

# 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/](http://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. »*

# Menus du Restaurant d'application



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.fr



*Semaine du 11 au 14 mars*

**Mercredi 12 mars**

MIDI  
14€

Tapas

~

Risotto façon paella

~

Pastel de Nata

**Jeudi 13 mars**

MIDI  
14€

Menu Irlandais

Coleslaw

~

Irish stew

~

Crumble Cake



**Mardi 11 mars**

SOIR  
26€

Auvergne-Rhône Alpes

Cervelle de canuts, samossa  
Lyonnais, réduction de vin vieux

~

Comme un risotto de céleri,  
poisson de lacs et rivières façon

Jean Sulpice

~

Fromages affinés

~

Marrons myrtilles

**Jeudi 13 mars**

SOIR  
28€

Terroir et créativité

Maquereau, ail, gingembre, ciboulette

~

Carré d'agneau, jus à la sauge

Ou

Pêche du jour en croûte de châtaigne

~

Plateau de fromages

~

Crèmeux polenta, panna cotta génépi

MIDI  
14€

**Vendredi 14 mars**

Velouté de fèves et petits pois  
au chorizo

~

Magret de canard, sauce au  
vin rouge, légumes rôtis

~

Crème catalane

*Semaine du 18 au 21 mars*

MIDI  
14€

**Mercredi**  
**19 mars**

Salade méditerranéenne

~

Crevettes au lait de coco

~

Tarte citron meringuée

SOIR  
28€

**Jeudi 20 mars**

*Examen service : réservations possibles en table de 2 ou de 4 personnes uniquement. Besoin de 4 tables de 2 et de 4 tables de 4.*

Œuf mollet frit, inspiration carotte

~

Carré d'agneau rôti, gremolata

Frites de polenta

Ou

Dos de cabillaud, crème de chorizo

Polenta crémeuse

~

Plateau de fromages

~

Paris-Brest

MIDI  
14€

**Vendredi 21 mars**

Focaccia aux légumes grillés

~

Escalope milanaise, aubergines à la tomate et tagliatelles fraîches.

~

Panna cotta aux fruits

SOIR  
26€

**Mardi 18 mars**

Paca - Corse

Barigoule d'Artichauts Provençale

~

Filets de rougets rôtis, carta fata de légumes frais et polenta poêlée

~

Brocciu, canistrelli, orange corse



*Semaine du 25 mars au 26 mars*

MIDI  
14€

**Mercredi**  
**26 mars**

Omelette roulée aux herbes

~

Papillote de poisson aux légumes

~

Pêche Melba



MIDI  
14€

**Jeudi**  
**27 mars**

Salade de Lentilles Œuf nuage  
Chorizo

~

Burger du Sud-Ouest

~

Café gourmand

*Semaine du 1 au 4 avril*

**SOIR  
24€**

**Mardi 1 avril**

**Examen service:** réservations possibles  
en tables de 2 ou de 4 personnes  
uniquement.

Besoin de 4 tables de 4 et 4 tables de 2.

**Crème de carotte, lait de coco et  
coriandre**

~

**Millefeuille de daurade,  
champignons frais, beurre  
Nantais**

~

**Tarte au chocolat**

**MIDI  
14€**

**Mercredi 2 avril**

**Assiette gourmande (charcuteries  
et fromages)**

~

**Goujonnettes de poisson, sauce  
tartare, pommes gaufrettes**

~

**Tarte aux fruits sur pâte feuilletée**

**MIDI  
14€**

**Jeudi 3 avril**

**Salade de lentilles œuf poché  
chorizo**

~

**Burger du Sud-Ouest**

~

**Café gourmand**

*Semaine du 8 au 11 avril*

MIDI  
14€

**Mardi 8 avril**

**Examen service** : réservations possibles  
en tables de 2, 3 ou 4 uniquement.  
Besoin de 4 tables de 2 et de 4 tables de  
3 ou 4.

Quiche lorraine

~

Pavé de poisson du jour, risotto  
et sauce vin rouge

~

Crème brûlée et abricots rôtis au  
romarin

MIDI  
14€

**Jeudi 10 avril**

Cabécou rôti au miel, mesclun  
aux herbes fraîches

~

Fricassé de volaille à l'ancienne,  
tagliatelles fraîches

~

Sablé breton, verrine de fruits  
frais

MIDI  
14€

**Mercredi  
9 avril**

Roulé aux courgettes et truite  
fumée

~

Assiette de fromages

~

Charlotte aux fraises

SOIR  
28€

**Jeudi  
10 avril**

**Examen service** : réservations  
possibles uniquement en tables de  
2 ou 4 uniquement,  
Besoin de 4 tables de 4 et 4 tables  
de 2.

Œuf mollet florentine à ma façon

Ou

Carbonara d'asperges et lard  
fumé

~

Magret de canard à l'orange  
Navets boule d'or, carottes

~

Plateau de fromages

~

Entremet chocolat

## Semaine du 15 au 18 avril

MIDI  
14€

### Mardi 15 avril

**Examen service** : réservations possibles  
en tables de 2, 3 ou 4 uniquement.  
Besoin de 4 tables de 2 et de 4 tables  
de 3 ou 4.

Salade César

~

Pavé de poisson du jour à  
l'unilatéral, risotto et sauce  
vierge

~

Tarte aux pommes

SOIR  
24€

### Mardi 15 avril

**Examen** : réservations possibles en table  
de 2 ou de 4 personnes uniquement.  
Besoin 4 tables de 4 et 4 tables de 2.

Tarte chèvre miel magret fumé

~

Médaille de veau sauté  
Duroc, poêlée de légumes

~

Profiteroles maison

MIDI  
14€

### Jeudi 17 avril

Crackers et rillettes de sardines

~

Emincé de volailles au lait de  
coco, riz madras

~

Sablé à la confiture, verrine de  
fruits frais





# Vacances de printemps

*Les élèves et les équipes seront heureux de vous retrouver après les vacances d'avril.*



Flora Tristan

Lycée professionnel

Domaine de la Chausse BP 26

33360 Camblanes et Meynac

Tél : 05 56 20 77 04

Mail : [ce.03300601@ac-bordeaux.fr](mailto:ce.03300601@ac-bordeaux.fr)



RÉGION  
**Nouvelle-  
Aquitaine**