



*Les élèves et les personnels du lycée Jean d'Arcet de Aire sur l'Adour
vous souhaitent la bienvenue au Restaurant d'Application*

Jeudi 27 avril	Mercredi 3 mai
<p style="text-align: center;">Midi</p> <p style="text-align: center;">Crème d'asperges des Landes, croûtons et jambon sec de chalosse</p> <p style="text-align: center;">Escalope de volaille pochée aux herbes, fine duxelle, risotto</p> <p style="text-align: center;">Tarte aux fraises</p> <p style="text-align: center;">tarif : 14,00 €</p>	<p style="text-align: center;">Soir MENU EXAMEN <i>(tables de 2 ou tables de 4)</i></p> <p style="text-align: center;">Crème de petits pois frais, ravioles de truite fumée OU Rémoulade d'asperges, daurade marinée et tartare de laitue de mer</p> <p style="text-align: center;">Cuisse de volaille farcie, croustade de pommes de terre et jus réduit OU Pavé de lieu en croûte, risotto aux moules et jus marinière</p> <p style="text-align: center;">Fromage</p> <p style="text-align: center;">Fraisier, coulis de fraise au miel et verveine OU Surprise vanille, framboise et pistache glacée</p> <p style="text-align: center;">tarif : 20,00 €</p>
Jeudi 4 mai	Jeudi 4 mai
<p style="text-align: center;">Midi</p> <p style="text-align: center;">Terrine de lieu noir aux crevettes, beurre blanc à l'aneth</p> <p style="text-align: center;">Mijotée d'épaule de porc aux pruneaux cuite en cocotte, légumes de printemps</p> <p style="text-align: center;">Glace vanille, coulis de fraise et tuiles citron</p> <p style="text-align: center;">tarif : 14,00 €</p>	<p style="text-align: center;">Soir MENU EXAMEN <i>(tables de 2 ou tables de 4)</i></p> <p style="text-align: center;">Crème de petits pois frais, ravioles de truite fumée OU Rémoulade d'asperges, daurade marinée et tartare de laitue de mer</p> <p style="text-align: center;">Cuisse de volaille farcie, croustade de pommes de terre et jus réduit OU Pavé de lieu en croûte, risotto aux moules et jus marinière</p> <p style="text-align: center;">Fromage</p> <p style="text-align: center;">Fraisier, coulis de fraise au miel et verveine OU Surprise vanille, framboise et pistache glacée</p> <p style="text-align: center;">tarif : 20,00 €</p>

Merci de bien vouloir réserver : au 05-58-71-46-70 ou au 05-58-71-63-50





*Les élèves et les personnels du lycée Jean d'Arcet de Aire sur l'Adour
vous souhaitent la bienvenue au Restaurant d'Application*

Mardi 9 mai	Mercredi 10 mai
<p style="text-align: center;">Soir</p> <p style="text-align: center;">Assiette de saumon fumé</p> <p style="text-align: center;">Carré de porc Pommes boulangères</p> <p style="text-align: center;">Tarte au citron meringuée</p> <p style="text-align: center;">tarif : 16,00 €</p>	<p style="text-align: center;">Soir</p> <p style="text-align: center;">Salade de crevettes en tempura, sauce tartare</p> <p style="text-align: center;">Filet mignon de veau au romarin, tagliatelles de légumes, pommes dauphines</p> <p style="text-align: center;">Tarte à la rhubarbe, glace au pain d'épices</p> <p style="text-align: center;">tarif : 18,00 €</p>
Jeudi 11 mai	Jeudi 11 mai
<p style="text-align: center;">Midi</p> <p style="text-align: center;">Tarte aux asperges et gésiers confits</p> <p style="text-align: center;">Pavé de boeuf au poivre, pommes noisette et carottes rôties au jus de viande</p> <p style="text-align: center;">Mousse de fruits rouges, meringue citron</p> <p style="text-align: center;">tarif : 14,00 €</p>	<p style="text-align: center;">Soir MENU CHEF D'ŒUVRE "Fête du printemps entre Terre et Mer"</p> <p style="text-align: center;"><i>Amuse bouche</i> Oeuf coque, crème de petits pois frais et lard séché</p> <p style="text-align: center;"><i>Entrée</i> Tarte végétale aux asperges, tartare d'huîtres et truite fumée Sabayon et crème de crustacés</p> <p style="text-align: center;"><i>Plat</i> Volaille pattes jaunes de Saint-Sever de la maison Tauzin, proposée en deux cuissons, Tourte de légumes de printemps, jus corsé à l'ail frais</p> <p style="text-align: center;"><i>Fromages</i> Selection de fromages fermier</p> <p style="text-align: center;"><i>Dessert</i> Charlotte de fruits rouges, crème glacée à la pistache</p> <p style="text-align: center;">tarif : 30,00 € (vin et café compris)</p>

Merci de bien vouloir réserver : au 05-58-71-46-70 ou au 05-58-71-63-50





*Les élèves et les personnels du lycée Jean d'Arcet de Aire sur l'Adour
vous souhaitent la bienvenue au Restaurant d'Application*

Mardi 16 mai	Mardi 23 mai
<p>Soir MENU EXAMEN <i>(4 clients maximum par table)</i></p> <p>Asperges sauce mousseline</p> <p>Carré d'agneau rôti sauce au thym Ratatouille</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Tarte au chocolat</p> <p>tarif : 18,00 €</p>	<p>Soir MENU EXAMEN <i>(4 clients maximum par table)</i></p> <p>Vichyssoise de pommes de terre aux herbes gourmandes</p> <p>Magret de canard sauce aux airelles Pommes sautées, courgettes au thym</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Tarte alsacienne</p> <p>tarif : 18,00 €</p>
Mardi 30 mai	Mercredi 31 mai
<p>Soir</p> <p>Tartare de saumon</p> <p>Osso bucco Gremolata Tagliatelles</p> <p>Salade de fraises</p> <p>tarif : 16,00 €</p>	<p>Soir</p> <p>Salade de tomate mozzarella au pistou maison</p> <p>Darne de saumon grillée sauce béarnaise, riz pilaf, ratatouille</p> <p>Tartelette aux fraises</p> <p>tarif : 18,00 €</p>

Merci de bien vouloir réserver : au 05-58-71-46-70 ou au 05-58-71-63-50

