées aux saveurs Antillaises</p>		<p><u>Mardi 17 Novembre 2009</u> 20€ <u>ALSACE LORRAINE</u> Amuses bouches Escalope de foie gras aux raisins et chutney de quetsches Quenelles de brochet à l'ancienne Wadele et Sälbschtgemachte Nudle (jambonneau braisé à la bière blonde et ses pâtes fraîches) L'Alsace et ses gourmandises</p>
<p><u>Mercredi 18 Novembre 2009</u> 12€ Assiette aux trois viandes Goujonnettes de merlan sauce tartare Pommes à l'anglaise Pots de crème à l'orange, tuiles aux agrumes</p>		
<p><u>Jeudi 19 Novembre 2009</u> <i>Élèves en stage</i></p>		<p><u>Jeudi 19 Novembre 2009</u> 20€ <u>ALLIANCE SALE SUCRÉE</u> Salade d'avocat et saumon fumé au miel d'acacia Caneton poêlé à l'orange Croquette aux marrons Dégustation de fromages, confiture de cerises, sirop d'érable et fruits secs Charlotte aux pommes, sauce abricot</p>
<p><u>Vendredi 20 Novembre 2009</u> 10 € Potage cultivateur Darne de colin pochée beurre fondue Lasagnes de julienne de légumes au parmesan Poires Comice flambées sur sorbet</p>		

<p><u>Lundi 23 Novembre 2009</u> 10€ Potage Parisien Truite Fario pochée au beurre fondu des Charentes Riz Pilaw Pêches flambées sur glace vanille bourbon</p>		<p><u>Lundi 23 Novembre 2009</u> 10€ Assiette aux trois viandes Emincé de suprême de volaille sauté au parfum du piment d'Espelette Symphonie de légumes glacés Tarte aux pommes et caramel au beurre salé</p>
<p><u>Mardi 24 Novembre 2009</u> 12€ Salade Landaise Soufflé au fromage de brebis Magret de canard au poivre gris Pommes noisette Timbale de semoule aux raisins Sauce caramel</p>		<p><u>Mardi 24 Novembre 2009</u> 20€ <u>CHAMPAGNE ARDENNE</u> Amuses bouche Assiette de l'Ardennais Civet de sanglier Choux rouge aux pommes et joutes (Pomme de terre au lard) Gourmandises Ardennaise</p>
<p><u>Mercredi 25 Novembre 2009</u> 12 € Avocat cocktail Mouclade de coquillages aux herbes vertes Filets de truite vapeur et beurre Nantais Julienne de Légumes étuvés Tartelette aux trois saveurs</p>		
<p><u>Jeudi 26 Novembre 2009</u> 10 € Pamplemousse cocktail sur lit de glace pilée Poulet sauté façon Armenonville Tarte à l'Alsacienne</p>		<p><u>Jeudi 26 Novembre 2009</u> 20€ <u>BALLADE HONGROISE</u> Foie gras aux pommes Assiette de saumon fumé, blinis de mousse d'avocat et caviar d'œufs de saumon Pintadeau rôti au paprika doux Chou braisé & Knödels Plateau de fromages Pudding aux noix, sauce chocolat</p>
<p><u>Vendredi 27 Novembre 2009</u> 10€ Méli mélo de mesclun aux trois viandes Pintadeau rôti et son jus aux herbes Pommes allumettes Crème renversée au caramel</p>		
<p><u>Lundi 30 Novembre 2009</u> 10€ Omelette aux fines herbes et son croquant d'endives Sauté de porc façon basquaise Cassolette de petits légumes glacés Cocktail d'orange</p>		<p><u>Lundi 30 Novembre 2009</u> 10€ Potage Julienne Darblay Merlan sauté aux poivrons grillés marinés Timbale de riz à l'espagnole Assiette Florida</p>

