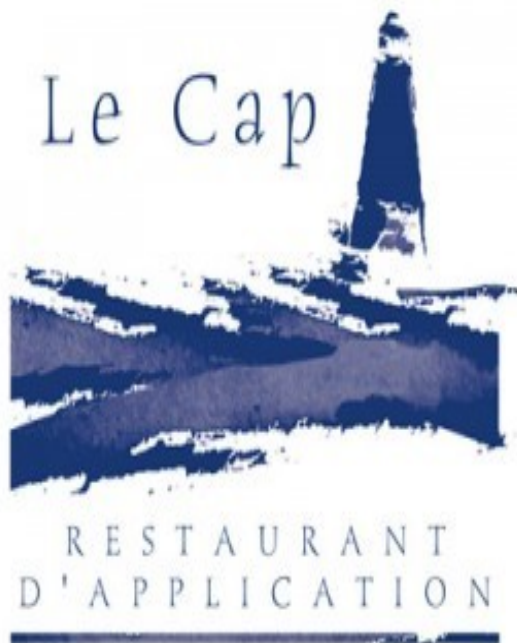


RESTAURANT « LE CAP »



EREA Louise Michel

16 Rue Saint Pol Roux
QUIMPER

Tél. : 02 98 90 29 53

site web : www.erea-quimper.ac-rennes.fr

Quimper, le 07 septembre 2015

Madame, Monsieur,

Nous sommes heureux de vous adresser les menus de notre restaurant pour l'année scolaire 2015-2016

Vous trouverez dans cette brochure les menus des sections CAP Cuisine et Restaurant, ceux de notre section APR (Agent Polyvalent de restauration) ainsi que les tarifs de la section CAP Métiers du pressing.

Nous vous remercions de votre fidélité, en participant vous êtes acteur de la formation de nos élèves.

Pour réserver téléphoner sur la ligne directe au 02.98.90.95.03 ou au standard 02.98.90.29.53

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

Arrivée :

- > de 12h10 à 12h30 pour le Déjeuner*
- > de 19h10 à 19h30 pour le Dîner*

Départ :

- > au plus tard 14h00 pour le Déjeuner*
- > au plus tard 21h00 pour le Dîner*

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.

Menus CAP Agent Polyvalent de Restauration

(Service sous forme de self service)

Jeudi 08/10/2015 Midi 5 €

Potage au choix
Rôti de porc aux pruneaux
Purée de Pommes de Terre
ou Purée de carottes
Flan au chocolat ou à la vanille
ou Semoule au lait

Jeudi 15/10/2015 Midi 5 €

Crudités au choix
Gratin de poissons et riz créole
Crumble pommes poires ou
Fromage blanc nappé fruits rouges
ou fromage blanc poires caramel

Mardi 03/11/2015 Midi 5 €

Velouté au choix
Cassolette de poissons
et son accompagnement
Île flottante

Jeudi 05/11/2015 Midi 5 €

Tarte salée
Escalope à la crème et tagliatelles
Pommes au four
ou Mousse au chocolat

Mardi 10/11/2015 Midi 5 €

Crudités ou Verrines
Rôti de Porc
Gratin de pommes de terre
Fromage blanc ou Compote

(Service à l'assiette)



Mardi 05/01/2016 Midi 5 €

Assiette d'accueil
Tartiflette
Méli mélo de fruits

Jeudi 07/01/2016 Midi 5 €

Assiette Cocktail
Raclette
Coupe glacée

Mardi 19/01/2016 Midi 7 €

Croques Savoyards et salade
Dessert du jour

Mardi 23/02/2016 Midi 7 €

Tartes salées au choix et salade
Fromage Blanc aux fruits

Jeudi 25/02/2016 Midi 7 €

Crudités au choix
Steak frites ou Saucisses frites
Verrines au choix

Menus (suite)
CAP Agent Polyvalent de Restauration
(Service à l'assiette)



Jeudi 12/05/2016 Midi 7 €

Apéro Breton
Moules frites
Far aux pruneaux ou nature
Coupe glacée au caramel au beurre salé

Mardi 19/04/2016 Midi 7 €

Verrines d'accueil
Pâtes chaudes au choix
Tiramisu au choix (fruits rouges et café)



Jeudi 21/04/2016 Midi 7 €

Tomates/mozzarella
Pizzas au choix
Pana cota mangue ou fruits rouges

Mardi 17/05/2016 Midi 7 €

Plaisirs Bretons
(repas crêpes blé noir et froment)

Jeudi 28/04/2016 Midi 7 €

Brochettes d'accueil
Lasagnes Bolognaise ou au saumon
et salade verte
Verrines mascarpone

Mardi 24/05/2016 Midi 7 €

Formule Sandwich froid



Mardi 03/05/2016 Midi 7 €

Tartines chaudes au choix et salade
Coupe glacée au choix

Jeudi 26/05/2016 Midi 7 €

Formule Sandwich chaud

Menus CAP Cuisine & Restaurant

(Repas du midi)

Le vendredi 06/11/2015 Midi 11 €
(apéritif et verre de vin inclus)

