

Le mot de Madame la Proviseure

Madame, Monsieur,

Elèves et professeurs des filières hôtellerie-restauration du lycée de l'ARROUZA ont le grand plaisir, de vous accueillir dans le restaurant d'application pour cette nouvelle année scolaire durant laquelle, patrimoine et innovation, qu'il soit culinaire ou de service se côtoieront.

Vous y trouverez un cadre adapté et rénové en 2023 dans lequel chacun s'efforcera d'acquérir ou de transmettre des réflexes d'accueil, de qualité culinaire et de service dans la plus pure tradition hôtelière française.

Une grande transparence empreinte de modestie, nous imposent cependant de vous informer que ce lieu, n'est pas une enseigne commerciale mais bien une école où nos élèves apprennent l'accueil et le service et où l'intégralité des plats sont « faits maison ».

Dans cette « salle de classe » pas de sonnerie pour annoncer la fin des cours, mais un rapprochement des nécessités de la profession et de la réalité de la formation pour lequel vous êtes nos partenaires indispensables.

Vos relations avec nos élèves et leurs professeurs, le respect des horaires de service asservis aux emplois du temps des élèves et des professeurs (heure d'arrivée souhaitée à 12h10 le midi et 19h15 le soir) permettront aux enseignants de mener à bien leur mission et aux élèves de bénéficier des meilleures conditions d'apprentissage.

La très belle terrasse extérieure sera ouverte en saison estivale de façon à vous offrir le meilleur confort.

Alors, soyez nos complices, tantôt indulgents, tantôt exigeants, sans oublier que les situations que vous vivrez sont autant d'expériences gustatives pour vous-mêmes, nos élèves et... peut être vos enfants !

La construction de leur avenir professionnel en dépend, et vous participerez ainsi activement au rayonnement et à la réputation de notre lycée.

Merci pour votre confiance, votre collaboration et votre fidélité.

Anne Clavé

Mardi – 26 septembre 2023

Figues au jambon
Epaule d'agneau roulée braisée et son jus court,
légumes de saison glacés
Crème brûlée au thym

Jeudi – 28 septembre 2023

Elèves en période de formation en entreprise

Soirée – Jeudi 28 septembre 2023

Elèves en période de formation en entreprise

Vendredi – 29 septembre 2023

**Retrouvez-nous au Festival Pyrénéen de l'Image Nature
Sur le site de Cauterets**



Assiette fraîcheur avec son tartare de dorade, tartare de
légumes et guacamole aux épices
Entrecôte double sauce bordelaise, pommes Pont-Neuf
Choux craquelin garni façon profiteroles

Mardi – 03 octobre 2023

Elèves en période de formation en entreprise

Jeudi – 05 octobre 2023

Elèves en période de formation en entreprise

Soirée – Jeudi 05 octobre 2023

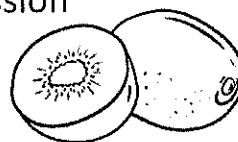
Restaurant réservé

Vendredi – 06 octobre 2023

Ravioles de gambas

Carré d'agneau, déclinaison de carottes

Panna cotta kiwi mangue passion



Mardi – 10 octobre 2023

Elèves en période de formation en entreprise

Jeudi – 12 octobre 2023

Voyage en Italie

Tomates mozzarella et pistou

Risotto de la mer

Crème mascarpone aux fruits rouges

Soirée – Jeudi 12 octobre 2023

Elèves en période de formation en entreprise

Vendredi – 13 octobre 2023

Escapade en Irlande

Soupe irlandaise

Joue de porc à la Guinness, frites de polenta au cheddar

Fondant chocolat shooter irish coffee



Mardi – 17 octobre 2023

Elèves en période de formation en entreprise

Jeudi – 19 octobre 2023

Ambiance Tex-Mex

Salade d'accueil et popcorns

Chili con carne

Cheesecake au citron



Soirée – Jeudi 19 octobre 2023

Elèves en période de formation en entreprise

Vendredi – 20 octobre 2023

Œuf poché façon meurette

Poulet rôti, jus forestier, pommes Pont-Neuf

Bananes flambées

Mardi – 07 novembre 2023

Velouté de butternut aux noix
Jambonnette de volaille basquaise, riz safrané
Pommes flambées au calvados, caramel beurre salé,
crème glacée à la vanille

