



La table d'Isidore

Les menus

Le Restaurant Gastronomique
d'application du lycée
Lautréamont de Tarbes

De janvier à mai 2026



LA TABLE D'ISIDORE

Bienvenue au restaurant d'application du lycée international des métiers Lautréamont où chaque plat raconte une histoire et où la passion pour la cuisine se savoure à chaque bouchée. Notre équipe a soigneusement sélectionné les meilleurs produits de saison pour vous offrir une expérience culinaire unique, alliant tradition et créativité, l'excellence à la française.

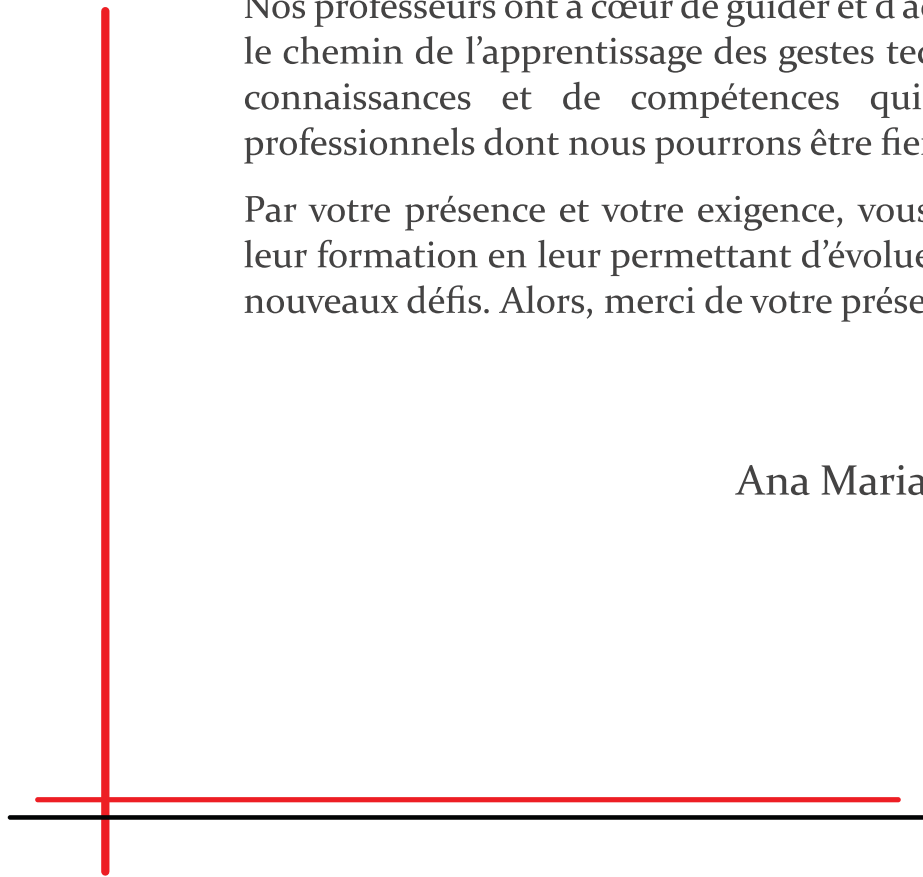
Vous vous apprêtez à découvrir notre carte, conçue pour éveiller vos papilles et vous faire voyager au cœur de la gastronomie. Que vous soyez ici pour un repas entre amis, en famille, ou pour une occasion spéciale, nous espérons que chaque instant passé à notre table sera un moment de plaisir et de partage.

Nos professeurs ont à cœur de guider et d'accompagner les élèves sur le chemin de l'apprentissage des gestes techniques, l'acquisition de connaissances et de compétences qui en feront de grands professionnels dont nous pourrons être fiers.

Par votre présence et votre exigence, vous contribuez vous aussi à leur formation en leur permettant d'évoluer et de se confronter à de nouveaux défis. Alors, merci de votre présence et... Bon appétit!

