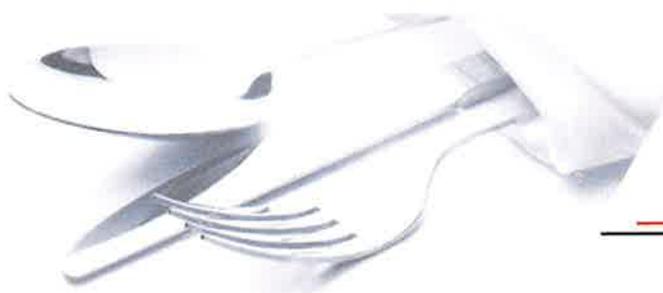


# La Table d'Isidore

## Les menus

*Le restaurant gastronomique  
d'application du Lycée  
Lautréamont de Tarbes*

*De janvier à  
mai 2024*



## **LA TABLE D'ISIDORE**

*Le lycée Lautréamont labellisé lycée international des métiers de l'Hôtellerie - Restauration, de l'Alimentation et des Services Tertiaires a le plaisir de vous présenter les menus de la Table d'Isidore, son Restaurant Gastronomique d'Application, pour la saison 2023-2024.*

*Des équipes pédagogiques aguerries, des professionnels engagés à nos côtés, des élèves impliqués pour leur réussite scolaire, autant d'atouts qui vous permettront de déguster des menus gastronomiques de qualité dans un cadre concret et convivial.*

*Par votre présence et votre exigence, vous participerez vous aussi à la formation de nos élèves qui ont vocation à devenir de véritables professionnels, porteurs dans leurs métiers respectifs des traditions, de l'excellence française, capables d'innovation et de créativité.*

*Bon appétit !*

*Ana-Maria Celma-Bernuz  
Proviseure*

---

Les élèves du Lycée des Métiers Lautreámont  
sont heureux de vous accueillir à la « Table  
d'Isidore », le Restaurant d'Application de  
l'établissement.

Afin de pouvoir vous servir dans les meilleures  
conditions, nous vous demandons de bien  
vouloir arriver au plus tard :

**12h15 pour les déjeuner**

**19h15 pour les dñners**

Pour des raisons pédagogiques, le service du soir  
se terminera à 22h.





## Semaine du 8 au 12 janvier

### Déjeuner

---

#### LUNDI

Crème julienne Darblay  
Canette aux olives, pommes Darphin  
Galette coco

#### MARDI

Salade de lentille et œuf poché  
Filet de bar sauté beurre blanc aux herbes, riz pilaf safrané  
Entremet tiramisu

#### MERCREDI

##### MENU PACA

Salade Niçoise

Bar grillé, sauce vierge accompagné de sa cocotte de pois chiche, fenouil, chorizo  
Tarte au citron meringuée

#### JEUDI

Potage parmentier aux légumes  
Magret à l'orange, pommes paille  
Pithiviers

#### VENDREDI

RESTAURANT FERME

### Dîner du jeudi soir

---

#### MENU MONTAGNE (27€)

Velouté d'écrevisses et champignons  
Noisette d'agneau rôti, jus d'herbes, pommes écrasées à la tomme des Pyrénées  
Sablé façon mont-Blanc, coulis de myrtilles

---





## Semaine du 15 au 19 janvier

### Déjeuner

---

#### LUNDI

Ficelle picarde  
Poulet aux coquillages, pommes vapeur  
Moelleux au chocolat, sorbet orange

#### MARDI

Salade de mâche et crottin de chèvre, chips de lard  
Ragout de volaille marengo, pommes vapeur  
Petits choux et compotée de mangue chantilly coco

#### MERCREDI

Supplément 2 €

Noix de Saint-Jacques snackées et sa crème de safran  
Planchas de poissons, fondue de poireaux, risotto  
Café ou thé gourmand

#### JEUDI

Crêpes farcies au jambon et champignons  
Volaille façon dieppoise, pommes à l'anglaise  
Fondant chocolat, sorbet citron

#### VENDREDI

Quiche au Maroilles, mâche à l'huile de noix  
Matelote de limande à la bière, pommes vapeur  
Dessert

### Dîner du jeudi soir

---

#### MENU TOUT CANARD (35€)

Tourte de canard au foie gras, sauce porto  
Magret rôti au madiran, légumes oubliés  
Tartelette pistache, pamplemousse et pommes, sorbet coing