Jeudi – 09 novembre 2023

Menu spécial : 17 €

Pétoncles flambées à l'anis
Escalope de poulet grillée aux saveurs d'agrumes, tagliatelles
Sélection de fromages affinés
Croustade aux pommes et pruneaux flambés

Soirée – Jeudi 09 novembre 2023

Elèves en période de formation en entreprise

Vendredi – 10 novembre 2023

Rosace de tomates mozzarella au pesto
Joue de boeuf confite aux jeunes carottes, riz pilaf
Tarte alsacienne

Mardi – 14 novembre 2023

Crème d'avocat aux crevettes
et suprêmes de pamplemousse
Steak au poivre flambé, pommes gaufrettes
Gâteau basque

Jeudi – 16 novembre 2023

Menu Beaujolais : 17 €

Assiette de charcuterie
Côte de boeuf, sauce beaujolaise, pommes amandines
Sélection de fromages affinés
Millefeuille



Soirée – Jeudi 16 novembre 2023

Elèves en période de formation en entreprise

Vendredi – 17 novembre 2023

Œuf cocotte au chorizo et ses mouillettes
Escalope viennoise, écrasée de pommes de terre
Salade de fruits de saison

Mardi – 21 novembre 2023

Tartelette à l'oignon confit, œuf mollet, sauce bourguignonne
Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf
Carpaccio d'ananas, sirop au piment d'Espelette

Jeudi – 23 novembre 2023

Menu Locavore : 17 €

Tartine bigourdane
Carré de Porc Noir,
purée de pommes de terre à l'ail et au thym
Sélection de fromages affinés
Pommes flambées à l'armagnac et sa glace

Soirée – Jeudi 23 novembre 2023

Restaurant réservé

Vendredi – 24 novembre 2023

Verrine d'avocat aux crevettes en fraîcheur de pamplemousse
Ballotine de volaille farcie aux poivrons rouges,
Pommes gaufrettes
Tarte bourdaloue

Mardi – 28 novembre 2023

Aumonière de chèvre raisin et miel, mesclun
Carré d'agneau en croûte d'herbes, gratin dauphinois
Coupe d'Artagnan (pruneaux flambés, glace vanille)

Jeudi – 30 novembre 2023

Menu Brasserie : 17 €

Salade à l'oeuf poché et au jambon du pays
Daurade grillée, sauce condimentée, riz aux légumes
Sélection de fromages affinés
Carpaccio d'ananas

Soirée – Jeudi 30 novembre 2023

Elèves en période de formation en entreprise

Vendredi – 01 décembre 2023

Elèves en période de formation en entreprise

Mardi – 05 décembre 2023

Tempura de crevettes aigre douce, buisson de salade
Pavé de merlu au citron, risotto aux fèves
Plateau de fromages et ses accompagnements

Jeudi – 07 décembre 2023

Menu fusion : 17 €

Gambas flambées thaï
Magret légèrement laqué au miel, nouilles sautées
Sélection de fromages affinés
Crème brûlée aux fèves de Tonka et litchis caramélisés

Soirée – Jeudi 07 décembre 2023

Soirée Brasserie : 23 €

Mini tatin d'échalotes
Crevettes amoureuses, sablé parmesan et olives
Sole meunière, artichauts comme un risotto
Choux pralinés aux éclats de nougatine

Vendredi – 08 décembre 2023

Tartine caprese
Blanquette de veau aux petits légumes
Tarte citron meringuée



Mardi – 12 décembre 2023

Saumon fumé, crème raifort et blinis
Ballotine de volaille, crème de champignons,
pommes allumettes
Tiramisu aux spéculoos