Ana Maria Celma-Bernuz Areste

Proviseure





Formules du déjeuner

Duo à 14,50€

Entrée - Plat

ou

Plat - Dessert

Trio à 16,50 €

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 RÉSERVER UNE TABLE



PLUSIEURS POSSIBILITÉS :

- Soit à l'accueil de notre établissement entre 10H et 16h
- Soit par téléphone au 05 62 34 51 13 entre 10h et 16h
- Soit sur le site web de notre établissement en scannant le QR code ci-joint



3 Temps d'ouverture pour les réservations

Mi-décembre pour la période Janv-Février
Mi-Février pour la période Mars-Avril
Mi-Avril pour le mois de Mai

Pas de stress !

Votre réservation passera en liste d'attente pour que chacun puisse effectuer sa demande de réservation. Nous mettons tout en œuvre pour satisfaire chaque demande, dans le respect de notre organisation pédagogique, tenant compte notamment des périodes d'examens, de l'effectif des élèves et du nombre de couverts que nous sommes en mesure de proposer.

Nous vous remercions pour votre compréhension et restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.





SEMAINE DU 05 AU 09 JANVIER

Déjeuner

LUNDI

Potage paysan
Fricassée de de volaille pleurotes et brocoli
Tarte feuilletée aux pommes

MARDI

Supplément 5€

Salade de gésiers et de magret fumé, œuf poché, vinaigrette au vin rouge de Madiran
Sole meunière, pommes anglaise, tian de légumes
Millefeuille crème légère glace caramel

MERCREDI

Salade de légumes crus, œuf poché, vinaigrette au Wasabi
Filet de dorade en croûte de noisette, purée de panais et persil
Quatre-quarts aux pommes façon tatin, glace au caramel

JEUDI

Potage Julienne Darblay
Fricassée de volaille à l'ancienne, légumes glacés
Comme un millefeuille aux pommes caramélisées

VENDREDI

Ficelles picardes
Magret aux noix pommes darphin
Choux à la crème sauce cacao

Dîner du jeudi soir

Menu détox, retour de fêtes ! (30 €)

Velouté froid de courgettes au lait de coco et citron vert
Filet de cabillaud vapeur brocolis et coulis de poivrons
Carpaccio d'ananas et kiwis





SEMAINE DU 12 AU 16 JANVIER

Déjeuner

LUNDI

Velouté de butternut, noisettes grillées, croûtons
Carbonade flamande, pommes cocottes
Panna cotta, coulis de fruits exotiques

MARDI

Crème d'asperge aux écrevisses, œuf poché
Ballotine de volaille sauce suprême, riz pilaf
Tarte aux fruits

MERCREDI

Crème de poivron rouge aux coques, œuf mollet
Cuisse de volaille au chorizo, jus de paëlla, risotto
Profiteroles

JEUDI

Quiche lorraine
Daube d'agneau au madiran pommes vapeur
Crème caramel petits fours

VENDREDI

Mises en bouches de la mer
Parillada de poissons, riz à l'encre
Tartes aux fruits exotiques, sorbet pina colada

Dîner du jeudi soir

[Menu Fast Food Denver-Bigorre \(30 €\)](#)

Salade Caesar
Compose ton hamburger
Cheese cake au fromage et blanc et fruits rouges





SEMAINE DU 19 AU 23 JANVIER

Déjeuner

LUNDI

Quiche au Pont l'Évêque, Mesclun
Veau Marengo, pommes vapeur
Tarte en bande aux pommes

MARDI

Crème de chou-fleur aux coquillages
Poulet sauté Bourguignonne, tagliatelle
Tarte aux fruits

MERCREDI

Cassolette de moules à la fondue d'endives, marinière aux épices
Carré d'agneau rôti, couscous aux herbes, caviar d'aubergine
Choux craquelin et son coulis

JEUDI

Potage parmentier aux croûtons
Estouffade de volaille à la provençale pommes vapeur
Nougat glacé

VENDREDI

Ardoise de fromages
Rumsteack au poivre pommes duchesses
Tarte bourdaloue sauce cacao

Dîner du jeudi soir

Menu "Dîner dans le Noir" (30 €)

Une expérience culinaire à vivre entièrement grâce à vos sens.
Merci de nous informer de toute allergie ou intolérance alimentaire.