---





---

## Semaine du 22 au 26 janvier

### Déjeuner

---

#### LUNDI

Tarte à l'oignon  
Bar au fenouil, riz crémeux et beurre blanc  
Abricots au romarin, sorbet mangue

#### MARDI

Potage paysan  
Carré d'agneau rôti, haricots tarbais  
Croustade aux pommes, glace pruneaux armagnac

#### MERCREDI

##### MENU CORSE

Cannelloni ricotta épinard  
Rouget servi sur sa compotée d'oignons et d'anchois, courgette au pistou  
Moelleux châtaigne

#### JEUDI

Quiche Lorraine  
Filet de daurade, risotto au fenouil  
Cerises au porto, glace vanille

#### VENDREDI

Tarte au bleu des causses  
Navarin d'agneau au vin rouge, purée de céleri rave  
Choux à la crème, sauce caramel

### Dîner du jeudi soir

---

GRANDS CLASSIQUES DE LA CUISINE FRANCAISE (35€)

Ris de veau en cocotte  
Tournedos Rossini, légumes de saison  
Baba au rhum et soufflé grand Marnier

---





---

## Semaine du 29 janvier au 2 février

### Déjeuner

---

#### LUNDI

Harengs saur au raifort et pommes de terre  
Carbonnade flamande, tagliatelles  
Crêpes flambées

#### MARDI

Salade de gésiers  
Estouffade de volaille bourguignonne rouge, pommes vapeur  
Petits choux chantilly pommes caramélisées à l'armagnac et sauce caramel  
beurre salé

#### MERCREDI

##### MENU BRETAGNE - NORMANDIE

Crème de moules  
Lotte à l'américaine  
Aumônière de pommes flambée au Calvados

#### JEUDI

Salade de harengs fumés  
Joues de porc confites à la bière, pâtes fraîches  
Crêpes Suzette

#### VENDREDI

Supplément 4 €

Menu BTS  
autour du canard

### Dîner du jeudi soir

---

#### MENU DE LA CRIEE (27€)

Raviole de langoustines, jeunes pousses et jus corsé  
Lotte pistou quinoa et algues  
Dôme chocolat glace aux fruits secs caramélisés

---





## Semaine du 5 au 9 février

### Déjeuner

---

#### LUNDI

Oeufs Chimay  
Goujonnettes de merlan, pommes frites  
Tropézienne

#### MARDI

Salade lyonnaise  
Ragout de volaille curry coco, riz pilaf  
Choux poire et chantilly, sauce chocolat

#### MERCREDI

Le CH'NORD (carnaval Dunkerque)  
Comme un Welsh  
Waterzoï de poissons  
Tarte au suc, glace à la chicorée

#### JEUDI

Oeufs gratinés aux champignons  
Friture de poissons, pommes Pont-Neuf  
Tarte briochée à la fleur d'oranger

#### VENDREDI

RESTAURANT FERME

### Dîner du jeudi soir

---

FOOD COURT SUR LA CUISINE DES PYRENEES (30€)

HaPy Saveurs  
Les produits du terroir en diverses préparations

---



## Semaine du 26 février au 1 mars

### Déjeuner

---

#### LUNDI

Supplément 4 €

Tarte au maroilles, salade de mâche  
Sole grillée, flans de légumes  
Œufs à la neige

#### MARDI

Salade de fèves au vinaigre de xérès, morue et olives  
Estouffade de porc à la moutarde, pommes écrasées ciboulette  
Petits Choux aux amandes, chantilly et sauce chocolat

#### MERCREDI

##### MENU CÔTE BASQUE

Œuf poché basquaise  
Entrecôte double et ses pommes dauphine  
Gâteau basque

#### JEUDI

Supplément 4 €

Quiche au Pont-l'Evêque, mesclun de saison  
Sole meunière, céleris et carottes en royale  
Ile flottante

#### VENDREDI

RESTAURANT FERME

### Dîner du jeudi soir

---

#### MENU CREOLE (27€)

Ceviche de Saint-Jacques et lieu jaune  
Cari de poisson  
Tourment d'amour salade de noix de coco vanille

---





## Semaine du 4 au 8 mars

### Déjeuner

---

#### LUNDI

RESTAURANT FERME

#### MARDI

Crème de moules  
Lotte à l'armoricaine, riz créole  
Aumonière de pommes

#### MERCREDI

RESTAURANT FERME

#### JEUDI

RESTAURANT FERME

#### VENDREDI

RESTAURANT FERME

### Dîner du jeudi soir

---

AU BORD DE LA RIVIERE (27 €)