Jeudi – 14 décembre 2023

Velouté de butternut au lard grillé
Veau Marengo
Pain perdu aux pommes caramélisées, glace vanille

Soirée – Jeudi 14 décembre 2023

Soirée « Notre région a du talent » : 23 €



Gravlax de truite, fromage blanc aux herbes et citron caviar
Cappuccino de Tarbais, émulsion au lard et sa chips
Ragout de joues de Porc Noir de Bigorre au madiran,
Pommes grenailles et oignons grelots
Millas maison et pruneaux flambés

Vendredi – 15 décembre 2023

Cappuccino de potimarron, chips de chorizo
Filet mignon de porc à la vanille, tagliatelles fraîches
Cerises jubilé



Mardi – 19 décembre 2023

Menu de Noël : 18 €

Noix de St Jacques flambées à l'anis, disque de pâte feuilletée

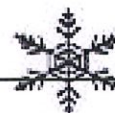
Nage de lotte à l'américaine, petits légumes

Bûche exotique



Jeudi – 21 décembre 2023

Elèves en période de formation en entreprise



Soirée – Jeudi 21 décembre 2023

Soirée de Noël : 38 €

Variation d'huîtres cuites et crues

Tournedos de cabillaud, sauce vanille bourbon, purée de panais aux
fruits secs et sifflets de carottes glacées

Pigeon en deux cuissons, foie gras poêlé et sauce grand veneur,
farandole de courges

Mont d'Or servi à la cuillère

Omelette norvégienne flambée

Vendredi – 22 décembre 2023

Elèves en période de formation en entreprise



Mardi – 09 janvier 2024

Assiette d'huitres et accompagnements
Poulet rôti à l'estragon, pommes Anna
Galette des rois frangipane

Jeudi – 11 janvier 2024

Menu gastronomique : 17 €

Oeuf cocotte, foie gras et champignons
Sole meunière, légumes racines et fruits secs
Sélection de fromages affinés
Crêpes flambées

Soirée – Jeudi 11 janvier 2024

Elèves en période de formation en entreprise

Vendredi – 12 janvier 2024

Verrine fraîcheur orange-avocat, panisse au cumin
Daurade grillée, haricots Tarbais et chipirons
Pêches flambées

Mardi – 16 janvier 2024

Menu choisi par les élèves

Trilogie de tartares (terre, mer et végétal)
Belle pièce de viande et son accompagnement
Touche gourmande

Jeudi – 18 janvier 2024

Menu brasserie traditionnelle : 17 €

Cappuccino de potimarron
Poulet rôti, marrons, pommes de terre et éclats de noisettes
Sélection de fromages affinés
Pomme au four flambée et sa glace



Soirée – Jeudi 18 janvier 2024

Soirée « Végétalisation » : 23 €

Réflexion créative des élèves
autour des produits de la terre et de la nature



Vendredi – 19 janvier 2024

Bavarois d'artichaut, coulis de poivrons rouges
Magret au poivre, crème de céleri et pleurotes
Kouglof, crème anglaise

Mardi – 23 janvier 2024

Bavarois d'artichaut aux piquillos
Sole meunière et boulgour aux légumes
Salade de fruits frais de saison et sorbet

Jeudi – 25 janvier 2024

Buffet de la mer : 17 €

Saumon fumé, tartare de daurade, salade de fenouil
Pavé de truite de Lau Balagnas en fine croûte d'herbes
Sélection de fromages affinés
Assortiment de tartes

Soirée – Jeudi 25 janvier 2024

Soirée « Rencontre avec les chefs » : 27 €

Création à 4 mains avec le Chef Maysou du
restaurant l'Interprête à Pau



Vendredi – 26 janvier 2024

Feuilletée boudin noir, poires et noisette
Darne de saumon grillée sauce béarnaise, carottes au miel
Carpaccio d'ananas, copeaux de chocolat, sirop au piment

Mardi – 30 janvier 2024

Salade de chèvre chaud, miel et noisettes
Thon grillé à la basquaise, riz complet
Tarte Tatin classique, crème chantilly