SEMAINE DU 26 AU 30 JANVIER

Déjeuner

LUNDI

Supplément 5€

Mousseline de sandre et écrevisse, coulis d'écrevisse
Filet de bar grillé sauce vierge, écrasé de pommes de terre aux olives
Riz au lait caramélisé à l'orange

MARDI

Salade de chou-vert au lard fumé, œuf mollet et vinaigrette
Daurade sautée grenobloise, pommes vapeur
Coulant chocolat, crème anglaise

MERCREDI

Bouillabaisse de crevette à la badiane et à l'œuf poché
Poulet sauté, garniture grand-mère
Feuilleté aux fruits exotiques

JEUDI

Soupe de poissons
Filet de loup de mer grillé sauce américaine, gnocchis de pomme de terre
Travail autour de la pomme

VENDREDI

Goujonnettes de sole, sauce légère
Matelote de poisson et coquillages
Bavarois 3 chocolats

Dîner du jeudi soir

Menu Grands Classiques de la cuisine Française (35€)

Vol au vent (ris de veau, champignons,...)
Volaille d'Astarac truffée crique vonassienne
Saint Honoré





SEMAINE DU 02 AU 06 FEVRIER

Déjeuner

LUNDI

Assiette scandinave
Sole pochée au pacherenc doux, pommes vapeur et poireaux étuvés
Dessert du Pâtissier

MARDI

Œuf poché façon Bourguignonne
Mousseline de merlan Arlequin, tagliatelles
Bavarois au praliné

MERCREDI

Œuf poché et lentilles vertes, jus d'écrevisse réduit
Jambonnette de volaille à l'orange, potatoes maison
Petits choux caramélisés

JEUDI

Supplément 5€

Tarte fine légumes d'hiver salade
Sole pochée fumet risotto de champignons crème d'épinards
Dessert chocolat

VENDREDI

Velouté Dubarry
Matelote de limande à la bière, pommes vapeur
Choux façon Paris-Brest

Dîner du jeudi soir

Menu de la Criée (35€)

Saint jacques rôties au beurre de champagne
Lotte à l'américaine risotto aux herbes
Tarte aux agrumes





SEMAINE DU 09 AU 13 FEVRIER

Déjeuner

LUNDI

Garbure

Pavé de truite des Pyrénées coulis d'écrevisse
Tarte aux myrtilles, greuil au miel et folle blanche

MARDI

Tarte aux deux saumons à la fondue de poireaux
Carré d'agneau au thym, gratin Dauphinois
Panna Cotta, coulis de framboises, croquandines

MERCREDI

Crème de cèpes aux châtaignes, œuf poché
Chartreuse de merlan aux fruits de mer, tagliatelles
Millefeuille à l'ananas

JEUDI

Arrancinis (viande/fromage/ricotta épinards)
Brochettes kefta pain naan fromage
Dessert « comme un snickers »

VENDREDI

Oeufs farcis Chimay
Coquelet rôti, pommes duchesses et chou romanesco
Crème brûlée pistache, tuile cacao

Dîner du jeudi soir

MENU Cupidon à partager en Duo (35 €)

Langoustines amoureuses « ragoût de la mer »
Emincés de veau légumes sautés
Pavlova aux fruits rouges





SEMAINE DU 16 AU 20 FEVRIER

Déjeuner

LUNDI

Garbure
Pavé de truite des Pyrénées coulis d'écrevisse
Tarte aux myrtille et greuil au miel des pyrénées

MARDI

Soupe de potiron au lard, galette de Beaufort
Filet de dorade clouté, coulis de poivron/tomate, ratatouille
Tarte au chocolat

MERCREDI

Crème de pois cassé, mousse de parmesan et chorizo
Faux-filet double sauté, sauce bordelaise, pommes croquettes
Bavarois au pain d'épices

JEUDI

Rillettes de truite de Lau-Balagnas
Poule noire d'Astarac et ses haricots tarbais
Croustade aux pommes Glace pruneaux/armagnac

Supplément 5€

VENDREDI

RESTAURANT FERMÉ

Dîner du jeudi soir

Menu Ha'py Saveurs (35 €)

Formule Halle Gourmande
Produits présentés par nos producteurs régionaux,
cuisinés et servis par nos élèves.