Pièce de Bœuf grillée, sauce béarnaise
Pommes Pont Neuf
Tarte fine aux pommes, glace vanille



Le vendredi 13/11/2015 Midi 11 €
(apéritif et verre de vin inclus)

Brochette de viande grillée
Légumes du moment
Petit Pot de crème à la vanille

Le vendredi 08/01/2016 Midi

Vente à emporter et
dégustation de Galettes et de cidre

Le vendredi 20/11/2015 Midi 11 €
(apéritif et verre de vin inclus)

Brochette de poisson rôti
aux Saveurs de Provence
Crème caramel et tuile « maison »

Le vendredi 15/01/2016 Midi 11 €
(apéritif et verre de vin inclus)

Escalope de veau sautée à la crème
Tagliatelles fraîches
Tarte aux pommes au Romarin

Le vendredi 11/12/2015 Midi 11 €
(apéritif et verre de vin inclus)

Pavé de saumon à l'aneth
sur julienne de poireau
Éclairs citron vert

Le vendredi 22/01/2016 Midi 11 €
(apéritif et verre de vin inclus)

Mousseline de Merlan,
beurre blanc
Sabayon de pommes au Pommeau

Le vendredi 18/12/2015 Midi 11 €
(apéritif et verre de vin inclus)

Brandade de morue,
Mesclun de salade
Profiteroles au Chocolat

Le vendredi 29/01/2016 Midi 11 €
(apéritif et verre de vin inclus)

Blanquette de veau à l'ancienne
riz Pilaf
Mousse au chocolat



Le vendredi 05/02/2016 Midi 11 €
(apéritif et verre de vin inclus)

Filet de sole Dieppoise,
Riz Basmati
Beignets de banane, coulis de passion

Menus (suite)
CAP Cuisine & Restaurant

(Repas du midi)

Le vendredi 26/02/2016 Midi 11 €
(apéritif et verre de vin inclus)

Porc Fermier
sur Pommes de terre écrasées
Tarte Amandine aux Poires, servie tiède



Le vendredi 04/03/2016 Midi 11 €
(apéritif et verre de vin inclus)

Darne grillé de saumon à l'oseille
Julienne de légumes
Mille feuille au Grand - Marnier

Le vendredi 22/04/2016 Midi 11 €
(apéritif et verre de vin inclus)

Feuilletée de Poissons de nos côtes,
beurre blanc.
Far aux pruneaux

Le vendredi 18/03/2016 Midi 11 €
(apéritif et verre de vin inclus)

Tagliatelles fraîches
aux deux saumons et aux herbes
Mousse de fromage blanc, coulis gourmand

Le vendredi 29/04/2016 Midi 11 €
(apéritif et verre de vin inclus)

Poulet Basquaise
Moelleux au chocolat
au Piment d'Espelette

Le vendredi 25/03/2016 Midi 11 €
(apéritif et verre de vin inclus)

Moules de Bouchots du Mt st-Michel
Marinière et ses pommes frites.
Tarte Normande flambée aux Calvados

Le vendredi 13/05/2016 Midi 11 €
(apéritif et verre de vin inclus)

Calamar à l'armoricaine et riz
Oeufs à la neige

Le vendredi 01/04/2016 Midi 11 €
(apéritif et verre de vin inclus)

Spaghetti Napolitaine, Parmesan.
Tarte au citron meringué au Lemoncello

Le vendredi 20/05/2016 Midi 11 €
(apéritif et verre de vin inclus)

Pièce de bœuf « Châtelaine »
Bavarois à la passion



Le vendredi 27/05/2016 Midi 11 €
(apéritif et verre de vin inclus)

Parmentier de canard et son mesclun
Fraises du coin et sa chantilly

Menus CAP Cuisine & Restaurant

(Repas du soir)

Le mardi 22/09/2015 Soir 15 €

Pickles de légumes
Jambonnette de volaille au cidre
Tagliatelles fraîches
Fondant au caramel,
pommes façon Tatin

Le mardi 29/09/2015 Soir 17 €

Tarte ricotta et basilic
Osso-bucco Milanaise
Tiramisu

Le mardi 06/10/2015 Soir 17 €

Salade tiède de raie aux agrumes
Entrecôte grillée, sauce Bordelaise
Pommes Croquettes
Moelleux au chocolat,
glace au gingembre

Le mardi 13/10/2015 Soir 15 €

Soupe de poissons
Poulet sauté chasseur
Haricots verts et
pommes cocottes
Tarte Alsacienne aux poires

Le mardi 01/12/2015 Soir 15 €

Quiche au saumon et épinards
Carré de porc poêlé
Gratin Dauphinois
Crème brûlée à la vanille



Le mardi 08/12/2015 Soir 15 €

Potage Saint-Germain aux croûtons
Filet de lieu vapeur, beurre blanc
Pommes à l'Anglaise et brocolis
Tarte Normande

Le mardi 15/12/2015 Soir 23 €

Menu de Noël

Apéritif « maison » offert

Salade tiède de Saint-Jacques fraîches

Pavé de biche sauce Grand Veneur
Purée de saison et pain d'épices

Entremets aux fruits exotiques

Le mardi 12/01/2016 Soir 17 €

Velouté de moules safrané
Navarin d'agneau
Aumônière aux pommes,
caramel au beurre salé

