



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 2024

Madame, Monsieur,

Nous sommes heureux de vous adresser les menus de notre restaurant d'application pour l'année scolaire 2024-2025.

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 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



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

Mardi : 9h00 à 12h00 et 13h15 à 14h45

Jeudi : 9h00 à 12h00

Nous vous remercions de votre visite.

Date	Classe	MENUS RESTAURANT LE CAP Année scolaire 2024.2025	Prix
Vendredi 13/09	CAP2B	Œufs mimosa Poulet rôti & pommes cocottes Tarte aux pommes	15€
Mardi 24/09	CAP PSR (Self-service)	Œufs durs salade Pâtes pesto Glace au choix	5€
Vendredi 20/09	CAP2B	Coupe Florida Darde de saumon grillée, beurre de ciboulette & pommes à l'Anglaise et brocolis Millefeuille	15€
Jeudi 26/09	CAP PSR (Self-service)	Crudités au choix Rôti de porc fruits secs et purée de patates douces Fromage blanc aux fruits	5€
Mardi 01/10	CAP PSR (Self-service)	Carottes râpées & concombre ou verrines betterave et fromage frais Spaghetti Bolognaise Salade de fruits	5€
Mercredi 02/10	CAP1B	Tomates mozzarella Fricassée de volaille à l'ancienne & riz pilaf Tarte Alsacienne aux pommes	15€
Jeudi 03/10	CAP PSR (Self-service)	Crudités au choix Poulet mariné, poêlée de champignons et- gratin de pommes de terre Pomme au four et tuile aux amandes	5€
Mardi 08/10	CAP PSR (Self-service)	Gaspacho de poivrons rouges ou verrines brocolis coco Côte de porc à la tomate & courgettes, riz Créole Crumble aux pommes caramélisées	5€
Mercredi 09/10	CAP1B	Oeufs farcis Chimay Couscous poulet merguez Panna Cotta fruits rouges	15€

Mardi 15/10	CAP PSR (Self-service)	Concombre à la Grecque ou verrines betterave & fromage frais Rôti de dinde & ratatouille Tarte aux pommes	5€
Mercredi 16/10	CAP1B	Avocat, crevettes, sauce cocktail Porc au caramel, riz cantonnais Choux chantilly	15€
Vacances			
Mardi 05/11	CAP PSR (Self-service)	Salade de blé ou verrines brocolis coco Cuisse de poulet sauté Chasseur & purée Poire Belle Hélène	5€
Mercredi 6/11	CAP1B	Soupe de poisson, rouille Filets de maquereaux rôtis aux épices, légumes anciens Crumble aux poires chocolat	15€
Jeudi 7/11	CAP PSR (Self-service)	Velouté maison au choix Saumon fondue de poireaux riz ou quinoa Mousse au chocolat maison	5€
Vendredi 08/11	CAP2B	Légumes à la Grecque Steak sauté Bercy & gratin Dauphinois Gratin Dauphinois Pommes flambées	15€
Mardi 12/11	CAP PSR (Self-service)	Frisée aux lardons et chèvre ou soupe de saison Poisson poché, pommes de terre vapeur & haricots verts Tarte aux poire Alsacienne	5€
Mercredi 13/11	CAP1B	Velouté de potiron, croûtons à l'ail Parmentier de canard, salade verte Entremets aux 3 chocolats	15€
Vendredi 15/11	CAP2B	Assiette de langoustines sauce au choix Pavé de lieu jaune à l'oseille Polenta et cœur d'artichaut Tarte fine aux pommes, glace vanille Bourbon	15€

Vendredi 08/11	CAP2B	Légumes à la Grecque Steak sauté Bercy & gratin Dauphinois Gratin Dauphinois Pommes flambées	15€
Vendredi 22/11	CAP2B	Soupe de poissons Médailles de veau Duroc Choux chantilly sauce chocolat	15€
Jeudi 28/11	CAP PSR (Self-service)	Velouté maison au choix Tarte poireau au saumon ou au brocolis & thon Fromage blanc ou compote de pommes maison	5€
Vendredi 29/11	CAP2B	Tartare de poisson Escalope de veau à la crème & riz Pilaf Mousse au chocolat	15€
05/12	CAP PSR (Self-service)	Velouté maison au choix Tarte poulet brocolis ou quiche Lorraine Fromage blanc ou compote de poires maison	5€
Vendredi 06/12	CAP2B	Œufs brouillés Club sandwich ou croque-monsieur Ananas dans tous ses états	15€
Mercredi 11/12	CAP1B	Samoussas de légumes Tajine de poulet au citron & olives Salade de fleurs d'oranger et menthe, biscuit cannelle	15€
Vendredi 13/12	CAP2B	Foie gras « maison » Duo de dorade et morue, bisque de langoustines & mini légumes de saison Assiette de fromage AOC Tarte au citron	26€
Mardi 17/12	CAP PSR	Repas chef d'œuvre sur le thème de Noël	20€
Mercredi 18/12	CAP1B	Assiette de saumon fumé maison Escalope de veau aux girolles Bûche de Noël vanille chocolat	20€