Jeudi – 01 février 2024

Menu Examen : 17 €

Les étudiants de BTS en examen blanc
vous proposent un menu mystère



Soirée – Jeudi 01 février 2024

Soirée « Sud Ouest » : 27 €

Foie gras poêlé, chutney de fruits exotiques
Cannolo de canard confit à l'orange, compotée d'oignons
au Floc rosé de Gascogne
Magret flambé au poivre, pommes paillason curcuma, chips de céleris
Café gourmand

Vendredi – 02 février 2024

Œuf poché, crème de potimarron au lard
Filet de truite en papillote, julienne de légumes et curry
Coupe d'Artagnan (pruneaux flambés, glace vanille)

Mardi – 06 février 2024

Bavarois d'artichaut, coulis de poivrons jaunes
Ballotine de volaille crème de champignons
Tartelette amandine pistache-framboise

Jeudi – 08 février 2024

Menu Examen : 17 €

Les étudiants de BTS en examen blanc
vous proposent un menu mystère



Soirée – Jeudi 08 février 2024

Soirée « Tout fromage » : 25 €

Chèvre pané et germes poussés , siphon de brebis
Raviolis de courge et ricotta, croustillants de jambon du pays
Quasi de veau et polenta crémeuse au parmesan,
pommes grenailles et patates douces
Assiette de fromages affinés et ses accompagnements

Vendredi – 09 février 2024

Soupe de poissons de roche
et ses croûtons, rouille et fromage
Selle d'agneau farcie
Moelleux chocolat crème anglaise

Mardi – 27 février 2024

Tartare de dorade mangue-poivrons
Côte de bœuf grillée, pommes Pont-Neuf, sauce béarnaise
Assiette de fruits exotiques et sorbet passion

Jeudi – 29 février 2024

Feuilleté au chèvre
Blanquette de veau et riz pilaf
Salade de fruits exotiques

Soirée – Jeudi 29 février 2024

Elèves en période de formation en entreprise



Vendredi – 01 mars 2024

Gambas amoureuses
Lotte à l'américaine, riz parfumé
Plateau de fromages

Mardi – 05 mars 2024

Spaghetti alio, olio e peperoncino
Filet de dorade snacké, purée de carotte au cumin
Bananes flambées, crème glacée chocolat

Jeudi – 07 mars 2024

Menu « Soyons Locavores » : 17 €

Salade de haricots Tarbais à la truite fumée
Croustillant de canard aux légumes
Tartelette aux myrtilles

Soirée – Jeudi 07 mars 2024

Elèves en période de formation en entreprise

Vendredi – 08 mars 2024

Quiche poireaux chèvre
Blanquette de volaille aux champignons, riz pilaf
Pommes flambées et caramel au beurre salé

Mardi – 12 mars 2024

Tombée de lentilles vertes, chiffonnade de Serrano
Joue de bœuf confite aux jeunes carottes
Tartelette amandine pistache-framboise

Jeudi – 14 mars 2024

Menu brasserie : 17 €

Salade de chèvre chaud
Tartare de boeuf, chips de légumes
Sélection de fromages affinés
Traditionnelle tarte Tatin, crème épaisse fermière

Soirée – Jeudi 14 mars 2024

Restaurant réservé

Vendredi – 15 mars 2024

Tempura de légumes
Tartare de bœuf, pommes allumettes
Tarte Tatin , glace vanille

Mardi – 19 mars 2024

Tartare de dorade mangue et poivrons
Côte de bœuf grillée, pommes Pont-Neuf, sauce béarnaise
Tartelette amandine framboise pistache

Jeudi – 21 mars 2024

Menu complet : 17 €

Asperges, sauce mousseline
Ragoût de joue de porc, pommes grenailles confites
Sélection de fromages
Brochette de fruits flambés

Soirée – Jeudi 21 mars 2024

Elèves en période de formation en entreprise



Vendredi – 22 mars 2024

Salade paysanne, œuf mollet
Papillote de saumon, fondue de fenouil, risotto d'épeautre
Ananas flambé, sorbet à la noix de coco

