

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. »

9 et 10 janvier 2025 janvier 2025



MIDI
14€

Jeudi
9 janvier

Menu Limousin

**Salade limousine (mesclun, noix,
pommes)**

~

**Boudin aux pommes et oignons,
purée de pommes de terre**

~

Flognarde



Vendredi 10 janvier

MIDI
14€

Brunch

**Buffet de différentes pièces
salées et sucrées**

*Ouverture du service à
11h30*



Du 14 janvier au 17 janvier

MIDI
14€

Mardi 14 janvier

Salade endive, jambon, bleu, noix

~

Veau croustillant au ras-el-hanout,
semoule et sauce blanche façon
kebab

~

Tarte des sœurs tatin et crème
glacée

MIDI
8€

Mercredi 15 janvier

Menu snacking sur place ou à
emporter

Salade César ou quiche Lorraine

~

Salade de fruits frais

ou

Eclair au chocolat ou café

~

Boisson

MIDI
14€

**Jeudi
16 janvier**

Menu Poitou Charentes

Farci charentais

~

Mouclade charentaise, pommes
allumettes

~

Assiette de fromages de chèvre
du Poitou

SOIR
24€

Jeudi 16 janvier

Amériques

Ceviche de dorade, leche de tigre

~

Pastel de quino y carne de vaca
Ou Moqueca

~

Copa América
Mignardises

MIDI
16€

Vendredi 17 janvier

Salade de lentilles, œuf poché et
chorizo

Ou

Tartare de saumon

Salade d'endives, noix et comté

~

Carbonade flamande, purée
maison

Ou

Burger

Pêche du jour

~

Tarte Bourdaloue

~

Café gourmand



Du 21 janvier au 24 janvier



**MIDI
16€**

Vendredi 24 janvier

**Salade de lentilles, œuf poché et
chorizo**

Ou

Tartare de saumon

Salade d'endives, noix et comté

~

**Carbonade flamande, purée
maison**

Ou

Burger

Pêche du jour

~

Tarte Bourdaloue

~

Café gourmand



Du 28 janvier au 31 janvier

MIDI
14€

Mardi 28 janvier

Avocat cocktail

~

Daurade grillée, fenouil, sauce aux
agrumes

~

Crème brûlée aux marrons

MIDI
14€

Mercredi 29 janvier

Croque-monsieur

ou

Poke bowl aux crevettes

~

Salade de fruits frais ou coulant
au chocolat

~

Boisson

SOIR
28€

Jeudi 30 janvier

Terroir et créativité

Velouté de fèves et petits pois, truite fumée et
ricotta acidulée

~

Magret de canard, déclinaison de betterave, jus
réduit, pommes de terre

ou

Merlan, courgette, myrtilles et lait d'amande

~

Plateau de fromages

~

La poire dans tous ses états



Vendredi 31 janvier

MIDI
16€

Quiche aux légumes

Ou

Cappuccino de butternut,
chantilly aux herbes

~

Assiette autour du canard confit

Ou

Pavé de saumon, légumes du
marché

~

Brioche perdue, caramel beurre
salé, crème glacée

Ou

Dessert autour du chocolat

Du 04 février au 07 février

SOIR
26€

Mardi 4 février

Grand Est dans l'assiette

Tartine Champ'Ardennaise (pain de campagne, jambon Ardennes, Chaource)

~

Cassolette de boudin de Haybes à l'Ardennaise

~

Assiette de fromages

~

Mirabelles flambées, glace vanille et biscuits rose de Reims

MIDI
14€

Jeudi 6 février

Quiche de légumes

~

**Echine de porc sauce charcutière,
Gratin dauphinois**

~

Pêche Melba

MIDI
14€

Mercredi 5 février

Menu chandeleur

Salade fraîcheur

~

**Galette de sarrasin garnitures au
choix**

~

**Gâteau de crêpes framboises
pistaches**

Vendredi 7 février

MIDI
16€

Quiche Lorraine

Ou

Salade du marché

~

Filet de poisson meunière

Ou

Cordon bleu

Gratin de macaroni

~

Tarte aux poires et chocolat

Ou

Café gourmand



Du 11 février au 14 février

Mardi 11 février

SOIR
26€

Les Hauts de France

Tartelette oignons confits

~

Crumble d'endive au maroilles

~

Carbonnade flamande, écrasée de
pommes de terre

ou

Waterzoï de Poisson

~

Tarte au sucre

Mercredi 12 février

Salade fraîcheur à l'Italienne

~

Lasagne

~

Tiramisu

MIDI
14€

Jeudi 13 février

MIDI
14€

Quiche lorraine

~

Filet mignon de porc sauce
charcutière, gratin Dauphinois

~

Coupe tutti frutti, biscuit croquant



Vendredi 14 février

MIDI
16€

Crêpe Farcie Océane

ou

Salade du marché

~

Poulet farci et son Jus

Ou

Escalope de volaille à la crème
pommes allumettes

~

Beignet aux pommes

ou

Café gourmand

Du 18 février au 21 février

MIDI
14€

Mardi 18 février

Lentilles, chorizo et œuf poché

~

Estouffade de bœuf
bourguignonne pâtes fraîche

~

Buffet de tartes et entremets

MIDI
14€

Mercredi
19 février

Burger du Sud-Ouest, frites

~

Sundae (sauce et garniture au
choix)



SOIR
26€

Mardi 18 février

Occitanie

Petit pâté de Pézenas

~

Carré d'agneau en croûte de
chorizo, mini ratatouille et jus
corsé à l'ail rose

~

Emulsion de crème catalane



MIDI
14€

Jeudi
20 février

Velouté de potimarron aux éclats
de châtaignes

~

Pavé de cabillaud en croûte
d'herbes, purée de céleri

~

Dame blanche

Vacances d'hiver

- *Les élèves et les équipes seront heureux de vous retrouver après les vacances d'hiver.*
- *Rendez-vous le 12 mars...*