Vendredi 20/12	CAP2B	Coquille Saint Jacques à la Bretonne Magret de canard sauce au poivre & pommes Darphin Assiette de fromage AOC Boule de Noël surprise	26€
Vacances			
Mercredi 07/01	CAP PSR (Self-service)	Crème de choux fleurs Saucisse lentilles Galette des rois ou salade de fruits	5€
Mercredi 08/01	CAP1B	Bouchée à la reine Navarin d'agneau & pommes cocottes Café gourmand : moelleux, palet breton, glace	15€
Jedi 09/01	CAP PSR	Crumble salé des reines Tourte des rois Verrines façon galette des rois	5€
Vendredi 10/01	CAP2B	Œuf mayonnaise Steak au poivre & pommes Pont Neuf Ile flottante	15€
Mercredi 15/01	CAP1B	Tatin de poireaux aux épices, crème aux maroilles Carbonade Flamande, purée maison Ananas flambé, glace vanille	15€
Vendredi 17/01	CAP2B	Avocat crevettes cocktail Estouffade Bourguignonne & pommes à l'Anglaise Pana Cotta coulis de framboises	15€
Mercredi 22/01	CAP1B	Mesclun, chèvre chaud Poulet grillé à l'Américaine, gratin dauphinois Tarte fine aux pommes	15€
Vendredi 17/01	CAP2B	Assiette d'huîtres plates ou creuses Mijoté de lotte, coulis de crustacés & riz façon Pilaf Pot de crème vanille et tuile	17€

Mercredi 29/01	CAP1B	Ficelle picarde Fish and chips, sauce tartare Coupe glacée : Poire belle Hélène	15€
Vendredi 17/01	CAP2B	Salade Caesar Veau Marengo Charlotte aux framboises	15€
Mardi 04/02	CAP PSR	Crème de champignons Hachis parmentier de canard & salade Tartelette au citron ou salade de fruits	5 €
Mercredi 05/02	CAP1B	Repas végétarien : Rouleau de printemps crudités, sauce cacahuètes Tajine de légumes à l'orientale Cheese cake	15€
Vendredi 07/02	CAP2B	Petits pâtés feuilletés Blanquette de veau Pêches flambées	15€
Vacances			
Mardi 25/02	CAP PSR	Pizza au choix /salade d'accompagnement Fromage blanc aux fruits ou moelleux au chocolat ou salade de fruits	7 €
Mercredi 26/02	CAP1B	Salade forestière, andouille de Guéméné Pesked ha farz, beurre blanc Assiette gourmande bretonne : far breton, palets bretons, glace au sarrasin	17€
Judi 27/02	CAP PSR	Verrine Italienne Pâtes et ses garnitures Tiramisu	7 €
Vendredi 28/02	CAP2B	Bisque de crustacés Ris de veau braisés & mousseline de carottes Coupe glacée au choix	17€

Mercredi 05/03	CAP1B	Soupe au Pistou Poisson façon bouillabaisse Tartelette chocolat caramel beurre salé	17€
Mercredi 12/03	CAP1B	Pâté en croûte maison Poulet rôti, pommes fondantes Brioche façon pain perdu, caramel au beurre salé	15€
Mercredi 19/03	CAP1B	Gaspacho Paëlla aux fruits de mer & poulet Crème Catalane	15€
Jeudi 20/03	CAP PSR	Formule sandwich froid Salade, Chips Fondant chocolat ou salade de fruits	7 €
Mardi 01/04	CAP PSR	Burger ou hot dog & salades frites Sabayon fruits rouges ou muffin ou salade de fruits	7 €
Mercredi 02/04	CAP1B	Tartine chèvre frais, miel et coppa Tartare de bœuf ou steak haché maison, potatoes Nougat glacé maison	15€
Jeudi 03/04	CAP PSR	Salade fraîcheur Lasagnes au choix & salade Panna Cotta	7 €
Vendredi 04/04	CAP2B	Jalousie à la mousseline de merlan Sole Meunière & pommes à l'Anglaise Crêpes flambées	15€
Vacances			
Jeudi 20/04	CAP PSR	Formule Poke Bowl Fromage blanc & muffins au choix	7 €
Mardi 22/04	CAP PSR	Tartes salées au choix/ salade d'accompagnement Mousse au chocolat ou gâteaux aux amandes ou salade de fruits	7 €

Mercredi 23/04	CAP1B	Rillettes de maquereaux au poivre vert Mix grill sauce barbecue & frites maison Brochette de fruits, sauce chocolat	15€
Vendredi 25/04	CAP2B	Melon en deux façons Côte de bœuf sauce moelle & gratin Dauphinois Miroir passion framboise	15€
Mardi 29/04	CAP PSR	Panini au choix / salade d'accompagnement Tiramisu ou moelleux au citron ou salade de fruits	7 €
Mercredi 30/04	CAP1B	Salade de quinoa, patate douce rôtie, poivrons crus, roquette, vinaigrette douce au miel Filet mignon de porc en croûte & légumes de saison Tarte au citron façon mojito	15€
Mardi 06/05	CAP PSR	Bagel ou wrap / salade Coleslaw Crème brûlée ou carrot cake ou salade de fruits	7€
Mercredi 7/05	CAP1B	Tian de légumes du soleil au parmesan Maquereau en 2 cuissons & déclinaison de betteraves Coupe de fruits de saison, sorbet, tuile	15€
Mardi 13/05	CAP PSR	Croque-Monsieur /salade frites Crème caramel ou brownie ou salade de fruits ou glace	7€
Mercredi 14/05	CAP1B	Mille-feuilles de poireaux, œufs mimosa Wok de poulet Crêpes flambées	15€
Mardi 20/05	PSR	Sandwich au choix/salade d'accompagnement Panacotta ou moelleux coco ou salade de fruits ou glace	7€
Mercredi 21/05	CAP1B	Coleslaw Hamburger maison Tiramisu	15€
Mardi 27/05	PSR	Repas chef d'œuvre surprise	20 €