SEMAINE DU 09 AU 13 MARS

Déjeuner

LUNDI

RESTAURANT FERMÉ

MARDI

Crème de poivron rouge aux coques, œuf mollet
Cuisse de volaille au chorizo, jus de paëlla, risotto
Profiteroles

MERCREDI

Ragoût de fèves à l'œuf poché et coulis de poivron
Soles meunières, riz pilaf
Tarte au citron

JEUDI

RESTAURANT FERMÉ

VENDREDI

Joue de cochon tiède en verrine
Mignon de porc façon Wellington
Buffet de desserts

Dîner du jeudi soir

MENU « Tout un Fromage » (35 €)

Pressé de légumes confits au crottin de Chavignol
Filet mignon de veau noir de bigorre et Pecorino
Cheese cake aux fruits rouges





SEMAINE DU 16 AU 20 MARS

Déjeuner

LUNDI

RESTAURANT FERMÉ

MARDI

Champignons à la grecque, sauce mousseuse aux épices, œuf poché
Magret de canard Montmorency, polenta crémeuse
Bavarois à la mangue

MERCREDI

Feuilleté de fruits de mer à l'américaine
Curry de poulet, riz pilaf
Crème renversée au caramel, poire pochée

JEUDI

RESTAURANT FERMÉ

VENDREDI

Tourte de canard tiède, salade d'herbes
Magret en juste cuisson, légumes de saison
Croustade aux pommes, glace aux pruneaux

Dîner du jeudi soir

MENU « C'est le Printemps » (30€)

Ravioles de fromage frais bouillon vert
Filet de bar rôti , purée" celeri et asperges beurre citronné
Fruits pochés au vin rouge et aux épices sablé breton





SEMAINE DU 23 AU 27 MARS

Déjeuner

LUNDI

RESTAURANT FERMÉ

MARDI

Supplément 5€

Salade de gésiers et de magret fumé, œuf poché, vinaigrette au vin rouge de Madiran
Sole meunière, pommes anglaise, tian de légumes
Millefeuille crème légère glace caramel

MERCREDI

Velouté froid d'artichaut aux moules
Faux filet double mariné, sauté, pommes Darphin aux cèpes
Charlotte aux poires

JEUDI

RESTAURANT FERMÉ

VENDREDI

RESTAURANT FERMÉ

Dîner du jeudi soir

MENU « Repas des chefs » (35 €)

Repas surprise élaboré par les élèves, aux côtés de chefs invités de toutes spécialités
(Cuisine, Bar, Maître d'hôtel, Boulangerie, Pâtisserie)
dans notre restaurant d'application.





SEMAINE DU 30 MARS AU 03 AVRIL

Déjeuner

LUNDI

RESTAURANT FERMÉ

MARDI

Cassolette de moules à la fondue d'endives, marinière aux épices
Carré d'agneau rôti, couscous aux herbes, caviar d'aubergine
Choux craquelin et son coulis

MERCREDI

Tarte aux moules et crevettes, crème de pistou
Magret au poivre vert, pommes gaufrettes
Bavarois au fromage blanc, fruits rouges

JEUDI

RESTAURANT FERMÉ

VENDREDI

RESTAURANT FERMÉ

Dîner du jeudi soir

MENU « Circuits courts » (30 €)

Menu conçu par les élèves
et préparé avec des ingrédients frais issus
de filières locales et de proximité.





SEMAINE DU 06 AU 10 AVRIL

Déjeuner

LUNDI

RESTAURANT FERMÉ

MARDI

Cappuccino de lentilles à l'œuf mollet, chantilly de lard fumé
Chou farci au saumon, vinaigrette tiède de poivrons
Millefeuille aux fruits exotiques

MERCREDI

Salade de légumes crus, œuf poché, vinaigrette au Wasabi
Filet de dorade en croûte de noisette, purée de panais et persil
Quatre-quarts aux pommes façon tatin, glace au caramel

JEUDI

RESTAURANT FERMÉ

VENDREDI

RESTAURANT FERMÉ

Dîner du jeudi soir

MENU « Sans fourchette » (30 €)

Trilogie d'entrées
Volaille et agneau pommes pont neuf
Russe





SEMAINE DU 13 AU 17 AVRIL

Déjeuner

LUNDI

RESTAURANT FERMÉ

MARDI

Crème d'asperge aux écrevisses, œuf poché
Ballotine de volaille pochée sauce suprême, riz pilaf
Tarte aux fruits

MERCREDI

Crème de chou-fleur aux coquillages
Poulet sauté Bourguignonne, tagliatelle
Tarte aux fruits

