

Vendredi midi
9 octobre 2020

Salade caesar

Pavé de cabillaud écrasée de pomme de terre

Coupe poire/vanille/chocolat

Mardi soir
13 octobre 2020

Salade façon landaise

Côte de bœuf grillée, sauce béarnaise, pommes cocotte

Moelleux au chocolat au piment d'Espelette

Mercredi soir « L'automne »
14 octobre 2020

La tête de champignon farcie, croustilles de radis noir

et jambon sec

La gibelotte de lapin à la moutarde, panais rôti, petits
oignons et lard fumé

La tarte gourmande au praliné et fruits secs caramélisés

Menus disponible sur :

<http://www.lpjeandarcet.fr/>



1 Place Sainte Quitterie
40800 AIRE SUR L'ADOUR
05 58 71 63 50

<https://www.lpjeandarcet.fr>

Ne pas jeter sur la voie publique.



Restaurant
Le Jean d'Arcet

Menus

du Restaurant d'Application
du Lycée Professionnel
Jean d'Arcet de Aire sur l'Adour

B.nice création 0698269109

Mardi midi
15 septembre 2020

Le mille feuille d'aubergine aux épices, thon cru mariné au citron vert et coriandre. Sauce vierge.

Croustade de pommes de terre aux champignons, émincé de canard gras de Chalosse, jus corsé.

Biscuit croquant, ganache chocolat aux agrumes et confit de fruits rouges.

Mercredi soir
16 septembre 2020

Le gâteau d'œufs brouillés, crémeux poireaux à l'aneth et saumon fumé

Suprême de volaille pochée, aubergines gratinées en tapenade, bouillon aux herbes

Tarte croustillante, ganache chocolat blanc citron, framboises fraîches

Jeudi soir
17 septembre 2020

Maquereau mariné tomates, courgettes et basilic

Pavé de merlu,
risotto de légumes jus mousseux au chorizo

Tarte aux agrumes et crème vanillée

Mardi soir
22 septembre 2020

Melon au floc de Gascogne

Confit de canard et sa jardinière de légumes du moment

Tarte aux fruits de saison, glace au miel

Mercredi soir
23 septembre 2020

Gourmandise potagère, œuf en coque, coulis de poivrons au piment d'Espelette.

Cuisse de canette au vin d'automne, pommes reinette gratinées au lard et céleri.

Le pastis des landes en deux cuissons, crème légère à l'armagnac et myrtilles.

Mardi soir
29 septembre 2020

Œuf cocotte au Serrano

Magret de canard, sauce au poivre, pommes paille et purée de carottes des sables

Crème brûlée, tuile au sésame

Mercredi soir
30 septembre 2020

Tarte tatin de pommes et boudin noir des landes, raisins et ail confit.

La fricassée de volailles jaunes, barigoule de légumes de maraîcher.

Le millassou de grand mère à la farine de maïs et pruneaux au jus.

Jeudi midi
1 octobre 2020

Gaspacho andalou

Filet de rouget chermoula, écrasée de pommes de terre

Crumble aux pommes

Vendredi midi
2 octobre 2020

Salade de gésiers

Pavé de saumon, tagliatelle fraîche au pesto

Coupe fromage blanc/pomme/ caramel beurre salé

Mardi soir
6 octobre 2020

Assortiment de charcuteries de la maison Bignalet

Filet de merlu basquaise, riz créole

Gâteau basque à la cerise noire

Mercredi soir « La Normandie »
7 octobre 2020

Velouté de moules, fine raviole de crevettes aux épices
œufs de cabillaud fumés

L'épaule de veau au cidre et champignons, pomme de terre farcies aux blettes fromage Pont-l'Évêque

La pomme double confite au beurre de vanille,
crème glacée au nougat

Jeudi midi
8 octobre 2020

Gravlax de saumon, chantilly à l'aneth, toasts

Escalope de dinde à la crème aux cèpes et à la figue

Salade de fruits frais et secs et son sorbet