

Menus du Restaurant d'application

L'ensemble du personnel et les élèves sont heureux de vous accueillir dans leurs restaurants d'application
du **LUNDI** au **VENDREDI** en fonction du calendrier scolaire.

Déjeuner : accueil de **12h25 à 12h35** pour un repas qui s'achève à **13h30**.

Dîner au restaurant gastronomique : accueil de **19h15 à 19h35** pour un repas qui s'achève entre **21h30 et 22h**.

Nos restaurants d'application sont intégrés à une structure pédagogique. Le personnel qui vous accueille, qui vous sert et qui œuvre en cuisine est constitué d'élèves encadrés par des professeurs. Leur cursus leur impose, outre les ateliers de pratique, des cours théoriques et beaucoup de travail personnel. Nous vous remercions de comprendre que leur temps de passage en atelier est nécessairement mesuré.

Le caractère pédagogique de notre restaurant exige de votre part une grande **ponctualité**.

Lors des évaluations, les réservations restent ouvertes au public.

Réservations sur le site du lycée www.lp-flora-tristan.net/, rubrique « **restaurant d'application** »
ou au **05.56.20.77.04**, de 8h30 à 17h30 (16h30 le vendredi).

Vous recevrez un SMS de confirmation ou serez recontacté si nécessaire. Merci de nous prévenir au plus tôt en cas d'empêchement.

Conformément à la réglementation, les pourboires ne sont pas autorisés.

B.O. n° 95-249 du 23 novembre 1995

« 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 en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés. »

Du 18 au 22 Septembre 2024

SOIR
24€

Mardi 17 septembre

Mille-feuille de légumes du soleil et son
émulsion de fromage de chèvre

~

Filet mignon de porc farci, crème de chorizo
Gaufre de patate douce, champignons frais et
légumes de saison

~

Buffet de tartes (pommes, chocolat,
Bourdaloue)

SOIR
24€

Jeudi 19 septembre

24 €

CUISINE TRADITIONNELLE

Mise en bouche

Tarte fine provençale

~

Onglet de bœuf, sauce béarnaise, terrine de
pommes de terre, fenouil et tomate rôtie

~

Pavlova aux raisins

~

Mignardises



Du 24 au 26 Septembre

Mardi 24 septembre

MIDI
14€

Melon à l'italienne

~

Brochettes de volailles tandoori,
riz madras, Naan et raita de
concombre

~

Verrine exotique

Jeudi 26 septembre

SOIR
26€

Sortido de tapas

~

Duo de cabillaud (Atras de bacalhau &
Bacalhau a bras), Légumes à la Portugaise

~

Queso Manchego y membrillo

~

Pasteis de Nata, churros



Du 01 au 04 Octobre

MIDI
14€

Mardi 01 octobre

Œuf mollet et brunoise de légumes aux épices,
coulis de poivron rouge

~

Pavé de saumon grillé, sauce à l'oseille, boulgour aux
petits légumes

~

Pêche flambées façon melba

SOIR
24€

Mardi 01 octobre

Poissons fumés, pommes de terre, blinis, crème
acidulée

~

Butternut façon risotto, daurade snackée, oignons
confits, champignons sautés, vin rouge

~

Pavlova, raisins caramélisés

MIDI
14€

Mercredi 02 octobre

Potage Dubarry

~

Escalope de volaille à la crème et aux
champignons, polenta crémeuse

~

Coupe dame blanche

SOIR
26€

Jeudi 03 octobre

Mezedes et Salade Grecque

~

Risotto, pesto, basilic, jambon italien
et tuile au parmesan

ou

Moussaka

~

Assiette de fromages italiens

~

Tiramisu

~

Mignardises

Vendredi 04 octobre

MIDI
14€

Tartine Basque

~

Poulet Basquaise
Pommes de terre
sautées à l'ail et herbes
fraîches

ou

Axoa de veau

~

Gâteau Basque

ou

Café gourmand



Du 08 au 10 Octobre

MIDI
14€

Mardi 08 octobre

Tartare de Saumon et crémeux d'avocat

~

Echine de porc confit, purée maison et petits légumes

~

Macarons citrons

SOIR
24€

Mardi 08 octobre

Cuisine traditionnelle :

Montgolfière d'escargots sauce au choix : vin rouge ou
crème d'ail

~

Pavé de bœuf sauce Béarnaise,
Pommes Arly et mini ratatouille

~

Ananas flambés au rhum, glace coco

MIDI
14€

Mercredi 09 octobre

Cocktail de crevettes

~

Fricassée de volaille, riz pilaf

~

Crème caramel

SOIR
24€

Jeudi 10 octobre

EUROPE CENTRALE :

Mise en bouche : Chlebicek

Soupe froide de betterave façon
bortsch

~

Civet de chevreuil aux fruits frais

Ou

Bigos Polonais

~

Dobos torta

~

Mignardises

Vendredi 11 octobre

MIDI
14€

Tartine Basque

~

Poulet Basquaise

Pommes de terre
sautées à l'ail et herbes
fraîches

ou

Axoa de veau

~

Gâteau Basque

ou

Café gourmand



Du 14 au 18 Octobre

Mardi 15 octobre

MIDI
14€

Ravioles de crevettes et
bouillon thaï

~

Blanc de volaille fermière, jus de
rôti et petits légumes

~

Dessert autour de la poire

Mercredi 16 octobre

MIDI
14€

Assiettes de charcuteries et
accompagnements

~

Pavé de cabillaud sauce sublime et risotto
crémeux

~

Choux crème vanille des dunes



Mardi 15 octobre

SOIR
24€

Erasmus day's : Irlande/Allemagne

Jambon tranché, buffet de charcuteries
coleslaw, Kartoffelsalat

~

Irish stew ou Choucroute ou
Sea food chowder

~

Assortiment de Strudel et forêt noir revisité



Jeudi 17 octobre

SOIR
24€

Menu Europe du nord

~

Assiette de poisson fumés et ses
accompagnements

~

Canard et chou rouge à la Finlandaise

~

Biscuit succès, rhubarbe, myrtilles

~

Mignardises



*Les élèves et les équipes seront
heureux de vous retrouver après
les vacances de la Toussaint.*

