



RESTAURANT D'APPLICATION  
**LE CAP**

EREA Louise Michel  
16 rue Saint Pol roux 29000 Quimper  
02.98.90.29.53

[www.era-quimper.ac-rennes.fr](http://www.era-quimper.ac-rennes.fr)

Quimper, le 01 décembre 2025

Madame, Monsieur,

Nous sommes heureux de vous adresser les menus de notre restaurant d'application pour le deuxième semestre de l'année scolaire 2025-2026.

Dans cette brochure, vous trouverez les menus des sections :

- **CAP Cuisine**
- **CAP CSHCR** (Commercialisation et Service en Hôtel, Café, Restaurant)
- **CAP PSR** (Production Service en Restauration)

Nous vous remercions de votre fidélité ; en participant, vous êtes acteur de la formation de nos élèves. Pour réserver, téléphonez sur **la ligne directe au 02.98.90.95.03 ou au standard 02.98.90.29.53**

Règlement uniquement par chèque ou espèces.

La rigueur scolaire nous impose le respect des horaires d'arrivée de la clientèle :

Arrivée :

- De 12h10 à 12h30 pour le déjeuner

Départ :

- Au plus tard 14h00

Pour des raisons pédagogiques, et en fonction des arrivages du jour, nous sommes susceptibles de modifier certains plats.

« Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant. Les prix demandés n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés »



**Notre pressing** est ouvert aux horaires suivants (sauf durant les vacances scolaires) :

**Mardi : 9h00 à 12h00 et 13h00 à 15h00**  
**Jeudi : 9h00 à 12h00 et 14h à 16h00**

Nous vous remercions de votre visite.

F.Costa  
La DDF

Date	Classe	MENUS RESTAURANT LE CAP 2 <sup>ème</sup> semestre Année scolaire 2025.2026	Prix
Mardi 06/01	CAP PSR (Self-service)	Crème de choux-fleurs Saucisses-lentilles Galette des rois	6 €
Jeudi 08/01	CAP PSR (Self-service)	Crumble salé Tourte des rois Dessert du jour	6 €
Mardi 13/01	CAP PSR (Self-service)	Frisée aux lardons et chèvre Poisson poché-PDT vapeur/haricots verts Tarte aux poires Alsacienne	6 €
Jeudi 15/01	CAP PSR (Self-service)	Tartiflette salade Dessert du jour	6 €
Mardi 27/01	CAP PSR (Self-service)	Potage de légumes Bœuf Bourguignon Tarte aux poires Amandine	6 €
Jeudi 29/01	CAP PSR (Self-service)	Potage de légumes Bœuf Bourguignon pommes de terre vapeur Tarte aux poires Amandine	6 €
Vendredi 30/01	CAP2B	Samoussa au thon Curry d'agneau et sa semoule Orientale Flan coco	15 €
Mardi 03/02	CAP PSR (Self-service)	Soupe de potiron Blanquette de veau (ou dinde selon marché du jour) Tarte aux poires au chocolat	6 €
Mercredi 04/02	CAP1B	<u>Formule « Plat principal et dessert »</u> <i>Mise en bouche</i> : artichaut à la Bretonne Darne de saumon grillées & pommes cocottes Choux à la crème	11 €
Jeudi 05/02	CAP PSR (Self-service)	Soupe de potimarron Blanquette de dinde & riz pilaf Tarte aux poires chocolat	6 €