Mardi – 26 mars 2024

Cœurs de canard au vinaigre de framboise flambés
Carré de porc à la graine de moutarde, pomme purée
Bâton de Jacob (éclair chantilly glacé au caramel)

Jeudi – 28 mars 2024

Menu fusion : 17 €

Gambas flambées thaï
Magret légèrement laqué au miel, nouilles sautées
Sélection de fromages
Crème brûlée à la fève de Tonka et litchis caramélisés



Soirée – Jeudi 28 mars 2024

Elèves en période de formation en entreprise

Vendredi – 29 mars 2024

Salade de chèvre chaud
Ballotine de volaille, crème moutarde, pommes Pont-Neuf
Tarte amandine pistache

Mardi – 02 avril 2024

Elèves en période de formation en entreprise

Jeudi – 04 avril 2024

Elèves en période de formation en entreprise

Soirée – Jeudi 04 avril 2024

Elèves en période de formation en entreprise



Vendredi – 05 avril 2024

Terrine de campagne et ses condiments

Saltimbocca de veau, risotto citron

Mousse au chocolat

Mardi – 23 avril 2024

Elèves en période de formation en entreprise

Jeudi – 25 avril 2024

Menu Pokebowl : 17 €

Composez votre repas selon vos envies sur notre buffet

Sélection de fromages

Chocolat liégeois ou fraise Melba

Soirée – Jeudi 25 avril 2024

Elèves en période de formation en entreprise

Vendredi – 26 avril 2024

Tartine caprese

Steak au poivre, pommes Pont-Neuf

Tartelette amandine framboise-pistache

Mardi – 30 avril 2024

Elèves en période de formation en entreprise

Jeudi – 02 mai 2024

Elèves en période de formation en entreprise



Soirée – Jeudi 02 mai 2024

Elèves en période de formation en entreprise

Vendredi – 03 mai 2024

Gougères au bethmale, mesclun de jeunes pousses
Daurade grillée, fondue de fenouil, risotto d'épeautre
Salade de fruits de saison

Mardi – 07 mai 2024

Tartine caprese

Fricassée de lapin aux olives vertes, polenta aux épices

Crumble aux pommes et framboises

Jeudi – 09 mai 2024

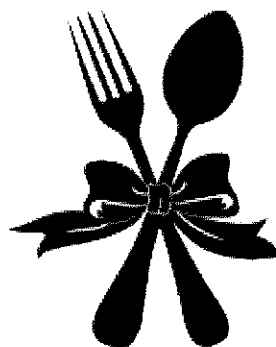
FERIE

Soirée – Jeudi 09 mai 2024

FERIE

Vendredi – 10 mai 2024

PONT



Mardi – 14 mai 2024

Assiette de charcuterie et ses condiments
Darne de merlu coulis à la provençale, gnocchis frits
Tarte alsacienne

Jeudi – 16 mai 2024

Pissaladière aux oignons et thon frais
Piccata de veau aux légumes
Variation autour de la fraise

Soirée – Jeudi 16 mai 2024

Soirée « spéciale » : 27 €

Saint Jacques, asperges vertes sautées et chips de lard
Tartare de dorade mangue poivrons
Pluma de Porc Noir de Bigorre de chez "Sajous", ratatouille fine
et pommes rates en brochette aux fines herbes
Panna cotta de crème fermière aux fraises et sa tuile croquante

Vendredi – 17 mai 2024

Tartelette aux poireaux et Sainte-Maure de Tourraine
Sole meunière, pommes vapeur
Crêpes flambées

Mardi – 21 mai 2024

Duo de saumon frais et fumé en carpaccio
au citron vert et aneth
Papillote de merlu, julienne de légumes, crème au vin blanc
Verrine citron meringuée

Jeudi – 23 mai 2024

Elèves en examens

Soirée – Jeudi 23 mai 2024

Elèves en période de formation en entreprise

Vendredi – 24 mai 2024

Œufs poché façon meurette
Filet de bar, sauce vin blanc, légumes de saison
Parfait glacé aux fruits rouges