JEUDI

RESTAURANT FERMÉ

VENDREDI

RESTAURANT FERMÉ

Dîner du jeudi soir

MENU « Les régions de France » (35 €)

Menu imaginé et préparé par les élèves
à l'occasion de leur projet professionnel





SEMAINE DU 04 AU 08 MAI

Déjeuner

LUNDI

Asperges sauce hollandaise
Carré d agneau jus au thym polenta aux olives tomate rôtie
Sablé breton aux fruits rouge

MARDI

Feuilleté individuel
Sole meunière
Pêche Melba/Flambée

Supplément 5€

MERCREDI

Gaspacho
Faux-filet double
Ananas flambé/coupé exotique

JEUDI

« Repas asiatique » : Gyozas Sushi
Sobas & bouillon okonomiyaki Brochette poulet teriyaki
Moshi azukis

VENDREDI

RESTAURANT FERMÉ

Dîner du jeudi soir

MENU « Summer Body et bien être » (30 €)

Tataki de boeuf
Filet de bar poché au bouillon dashi légumes croquants
Variation autour de la fraise





SEMAINE DU 11 AU 15 MAI

Déjeuner

LUNDI

Asperges sauce acidulée parfum d agrumes
Carré d agneau rôti jus d herbes polenta provençale
Granola crème vanille et fraises

MARDI

Crevettes flambées
Carré d'agneau
Dessert individuel

MERCREDI

Salade
Magret aux agrumes
Tarte alsacienne aux cerises/cerises flambées

JEUDI

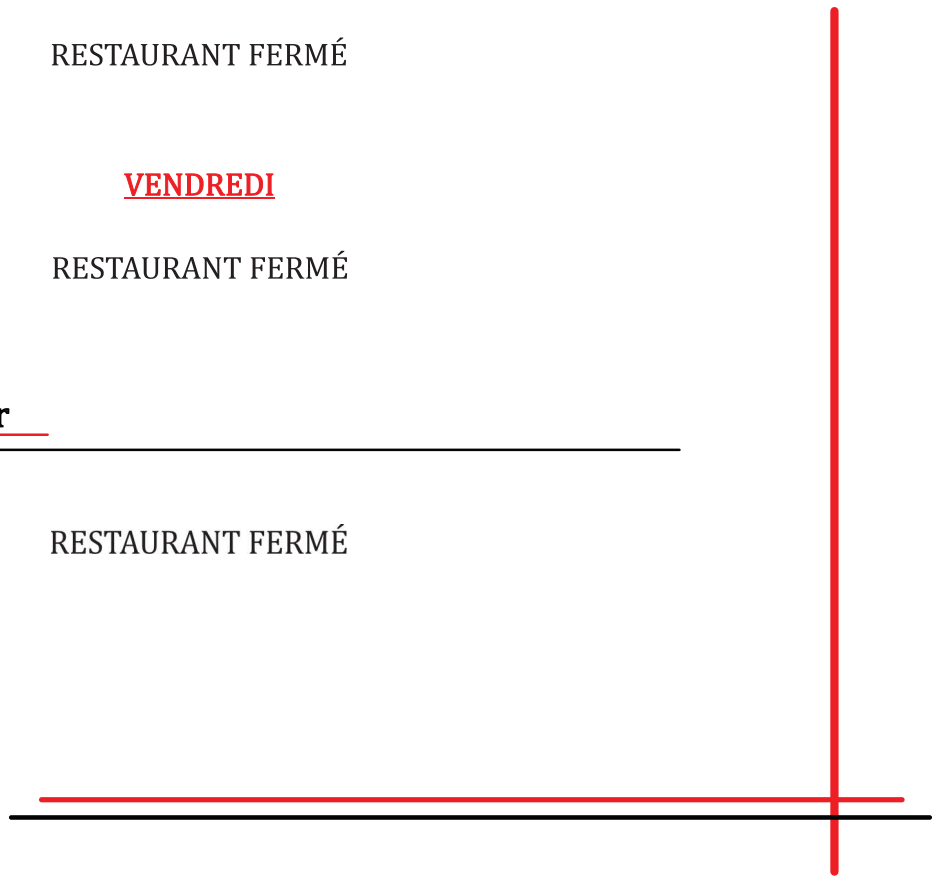
RESTAURANT FERMÉ

VENDREDI

RESTAURANT FERMÉ

Dîner du jeudi soir

RESTAURANT FERMÉ





SEMAINE DU 18 AU 22 MAI

Déjeuner

LUNDI

Artichauts barigoule ventrèche du pays
Darne de saumon grillé béarnaise légumes du moment
Strudel pomme rubarbe espuma fromage blanc

