



RESTAURANT D'APPLICATION

LE CAP

EREA Louise Michel
16 rue Saint Pol roux 29000 Quimper
02.98.90.29.53

www.erea-quimper.ac-rennes.fr

Quimper, le 10 septembre 2025

Madame, Monsieur,

Nous sommes heureux de vous adresser les menus de notre restaurant d'application pour 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.

Date	Classe	MENUS RESTAURANT LE CAP 1 ^{er} semestre Année scolaire 2025.2026	Prix
Jeudi 02/10	CAP PSR (Self-service)	Crudités au choix Filet de poulet mariné & purée de patates douces, salade Crumble aux pommes	6 €
Mardi 04/11	CAP PSR (Self-service)	Salade de blé Cuisse de poulet sauté chasseur/purée Poires belles Hélène	6 €
Mercredi 05/11	CAP1B	<u>Formule « Plat principal et dessert »</u> <i>Mise en bouche : Flamenkuche</i> Escalope de volailles à la crème & Gratin Dauphinois Pot de crème vanille	11 €
Jeudi 06/11	CAP PSR (Self-service)	Velouté au choix Tarte salée & salade Dessert du jour	6 €
Vendredi 07/11	CAP2B	Aumonières paysanne Poulet grillé sauce diable gratin dauphinois Parfait glacé à l'orange	15 €
Mercredi 12/11	CAP1B	<u>Formule « Plat principal et dessert »</u> <i>Mise en bouche : pruneaux lardés</i> Côtes de porc charcutière & pommes purée Crème renversée au caramel et ses tuiles	11 €
Jeudi 13/11	CAP PSR (Self-service)	Velouté au choix Tarte salée & salade Dessert du jour	6 €
Vendredi 14/11	CAP2B	Allumettes au fromage Choucroute de la mer et son beurre blanc Fromage blanc et son coulis de fruits rouge	15 €
Vendredi 21/11	CAP2B	Œuf mimosa Carbonnade flamande, purée maison Tarte au sucre	15 €
Mardi 25/11	CAP PSR (Self-service)	Entrée du jour Lasagnes à la Bolognaise Dessert du jour	6 €
Vendredi 28/11	CAP2B	Croustade d'œufs brouillés aux herbes Poulet sauté Chasseur riz pilaf Tarte au citron	15 €
Mardi 02/12	CAP PSR (Self-service)	Velouté au choix Gratin de poisson & riz Dessert du jour	6 €

Mardi 09/12	CAP PSR (Self-service)	Entrée du jour Poulet au curry & riz Dessert du jour	6 €
Mercredi 10/12	CAP1B	Formule « Plat principal et dessert » <i>Mise en bouche</i> : Bouchée de saumon en Gravlax Veau Marengo & pommes vapeur Mousse au chocolat	11 €
Vendredi 12/12	CAP2B	Repas de Noël Saumon fumé maison Aiguillettes de canard sauce poivre vert Café gourmand	26 €
Mardi 16/12	CAP PSR (Self-service)	Repas sur le thème de Noël	20 €
Mercredi 17/12	CAP1B	Repas de Noël Foie Gras maison, gelée de Sauternes Estouffade de Bœuf provençale & Pommes Château Bûche de Noël	20 €
Vendredi 19/12	CAP2B	Repas de Noël Foie gras maison Brochette de gambas et Saint-Jacques avec son beurre d'agrumes Bûche de Noël	26 €
Mardi 06/01	CAP PSR (Self-service)	Crème de choux fleurs Saucisse & 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 & pommes de terre vapeur/haricots verts Tarte aux poire Alsacienne	6 €
Mercredi 14/01	CAP1B	Formule « Plat principal et dessert » <i>Mise en bouche</i> : Œufs Mimosa Travers de porc laqué pomme purée Tarte feuilletée aux fruits	11 €
Jeudi 15/01	CAP PSR (Self-service)	Tartiflette & salade Dessert du jour	6 €
Vendredi 30/01	CAP2B	Samoussa au thon Curry d'agneau et sa semoule Orientale Flan coco	15 €