Vendredi 06/02	CAP2B	Quiche aux légumes Goujonnette de poisson sauce Tartare Pêches flambées au Grand Marnier	15 €
Mardi 10/02	CAP PSR (Self-service)	Crème de champignons Hachis parmentier de canard & salade Tartelette au citron	6 €
Vendredi 13/02	CAP2B	Avocat crevettes sauce cocktail Tajines de légumes Gâteau roulé au Yuzu	15 €
Mardi 03/03	CAP PSR	Menu chef-d'œuvre (Communiqué début janvier 2026)	8 €
Mercredi 04/03	CAP1B	<u>Formule « Plat principal et dessert »</u> <i>Mise en bouche</i> : mini croque-monsieur Fricassée de volaille à l'ancienne & riz Pilaf Choux chantilly sauce chocolat	11 €
Jeudi 05/03	CAP PSR	Verrine Italienne Pâtes et ses garnitures Tiramisu	8 €
Vendredi 06/03	CAP2B	Rillettes de maquereau citronnées et sa salade de mâche Pesked ha farz Trilogie de desserts bretons	15 €
Mercredi 18/03	CAP1B	<u>Formule « Plat principal et dessert »</u> <i>Mise en bouche</i> : Tartine de truite fumée Moules Marinières & pommes Pont Neuf Mille-feuille au Baileys	15 €
Mardi 07/04	CAP PSR	Croque -monsieur potatoes-coleslaw Crème aux œufs caramel/ ou brownie/ ou salade de fruits	8 €
Jeudi 09/04	CAP PSR	Salade fraîcheur Lasagnes au choix & salade Panna cotta	8 €
Vendredi 10/04	CAP2B	Salade Landaise Confit de canard maison & pommes Darphin Coupe de sorbet et son coulis de fruits rouges	15 €
Mardi 28/04	CAP PSR	Burger / potatoes-coleslaw Sabayon de fruits rouges /ou muffin pépites de chocolat/ou salade de fruits	8 €

<b>Mercredi 29/04</b>	<b>CAP1B</b>	<b>Œuf mayonnaise Rôti de porc poêlé Choisy Riz au lait</b>	<b>11 €</b>
<b>Jeudi 30/04</b>	<b>CAP PSR</b>	<b>Menu poke bowl Fromage blanc Muffins</b>	<b>8 €</b>
<b>Mardi 05/05</b>	<b>CAP PSR</b>	<b>Menu examen (Communiqué début janvier au standard de l'EREA)</b>	<b>8 €</b>
<b>Jeudi 07/05</b>	<b>CAP PSR</b>	<b>Formule sandwich (Sandwich au choix salade et dessert du jour)</b>	<b>7 €</b>
<b>Mardi 12/05</b>	<b>CAP PSR</b>	<b>Menu examen (Communiqué début janvier au standard de l'EREA)</b>	<b>8 €</b>
<b>Mercredi 13/05</b>	<b>CAP1B</b>	<b>Tartare de poisson Moules marinières &amp; pommes Pont Neuf Tiramisu</b>	<b>15 €</b>
<b>Mardi 19/05</b>	<b>CAP PSR</b>	<b>Menu examen (Communiqué début janvier au standard de l'erea)</b>	<b>8 €</b>
<b>Mercredi 20/05</b>	<b>CAP1B</b>	<b>Assiette de crudités Poulet rôti &amp; pommes cocottes Coupes glacées</b>	<b>11€</b>
<b>Jeudi 21/05</b>	<b>CAP PSR</b>	<b>MENU examen Formule panini (Panini au choix &amp; salade et dessert du jour)</b>	<b>8 €</b>
<b>Vendredi 22/05</b>	<b>CAP2B</b>	<b>Salade César Escalope de volaille panée sauce tomate Sablé aux fraises</b>	<b>15 €</b>
<b>Jeudi 28/05</b>	<b>CAP PSR</b>	<b>MENU examen Formule tartines chaudes (Tartines chaudes au choix, salade et dessert du jour)</b>	<b>8 €</b>
<b>Mardi 02/06</b>	<b>CAP PSR</b>	<b>Pizza au choix/ salade d'accompagnement Fromage blanc aux fruits ou moelleux chocolat (ou salade de fruits)</b>	<b>8 €</b>
<b>Mardi 09/06</b>	<b>CAP PSR</b>	<b>Bagel/potatoes-coleslaw Crème brûlée ou carrot cake ou salade de fruits</b>	<b>8 €</b>