

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 04 au 08 novembre

MIDI
14€

Mercredi
06 novembre

Potage Julienne Darblay

~

Entrecôte sautée au poivre, pommes
allumettes

~

Poire belle Hélène



MIDI
14€

Jeudi 07 novembre

LE BORDELAIS

Assiette de charcuteries et ses
accompagnements

~

Entrecôte à l'échalote, sauce vin
rouge, pommes pont-neuf

~

Flan Bordelais

SOIR
24€

Jeudi 07 novembre

ASIE ORIENTALE

Beignet de crevettes, rouleau de printemps,
sushis, makis

~

Poulet Citron Gingembre, porc à l'aigre
douce, porc à la citronnelle,
aiguillettes de canard au caramel

~

Fruits exotiques - Kasutera

MIDI
14€

Vendredi
08 novembre

Potage Cultivateur, crispy de lard

~

Poulet sauté chasseur
et pommes cocotte

~

Dame blanche

Du 12 au 15 novembre

Mardi 12 novembre

SOIR
26€

**BOURGOGNE-FRANCHE
COMTÉ**

Œuf mollet bourguignonne

~

Filet Mignon de porc en croûte de
pomme de terre, sauce au vin,
Légumes frais de saison

~

Plateau de fromages de la région

~

Tarte Bourguignonne « Cassis -
Semoule »

MIDI
14€

Mercredi 13 novembre

Verrine fraîcheur (avocat,
pamplemousse, surimi)

~

Navarin d'agneau

~

Beignets aux pommes

MIDI
14€

Vendredi 15 novembre

Cocktail de crevettes

~

Steak sauté Bercy, écrasé de
pommes de terre.

~

Œufs à la neige, crème anglaise

Jeudi 14 novembre

MIDI
14€

LES LANDES

Salade façon Landaise

~

Jambonnette de volaille, sauce
chasseur

Tagliatelles fraîches

~

Croustade aux pommes et glace
vanille



Du 19 au 22 novembre

SOIR
28€

Mardi
19 novembre

PAYS DE LA LOIRE - CENTRE,
VAL DE LOIRE
Mise en bouche

Ravioles de cèpes, noix de St
Jacques à la Nantaise

~

Magret de canard sauté,
mogettes,
légumes glacés et sauce Chinon
ou

Sandre à l'unilatéral, mogettes et
légumes glacés et sauce Pouilly

~

Assiette de fromages de chèvre

~

Poires au Cointreau, galette
Nantaise

Mercredi 20 novembre

MIDI
14€

Œufs farcis Chimay

~

Blanquette de veau, tagliatelles
fraîches

~

Pomme au four, glace vanille



MIDI
14€

Jeudi
21 novembre

LOT ET GARONNE

Salade au chèvre frais, et
vinaigrette à la clémentine

~

Magret de canard à l'orange et
son duo de purée

~

Sablé aux noix et ses pruneaux
caramélisés

MIDI
14€

Vendredi
22 novembre

Crème de pois cassés chantilly
chorizo

~

Filet de poisson meunière, riz aux
petits légumes.

~

Choux chantilly

Du 26 au 29 novembre



MIDI
14€

Mardi 26 novembre

Buffet de charcuteries et crudités

~

Darne de merlu pochée beurre blanc,
sommités de brocoli, choux fleurs, palet
pommes de terre

~

Choux à la crème

MIDI
14€

Mercredi 27 novembre

Velouté de potimarron

~

Poulet rôti et pommes pont-neuf

~

Salade d'oranges et
pamplemousse, tuile aux amandes

SOIR
22€

Mardi 26 novembre

Crème de potimarron aux éclats de
châtaignes

~

Haddock poché, fondue de poireau,
pommes vapeur et beurre blanc

~

Crêpes, pommes flambées et caramel
beurre salé

MIDI
14€

Jeudi 28 novembre

PAYS BASQUE

Tartine basque

~

Poulet basquaise, riz pilaf

~

Gâteau basque

MIDI
14€

Vendredi 29 novembre

Gaufre aux potimarrons et truite
fumée

ou

Quiche automnale

~

Filet mignon de porc, crémeux de
patate douce et maïs, popcorn,
sauce acidulée

~

Coupe tutti frutti

ou

Paris-Brest



Du 02 au 06 décembre

MIDI
14€

Mardi
03 décembre

Capuccino de potimarron, éclats de châtaignes

~

Magret de canard grillé sauce bigarade, assortiments de légumes rôtis

~

Chariot de fromages

SOIR
24€

Mardi 03 décembre

BRETAGNE : ENTRE TERRE ET MER

Mise en bouche : Coco de Paimpol

Tarte Sablée au Parmesan, andouille de Guémené et confit d'oignon

~

Coquillages, crustacés et risotto crémeux

~

Far Breton

SOIR
24€

Jeudi
05 décembre

**LES TERRITOIRES FRANCAIS
D'OUTRE-MER**

Assiette des Iles

~

Colombo de volaille, riz Créole
ou

Pêche du jour rôtie, légumes
racines au lait de coco esprit
bougna

~

Ananas frais caramélisé, flambé
au rhum, glace coco

~

Rocher coco

MIDI
14€

Vendredi
06 décembre

Salade Comtoise (salade, pommes, mâche, noix, conté)

~

Goujonnettes de cabillaud,
sauce tartare

Fantaisie de frites

~

Buffet de crêpes (confiture,
chocolat, caramel)



Du 09 au 13 décembre

MIDI
14€

Mardi
10 décembre

Velouté de fruits de mer au curry

~

Entrecôte double sauce Bordelaise,
pommes croquettes

~

Assiette de fromages



SOIR
28€

Mardi 10 décembre

Balade NORMANDE

Mise en bouche

Crème brûlée camembert andouille

Assiette de fruits de mer

~

Sole Dieppoise et sa garniture

~

Les affinés Normands

~

Variation pommes, sablé mascarpone



Jeudi 12 décembre

SOIR
24€

AMERIQUES

Mini hot dog croustillant

~

Céviche de daurade, lèche de tigre

~

Pastel de quinoa y carne de vaca

Ou

Moqueca

~

Copa América

~

Biscuits de Cordoba

Vendredi 13 décembre

MIDI
14€

Salade Caesar

~

Choucroute de la mer

~

Tarte au citron meringuée

Du 17 au 20 décembre

Mardi 17 décembre

MIDI
16€

Assiette de la mer

~

Pintade rôtie, sauce forestière
Pommes Anna, purée de butternut

~

Ossau Iraty et sa confiture de
cerises rouges

~

Bûche exotique coco



Jeudi 19 décembre

Soirée de fêtes, projet de la classe.
Plus de précisions à venir...



Mardi 17 décembre

SOIR
28€

BIENTOT LES FÊTES...



Mise en bouche surprise

Tartare de daurade, langoustine snackée, crème
de mangue et concombre à l'ail

~

Grenadin de veau, croustilles de foie gras,
légumes, miel romarin

~

Fruits exotiques, sabayon à la noix de coco
(chips d'ananas, mini meringue...)

MIDI
14€

Vendredi 20 décembre

Salade Benelux (salade, betterave,
haddock, gouda, oranges,
sésames)

Koulibiac, sauce à l'aneth

~

Bûche façon forêt noire

Joyeuses fêtes

Les élèves et les équipes seront heureux de vous retrouver après les fêtes de fin d'année

*Réouverture du restaurant le mardi 14
janvier 2025*



Flora Tristan
Lycée professionnel

Domaine de la Chaussée BP 26
33360 Camblanes et Meynac
Tél : 05 56 20 77 04
Mail : ce.03300601@ac-bordeaux-metropole.fr



