

# RESTAURANT « LE CAP »



**EREA Louise Michel**

16 Rue Saint Pol Roux  
29000 QUIMPER

**Tél. : 02 98 90 29 53**

site web: [www.erea-quimper.ac-rennes.fr](http://www.erea-quimper.ac-rennes.fr)

Quimper, le 14 septembre 2023

Madame, Monsieur,

Nous sommes heureux de vous adresser les menus de notre restaurant pour l'année scolaire 2023-2024.

Dans cette brochure, vous trouverez les menus des sections :

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

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 »

NS N°95-249 du 7/11/95



Pour connaître **les horaires d'ouverture de notre pressing de l'EREA**, merci de contacter notre standard au 02.98.90.29.53

Le travail est effectué par nos élèves dans un but strictement pédagogique, aussi, nous vous demandons de bien vouloir déposer et retirer vos articles aux heures d'ouverture.

Nous vous remercions de votre visite.

La DDFPT  
F.Costa

**MENUS RESTAURANT LE CAP  
ANNEE SCOLAIRE 2023-2024**

**Le mercredi 04/10/2023 Midi 15 €**

Buffet de crudités  
Steak sauté à l'échalote  
Pommes Cocotte & salade verte  
Coupe de fromage blanc

**Le mercredi 11/10/2023 Midi 15 €**

Œufs Mimosa  
Escalope de volaille à la crème et aux  
champignons  
Pommes sautées & haricots verts  
Tarte aux fruits en bande

**Le mercredi 18/10/2023 Midi 15 €**

Potage Julienne d'Arblay  
Filet de poisson en papillote  
Pommes vapeur & brocolis  
Tarte aux pommes

**Le vendredi 20/10/2023 Midi 15 €**

Cocktail de crevettes  
Filet de poisson meunière  
Riz Pilaf & légumes tournés  
Crème brûlée

**Le mercredi 08/11/2023 Midi 15 €**

Quiche Lorraine  
Poulet rôti  
Pommes Cocotte  
Déclinaison de l'orange

**Le jeudi 09/11/ 2023 Midi 5 €  
Section CAP PSR**

Velouté au choix  
Tarte salée  
Dessert du jour

**Le vendredi 10/11/2023 Midi 15 €**

Salade d'endives au Roquefort  
Carbonnade Flamande  
Tagliatelles fraîches  
Tarte au sucre

**Le mercredi 15/11/2023 Midi 15 €**

Crème Dubarry  
Pavé de cabillaud & beurre blanc  
Riz Créole & petits pois à la Française  
Coupe Florida

**Le jeudi 16/11/ 2023 Midi 5 €  
Section CAP PSR**

Velouté au choix  
Tarte salée  
Dessert du jour

**Le vendredi 17/11/2023 Midi 15 €**

Salade César  
Burger maison et ses pommes chips  
Nougat glacé maison

**Le vendredi 24/11/2023 Midi 15 €**

Bouchée aux fruits de mer  
Poulet grillé à l'Américaine  
Pommes frites  
Salade de fruits de saison

**Le vendredi 01/12/2023 Midi 15 €**

Tartine de poire et chèvre caramélisé  
Wok de poulet  
Moelleux au chocolat et sa crème Anglaise

**Le mercredi 13/12/2023 Midi 15 €**

Croque endive Roquefort & poire  
Estouffade de bœuf Bourguignonne  
Tagliatelle & concassée de tomates  
Tarte Bourdaloue

**Le vendredi 15/12/2023 Midi 20€**

Assiette de poissons fumés maison  
Sauté de veau aux pétoncles et ses  
tagliatelles  
Café ou thé gourmand

**Le mercredi 20/12/2023 Midi 20 €**

Terrine de foie gras de canard  
Volaille rôtie aux marrons  
Trio de purée de saison  
Omelette Norvégienne

**Le vendredi 22/12/2023 Midi 26€**

Foie gras maison  
Brochette de Saint Jacques lardées sauce  
Safranée  
Bûche de Noël

**Le mercredi 10/01/2024 Midi 15 €**

Quiche Lorraine  
Poulet sauté Chasseur  
Pommes sautées & tomate rôtie  
Déclinaison d'ananas

**Le jeudi 11/01/2023 Midi 5 €**

**Section CAP PSR**  
**Repas Epiphanie**

Crumble de légumes  
Tourte salée  
Verrine des Reines

**Le vendredi 12/01/2024 Midi 15€**

Avocats aux crevettes  
Pavé de cabillaud sauce Dieppoise  
Légumes tournés  
Galette des rois

**Le jeudi 18/01/2023 Midi 5 €**  
**Section CAP PSR**

Raclette  
Coupe Tatin déstructurée

**Le mercredi 17/01/2024 Midi 15 €**

Terrine de poissons sauce Aurore  
Fricassée de volaille à l'ancienne  
Riz Pilaf  
Choux Chantilly