Le mardi 19/01/2016 Soir 18 €

Salade du Sud Ouest
Filet de sole bonne-femme
Carottes glacées et flan de courgettes
Savarin aux fruits

Le mardi 26/01/2016 Soir 17 €

Tartare de saumon sur pain d'épices
Blanquette de veau à l'ancienne
Riz pilaf
Tulipe de poire au vin rouge

Menus (suite)
CAP Cuisine & Restaurant

(Repas du soir)

Le mardi 02/02/2016 Soir 17 €

Velouté Dubarry
Pavé de cabillaud croustillant,
beurre blanc Nantais et petits légumes
Tarte au chocolat

Le mardi 29/03/2016 Soir 18 €

Quiche aux légumes
Tresse de barbue et saumon, sauce
Hollandaise et légumes en rubans
Bavarois arabica

Le mardi 23/02/2016 Soir 18 €

Assiette de poissons fumés
Magret de canard à l'orange
Pommes gaufrettes
Nougat glacé et coulis de fruits rouges

Le mardi 19/04/2016 Soir 17 €

Croustillant de sardines
Filet mignon en croûte feuilletée
Méli-mélo de salades
Ile flottante

Le mardi 01/03/2016 Soir 17 €

Salade de Rocamadour aux noix
Darne de saumon grillée,
sauce Béarnaise
Epinards frais et tomate étuvée
Tartelette framboises et pistaches

Le mardi 26/04/2016 Soir 20 €

(Boissons comprises)

Salade de mâche,
œuf poché et premiers légumes
Carré d'agneau
Garniture printanière
Assiette de fromages affinés
Tarte fine aux pommes

Le mardi 08/03/2016 Soir 17 €

Mousse d'avocat aux crevettes
Gigot d'agneau rôti
Pommes boulangères
Charlotte aux poires

Le mardi 03/05/2016 Soir 20 €

(Boissons comprises)

Melon surprise
Magret de canard grillé,
sauce Béarnaise, Gratin Dauphinois
Assiette de fromages affinés
Chou chantilly

Le mardi 15/03/2016 Soir 17 €

Saucisson en brioche,
sauce Porto
Tagliatelles aux deux saumons
Crème renversée au caramel

Le mardi 10/05/2016 Soir 20 €

Feuilleté d'asperges,
sauce mousseline
Filets de rouget, caviar d'aubergines et
sauce acidulée
Panier de fraises chantilly

Le mardi 22/03/2016 Soir 17 €

Moules marinières
Médailon de veau Duroc
Pommes écrasées à la ciboulette
Profiteroles

PRESSING

A compter du lundi 21 septembre, la boutique pressing du lycée est ouverte selon les horaires suivants :

Lundi	de 13h00 à 15h45
Mardi	De 10h00 à 12h00 et de 14h00 à 15h45
Mercredi	Fermé
Jeudi	de 9h00 à 11h45
Vendredi	Fermé

Le travail est effectué par les 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 chef de travaux,
F.Costa



TARIFS PRESSING DU 01 JANVIER AU 31 DECEMBRE 2015

PRESTATIONS

CATÉGORIES	Nettoyage à l'eau	Ameublement	Apprêtage	Blanchisserie
A : 0,50 €			- Tee shirt - Bermuda - Pull - Gilet	- Serviette de table
				- Taie d'oreiller - Taie de traversin
B : 1 €		- Housse de coussin	- Chemise - Pantalon rond - Veste - Jupe simple - Pyjama - Blouse	
C : 1,50 €			- Pantalon à plis	
D : 2 €	- Short - Pull - Gilet - Écharpe - Casquette - Gants		- Veste en lin - Robe - Jupe plissée	
E : 2,50 €	- Pantalon - Pantalon de ski - Jupe simple - Veste - Chemise - Chemisier - Blouse - Imperméabilisation - - Robe simple	- Double rideaux (par m²) - Coussin	- Chemise en soie	Drap (lavage + repassage) - Drap housse (lavage+ repassage)
F : 3 €				
G : 3,50 €	- Echarpe ou chemisier en soie			- Housse de couette - Napperon - Nappe à thé
H : 4 €	- Jupe plissée - Anorak - Robe plissée - Cravate	- Housse de fauteuil		
I : 5 €	- Caban - Manteau fourrure synthétique - Veste fourrure synthétique - Blouson - Doudoune - Combinaison de ski - Imperméable	Voilage - Oreiller		- Nappe ordinaire
J: 6,00 €		- Couverture - Dessus de lit		
K : 6,50 €				- Nappe brodée 6 personnes - Nappe brodée 8 personnes
L : 8 €		traversin		
M : 10 €		- Couette synthétique - Sac de couchage - Housse de canapé		- Très grande nappe brodée
N : 12,50 €		Couette ou sac de couchage en plumes		Très Très grande nappe brodée
O : 15 €		robe de mariée		

Pour le nettoyage des robes de mariées, des costumes bretons et des tapis, nous consulter pour les tarifs