<p><u>Mardi 01 Décembre 2009</u> 12 € Gnocchi à la Parisienne Darne de merlu pochée, beurre fondu des Charentes et perles de légumes Filet de poulet sauté, à la crème d'ail Brocoli et pommes allumettes Cerise jubilé</p>		<p><u>Mardi 01 Décembre 2009</u> 20 € <u>NORD PAS DE CALAIS</u> Autour des soupes régionales Salade de chicon et flamiche au Maroilles Cocotte de moules marinière Carbonade de bœuf Garniture Valencienne Assiette de pâtisseries chti</p>
<p><u>Mercredi 02 Décembre 2009</u> 12 € Assiette d'huitres fines de claires Pâté de foie de volaille aux châtaignes et chanterelles Poulet sauté chasseur pommes boulangère Sabayon aux fruits de saison</p>		
<p><u>Jeudi 03 Décembre 2009</u> 10 € Potage cultivateur aux croutons Fruite Fario façon meunière Timbale de riz Pilaw Pêche flambée sur glace vanille bourbon</p>		<p><u>Jeudi 03 Décembre 2009</u> 20€ <u>DEGUSTATION AU PAYS DES TULIPES</u> Snert (potage de moules et pois) Tronçon de Turbotin au gratin Endives braisées Plateau de fromages affinés Galettes aux pommes et au gingembre</p>
<p><u>Vendredi 04 décembre 2009</u> 10 € Omelette aux champignons Sauté de veau Marengo Garniture de légumes glacés Ananas Victoria frais au kirsch</p>		
<p><u>Lundi 07 Décembre 2009</u> 10 € Avocat cocktail aux crevettes Poulet rôti des Landes à l'ail rose de l'Autrec Pommes allumettes Pot de crème Opéra</p>		<p><u>Lundi 07 Décembre 2009</u> 10 € Potage cultivateur aux croutons Blanquette de veau aux petits légumes Pomme purée Salade de fruits frais de saison</p>
<p><u>Mardi 08 Décembre 2009</u> 10 € Menu examen S1</p>		<p><u>Mardi 08 Décembre 2009</u> 20 € <u>CENTRE ILE DE France</u> Amuses bouche à la Parisienne Escalope de saumon de Loire sauce Joinville Carré d'agneau rôti garniture Montmorency et purée Musard Assiette de fromages de chèvre Pâtisseries Parisienne</p>

<p><u>Mercredi 09 Décembre 2009</u> 10 € Menu examen S1</p>		
<p><u>Jeudi 10 Décembre 2009</u> 10 € Cocktail de crevettes roses Pintadeau rôti aux parfums d'automne Jardinière de légumes Tarte aux pommes</p>		<p><u>Jeudi 10 Décembre 2009</u> 20€ Menu dégustation</p>
<p><u>Vendredi 11 Décembre 2009</u> 10 € Assiette d'huitres fines de claires et moules farcies à la parisienne Darne de saumon Ecossais grillées au beurre blanc Ragout Niçois Tarte Normande</p>		
<p><u>Lundi 14 Décembre 2009</u> 10 € Quiche Lorraine Darne de lieu grillée beurre meunière Coussin de basquaise au piment d'Espelette Cerises Jubiléés</p>		<p><u>Lundi 14 Décembre 2009</u> 10 € Tarte aux trois fromages Filet de sole poché, émulsion de poireaux Pommes à l'anglaise Ananas frais au kirsch</p>
<p><u>Mardi 15 Décembre 2009</u> 10€ Menu examen S1</p>		<p><u>Mardi 15 Décembre 2009</u> 25€ UN AVANT GOÛT DU REVEILLON Champagne avec miniatures de mises en bouche <u>Verdure de Noël</u> Coulis de petits pois, zestes de citron, palourdes betteraves, cerfeuil <u>Valse de poissons et ses fantaisies</u> Brochette de lotte au four, gambas en vapeur de thym citronné, pavé de barbue mariné au vinaigre de gingembre <u>Gourmandises aux trois couleurs</u> Poire en miroir, fondant au caramel, dentelle d'argent et perles de pomme verte</p>
<p><u>Mercredi 16 Décembre 2009</u> 10€ Menu examen S1</p>		
<p><u>Jeudi 17 Décembre 2009</u> 10 € Tarte à l'oignon sauté huile d'olive de Nions Saumon d'Ecosse cuit à la vapeur d'agrumes Beurre citronné Perles de légumes étuvés Ananas frais aux essences de lime et rhum Antillais</p>		