

Menus du Restaurant d'application

FT flora
tristan
LYCÉE DES MÉTIERS
services ► aéronautique



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. »

Semaine du 08 au 12 septembre 2025

**SOIR
26€**

Mercredi 10 septembre

Rillettes de la mer

~

Salade de lentilles, œuf mollet chorizo

~

Pavé de saumon,

Saucisse de Morteau, crème de Cancoillotte

Fondue de poireaux aux Figues,

~

Crumble, crème fraîche Mignardises

Canelés



Du 15 au 19 Septembre 2025

SOIR
24€

Mardi 16 septembre

Mille feuilles de tomate-basilic

~

Jambonnette de volaille label rouge sauté
chasseur, Tagliatelles fraîches

~

Carpaccio de pêches et de melon au Lillet

SOIR
26€

mercredi 17 septembre

Tarte fine provençale

~

Onglet de bœuf, Béarnaise, terrine de
pommes de terre, asperge verte et tomate
rôtie

~

Pavlova aux raisins
Mignardises



Du 22 au 26 Septembre 2025

MIDI
14€

Mardi 23 septembre

Melon au Porto ou Pineau des
Charentes

~

Brochette de volaille tandoori, riz
madras, naan et raïta de
concombre

~

Verrine exotique

mercredi 24 septembre

SOIR
26€

ESPAGNE PORTUGAL

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 29 septembre au 03 Octobre 2025

MIDI
14€

Mardi 30 septembre

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

~

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

~

Raisins frais et caramélisés, glace vanille

SOIR
24€

Mardi 30 septembre

NOUVELLE-AQUITAINE

Velouté de potimarron Ou Melon au Lillet Ou
Jambon de pays/Ossau Iraty, avec buffet de pains

~

Poulet basquaise, Pommes de terre sautées

Ou

Parmentier de canard

~

Cannelés façon profiteroles ou Gâteau basque

MIDI
14€

Mercredi 01 octobre

Melon à l'italienne

~

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

~

Nougat glacé et son coulis de fruits rouges

SOIR
26€

mercredi 01 octobre

ITALIE GRECE

Mezedes et Salade Grecque

~

Risotto, Pesto, Basilic, Jambon italien et
Tuile au Parmesan

Ou

Moussaka

~

Assiette de fromages italiens

~

Tiramisu

Mignardises & Granité à l'Ouzo
Sablés grecs aux amandes

MIDI
16€

Vendredi 03 octobre

Tartine basque

~

Axoa de veau

Ou

Poulet Basquaise

Pommes de terre

sautées à l'ail et herbes
fraîches

~

Gâteau Basque

Ou

Café gourmand



Du 07 au 10 Octobre 2025

MIDI
14€

Mardi 07 octobre

Tartare de saumon et crémeux d'avocat

~

Echine de porc confit, purée maison et petits légumes

~

Chou praliné

SOIR
24€

Mardi 07 octobre

OCCITANIE

La Granny-Rocamadour

~

Cuisse de canard confit aux haricots tarbais

~

Tarte aux noix et Glace violette

MIDI
14€

Mercredi 08 octobre

Tomate-mozzarella

~

Fricassée de volaille, riz pilaf

~

Crème caramel

SOIR
24€

mercredi 08 octobre

FOOD TRUCK

MIDI
16€

Vendredi 10 octobre

Tartine basque

~

Axoa de veau

Ou

Poulet Basquaise

Pommes de terre
sautées à l'ail et herbes
fraîches

~

Gâteau Basque

Ou

Café gourmand



FT flora
tristan
LYCÉE DES MÉTIERS
services ▀ aéronautique



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