Gravlax de truites des Pyrénées sauce aigrette, salade de pickles  
Sandre beurre rouge, poireaux étuvés et pommes écrasées aux herbes  
Dacquois aux fruits des bois sorbet verveine

---





## Semaine du 11 au 15 mars

### Déjeuner

---

#### LUNDI

Salade de chou rouge aux lardons  
Carré d'agneau, gratin de pommes de terre à l'oignon  
Flan au caramel

#### MARDI

Cannelloni ricotta épinard  
Rouget compote d'oignons et anchois courgettes au pistou  
Moelleux aux marrons, glace aux châtaignes

#### MERCREDI

Salade niçoise  
Filet de bar rôti, sauce paloise servi avec sa trilogie de choux  
Omelette norvégienne

#### JEUDI

Coleslaw  
Carré de porc, pommes boulangères  
Crème renversée

#### VENDREDI

Pavé de saumon à la grenobloise, pommes anglaise/brocolis  
Dessert du pâtissier

### Dîner du jeudi soir

---

AUTOUR DE LA BIÈRE (27€)

Dos de cabillaud, bière faro et légumes croquants  
Souris d'agneau en carbonade, écrasé de pommes de terre persillées  
Sablé aux poires et épices, sorbet bière cerise

---





## Semaine du 18 au 22 mars

### Déjeuner

---

#### LUNDI

Ceviche de maquereaux  
Cari poulet  
Banoffee

#### MARDI

Œufs pochés basquaise  
Entrecôte double bordelaise, pommes rissolées  
Gâteau basque

#### MERCREDI

##### MENU PORTUGAL

Bolinhos de bacalhau  
Aiguillette de canard, sauce porto  
Trilogie de dessert  
Moelleux au chocolat, sorbet au Porto, baba de camelo

#### JEUDI

Ceviche de poissons  
Irish stew  
Cheesecake citron, spéculoos

#### VENDREDI

Pavé de saumon à l'unilatéral et à la fondue de poireaux  
Dessert du pâtissier

### Dîner du jeudi soir

---

FOOD COURT TRAVEL COOK (30€)

Espagne, Italie, Portugal, Indonésie, Mexique

Formule buffet, table commune

---





---

## Semaine du 25 au 29 mars

### Déjeuner

---

#### LUNDI

RESTAURANT FERME

#### MARDI

Potage de pois cassés et œuf poché  
Pavé de truite coulis d'écrevisse, épinard et céréales  
Charlotte aux fruits rouges

#### MERCREDI

Dhal de lentilles  
Cari de poulet et son acharde de légumes  
Tiramisu à la mangue

#### JEUDI

RESTAURANT FERME

#### VENDREDI

Pavé de veau sauce au poivre, pomme purée, flan de carotte  
Dessert du pâtissier

### Dîner du jeudi soir

---

#### SAVEUR D'ASIE (25€)

Bouillon thaï crevette, gambas et citronnelle  
Tataki de bœuf, sauce thaï, Wok de légumes  
Chiffon cake au thé matcha, fruits du jacquier et litchis glace coco

---





---

## Semaine du 1<sup>er</sup> au 5 avril

### Déjeuner

---

#### LUNDI

RESTAURANT FERME

#### MARDI

Salade de fèves et brandade de Nîmes  
Daurade grillée sauce vierge, pommes écrasées et légumes croquants  
Biscuit moelleux crème vanille et abricots

#### MERCREDI

Garbure paysanne  
Magret aux agrumes et ses pommes dauphine  
Tiramisu

#### JEUDI

RESTAURANT FERME

#### VENDREDI

RESTAURANT FERME

### Dîner du jeudi soir

---

MENU PASCAL (27€)

Crème d'asperges, œuf parfait et chips de lard  
Grenadin de veau aux écrevisses, risotto estragon  
Entremet trois chocolats

---





---

## Semaine du 22 au 26 avril

### Déjeuner

---

#### LUNDI

RESTAURANT FERME

#### MARDI

Crème d'asperge œuf parfait  
Filet de rouget jus corsé, boulgour aux légumes  
Biscuit moelleux crème vanille et fraises

#### MERCREDI

Feuilleté d'asperges et sauce mousseline  
Carré de porc aux pruneaux, pommes cocotte  
Bavarois aux fraises

#### JEUDI

RESTAURANT FERME

#### VENDREDI

Soupe de poisson, sauce rouille  
Magret de canard aux olives, pommes Darphin  
Tarte citron meringuée