Mardi – 28 mai 2024

Asperges blanches sauce mousseline
Parrillada de la mer, duo de flan de légumes
Leche frita, coulis de framboise

Jeudi – 30 mai 2024

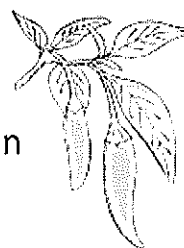
Elèves en examens

Soirée – Jeudi 30 mai 2024

Elèves en période de formation en entreprise

Vendredi – 31 mai 2024

Œuf poché sur sa crème de lentilles vertes
au piment d'Espelette
Filet de bar, sauce vin blanc, légumes de saison
Choux craquelin à la framboise



Mardi – 04 juin 2024

Elèves en période de formation en entreprise

Jeudi – 06 juin 2024

Melon à l'italienne

Pluma de Porc Noir de Bigorre,
ratatouille et pommes gaufrettes

Riz au lait, sauce caramel

Soirée – Jeudi 06 juin 2024

Elèves en période de formation en entreprise

Vendredi – 07 juin 2024

Œufs poché sur sa marinière de moules au curry

Filet de daurade, sauce vin blanc, légumes de saison

Choux façon profiterolles





Lycée des métiers de l'Arrouza - Hôtellerie/Restauration—Commerce/Web-marketing

28 Bd Roger Cazenave BP707 65107 LOURDES
Courriel: 0650014M@ac-toulouse.fr - Site : arrouza.entmip.fr

Mise en place
Conventions de partenariat :
Licence Pro - IUT Tarbes

Hôtellerie / Restauration

Commerce / Vente

BTS MHR
Option A
Management
d'unité de
restauration
Apprentissage

BTS MHR
Option B -
Management
d'unité de
production
culinaire
Apprentissage

BTS MHR
Option C
Management
d'unité
d'hébergement
Apprentissage

Mention
Complémentaire
Accueil
Réception

Mention
Complémentaire
Sommellerie
Apprentissage

Première année Tronc commun
au LYCEE DES METIERS DE L'ARROUZA

BAC PRO
COMMERCE
Devient
Option A :
Animation et gestion de l'es-
pace
Commercial
en 3 ans

BAC PRO
VENTE
Devient
Option B :
Prospection clientèle et
valorisation
de l'offre commerciale
en 3 ans

Seconde famille de Métiers
Relation Clients

Possibilité formation en apprentissage

CAP EPC
Equipier
Polyvalent de
Commerce
en 2 ans

BAC PRO
Cuisine en
Restauration
en 3 ans

BAC PRO
Commercialisation &
Services en
Restauration
en 3 ans

Seconde famille de Métiers de
l'Hôtellerie-Restauration

Possibilité formation en apprentissage

BAC TECHNO
2nd spécifique
Sciences et
Technologies
HÔTELLERIE
RESTAURATION
en 3 ans

Accessible
dès la 2nd

3ème Prépa-métiers

TROISIEME DE COLLEGE

QUELQUES ACTIONS DE NOS ELEVES



Lycée des métiers de l'Hôtellerie Restauration,
du Commerce et du Web-Marketing



Michel BORDEDEBAT apprentis de la Mention Complémentaire Sommellerie reçoit la médaille du Grand Prix des Apprentis en présence du Préfet de Hautes Pyrénées M Salomon et Mme Miquel-Val Directrice Académique

Mobilité Erasmus en 2022 / 2023 à nouveau 22 élèves des classes de 1^{ère} BAC Pro et 1 Bac Technologique STHR sont partis pour un stage de 6 semaines à l'étranger



La classe de 3^{ème} Prépa Métier et sa mini entreprise de mini cookie sous la halle de Lourdes et leur participation au festival EPA Occitanie (entreprendre pour apprendre)

Les élèves de 1^{er} Bac Pro cuisine ont participé et accompagné les nombreux Chefs présents aux Tablées de Vic à Vic en Bigorre sur les soirées de vendredi et samedi