MARDI

RESTAURANT FERMÉ

MERCREDI

RESTAURANT FERMÉ

JEUDI

Tartare de boeuf et condiments
Pasta al vongole pesto rosso et verde
Île flottante

VENDREDI

Soupe à l'oignon
Magret aux noix, pommes duchesses
Choux à la crème, sauce caramel

Dîner du jeudi soir

[MENU « Europ tour en musique » \(35 €\)](#)

Buffet célébrant les cuisines d'Europe,
avec l'accompagnement musical de l'Orchestre à l'École et des Impro'bables.





SEMAINE DU 25 AU 29 MAI

Déjeuner

LUNDI

RESTAURANT FERMÉ

MARDI

RESTAURANT FERMÉ

MERCREDI

RESTAURANT FERMÉ

JEUDI

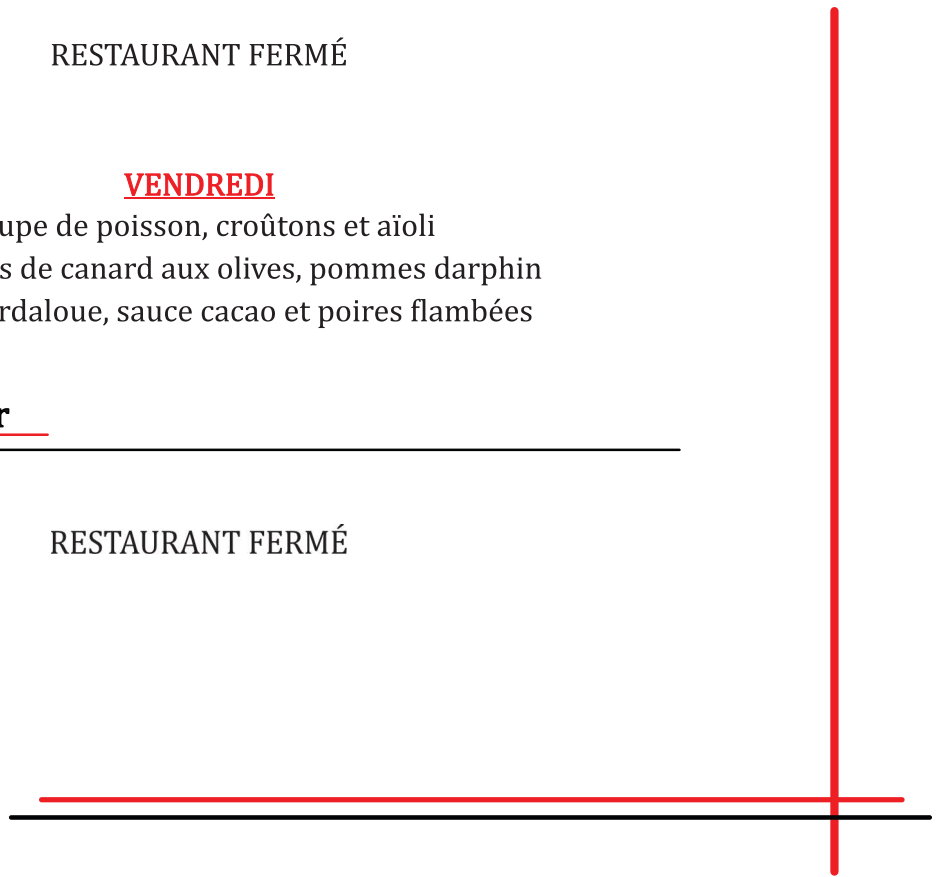
RESTAURANT FERMÉ

VENDREDI

Soupe de poisson, croûtons et aïoli
Aiguillettes de canard aux olives, pommes darphin
Tarte bourdaloue, sauce cacao et poires flambées

Dîner du jeudi soir

RESTAURANT FERMÉ





Pour vous informer, nous
contacter ou réserver

☎ 05.62.34.51.13

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



Lycée professionnel
Lycée des Métiers Lautréamont
Tarbes