### Dîner du jeudi soir

---

MENU HEALTHY BIEN ETRE (27€)

Asperges et morilles sauce mousseline amaretto  
Lotte coulis de légumes, quinoa graines et algues  
Granola aux fruits secs crème légère, fruits du moment et sorbet fruits rouges

---





---

## Semaine du 29 avril au 3 mai

### Déjeuner

---

#### LUNDI

RESTAURANT FERME

#### MARDI

RESTAURANT FERME

#### MERCREDI

RESTAURANT FERME

#### JEUDI

RESTAURANT FERME

#### VENDREDI

Quiche au Maroilles, mâche à l'huile de noix  
Steak au poivre, pommes duchesse  
Crème catalane, tuile à l'orange

### Dîner du jeudi soir

---

ORCHESTRE A L'ECOLE (25€)

Planches de charcuterie et de fromage  
Quelques plats de brasserie en petites portions

---





---

## Semaine du 6 au 10 mai

### Déjeuner

---

LUNDI

RESTAURANT FERME

MARDI

RESTAURANT FERME

MERCREDI

RESTAURANT FERME

JEUDI

RESTAURANT FERME

VENDREDI

RESTAURANT FERME

### Dîner du jeudi soir

---

RESTAURANT FERME

---





## Semaine du 13 au 17 mai

### Déjeuner

---

#### LUNDI

RESTAURANT FERME

#### MARDI

RESTAURANT FERME

#### MERCREDI

RESTAURANT FERME

#### JEUDI

RESTAURANT FERME

#### VENDREDI

Velouté Dubarry

Magret de canard vin rouge, crémeux patate douce

Tartes aux cerises jubilé, mascarpone à la vanille

### Dîner du jeudi soir

---

C'EST LE PRINTEMPS (27€)

Risotto asperge et morilles

Râble de lapin aux fruits secs, émulsion d'amande, pommes fondantes

Brioche perdue aux fraises, glace verveine

---





---

## Semaine du 20 au 24 mai

### Déjeuner

---

#### LUNDI

RESTAURANT FERME

#### MARDI

Crème d'asperge, œuf parfait  
Daurade grillée  
Tartelette et poires flambées

#### MERCREDI

Salade niçoise  
Bar grillé sauce paloise, pommes Dauphine  
Profiteroles au chocolat et ses pruneaux flambés

#### JEUDI

RESTAURANT FERME

#### VENDREDI

RESTAURANT FERME

### Dîner du jeudi soir

---

MENU A L'ANNEE PROCHAINE (25€)

Raviole ricotta et cèpes, crème aillée  
Magret de canard au madiran, pommes paillason  
Déclinaison autour de la fraise

---



---

## Semaine du 27 au 31 mai

### Déjeuner

---

#### LUNDI

RESTAURANT FERME

#### MARDI

Salade fèves et morue, pickles de légumes  
Entrecôte double, sauce bordelaise, pommes croquettes  
Choux fraise chantilly, sauce framboise

#### MERCREDI

Accras de morue sauce chien  
Aiguillette de canard sauce porto, pommes dauphine  
Profiteroles vanille et ses pruneaux flambés

#### JEUDI

RESTAURANT FERME

#### VENDREDI

RESTAURANT FERME

### Dîner du jeudi soir

---

RESTAURANT FERME

---





---

## Formules du déjeuner

*Duo à 12,50 €*

Entrée - Plat

ou

Plat - Dessert

*Trio à 14,50 €*

Entrée - Plat - Dessert

*« Les menus proposés ne sont pas modifiables pour des raisons pédagogiques. En cas d'erreur de livraison, nous nous efforcerons de proposer des menus similaires aux menus prévus. »*

Les encaissements ne pourront s'effectuer que par chèque ou carte bancaire.

Merci de votre compréhension.

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

*Note de service 95249*

*Bulletin Officiel n°43 du 23 novembre 1995*

*« Elaborés dans des ateliers pédagogiques, les mets proposés au Restaurant d'Application sont susceptibles de présenter des traces éventuelles d'allergènes. Pour tout renseignement complémentaire, s'adresser directement au responsable du restaurant. »*

---

Pour vous informer, nous contacter ou  
Réserver

☎ 05.62.34.51.13

<https://lautreamont.mon-ent-occitanie.fr/>

Scannez  
et découvrez !



LYCÉE DES MÉTIERS  
**LYCÉE**  
*Lautréamont*  
TARBES