**Le vendredi 19/01/2024 Midi 15 €**

Soupe de poissons  
Escalope de volaille Viennoise  
Banane flambée avec sa boule de glace

**Le mercredi 24/01/2024 Midi 15 €**

Assiette de charcuteries  
Côte de porc Charcutière  
Pomme purée & fagots de haricots verts  
Eclair « citron pamplemousse »

**Le vendredi 26/01/2024 Midi 15 €**

Tartare de poissons  
Filet Mignon de porc aux champignons  
Gratin Dauphinois  
Tatin de poire & sa glace caramel

**Le mercredi 31/01/2024 Midi 20 €**

Fond d'artichauts à la crème de sardine  
Lotte à l'Armoricaine  
Riz Pilaf & petits pois à la Française  
Savarin Chantilly

**Le vendredi 02/02/2024 Midi 15 €**

Terrine de campagne maison  
Emincé de poulet au curry  
Semoule aux légumes  
Crêpes flambées

**Le mercredi 07/02/2024 Midi 15 €**

Croustillant de tourteau  
Kig ar Farz  
Pomme pochée au caramel au beurre salé

**Le vendredi 09/02/2024 Midi 15 €**

Assiette de crudités  
Marmite du pêcheur  
Paris-Brest

**Le mercredi 14/02/2024 Midi 15 €**

Oeufs mollets Massena  
Filet de lieu jaune au Riesling  
Pommes à l'Anglaise & flan de carottes  
Tarte fine aux pommes flambée au Lambig

**Le jeudi 15/02/2024 Midi 5 €**

**Section CAP PSR**

Tartine de chèvre  
Escalope de poulet aux épices  
Gratin de pomme de terre & poêlée de  
champignons  
Pomme au four

**Le vendredi 16/02/2024 Midi 15 €**

Rillettes de poisson  
Confit de canard  
Pommes Sarladaises & tomates Provençales  
Tarte au citron façon Mojito

**Le mercredi 21/02/2024 Midi 15 €**

Œufs brouillés à la Portugaise  
Blanquette de veau à l'ancienne  
Riz Pilaf & fondue de poireaux  
Banane flambée, caramel au lait de coco

**Le jeudi 22/02/2024 Midi 5 €**

**Section CAP PSR**

Salade tomates & fromage  
Rôti de porc aux pruneaux  
Purée de patate douce  
Poire pochée au chocolat

**Le vendredi 23/02/2024 Midi 15 €**

Quiche Lorraine  
Navarin d'agneau aux petits légumes  
Gondole d'ananas

**Le mercredi 13/03/2024 Midi 15 €**

Soupe de poissons  
Poulet grillé à l'Américaine  
Salade de fruits

**Le vendredi 15/03/2024 Midi 15 €**

Œufs farcis Chimay  
Filet de carrelet sauce Bonne -Femme  
Panna Cotta et son coulis de fruits rouges

**Le jeudi 16/03/2024 Midi 5 €**

**Section CAP PSR**

Formule Poke Bowl  
Dessert du jour

**Le mercredi 20/03/2024 Midi 15 €**

Crevettes cocktail  
Escalope de veau Viennoise  
Tian de légumes  
Pot de crème vanille

**Le mercredi 27/03/2024 Midi 15 €**

Avocat crevettes cocktail  
Darne de saumon grillée sauce Béarnaise  
Pommes Vapeur  
Crème caramel

**Le mercredi 03/04/2024 Midi 15 €**

Ficelle Picarde  
Veau Marengo  
Crêpe flambée

**Le mercredi 10/04/2024 Midi 15 €**

Légumes à la Grecque  
Estouffade de bœuf à la Provençale  
Pommes Château  
Tarte citron meringuée

**Le mercredi 17/04/2024 Midi 15 €**

Tartare de saumon acidulé  
Steak sauté Bercy  
Gratin Dauphinois  
Coupe glacée au choix

**Le vendredi 19/04/2024 Midi 20 €**

Repas à thème chef d'œuvre :  
  
**La gastronomie Française**

**Le mercredi 15/05/2024 Midi 15 €**

Brochette de melon au jambon de pays  
Hamburger « maison » & frites  
Sundae « maison »

**Le jeudi 16/05/2024 Midi 5 €**  
**Section CAP PSR**

Formule Poke Bowl  
Dessert du jour

**Le mercredi 22/05/2024 Midi 15 €**

Salade Casear  
Mixed grilled & pommes pailles  
Pêche Melba ou pêche flambée

**Le vendredi 07/06/2024 Midi 15 €**

Repas à thème chef d'œuvre :  
  
**La cuisine autour du monde**