

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 25 au 27 février 2026

Mercredi 25 février

MIDI
14€

MENU ITALIEN

- Salade fraîcheur
-
- Lasagne
-
- Tiramisu

MIDI
14€

Jeudi 26 février

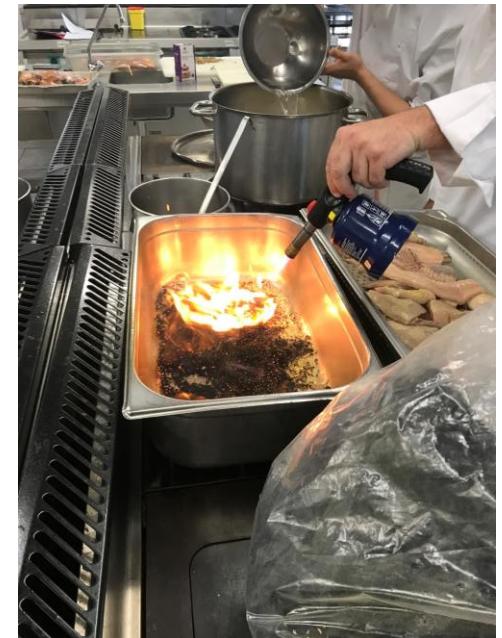
MENU INDIEN

- Raïta de concombre et pain naan
-
- Curry de volaille et légumes confits
-
- Rizogalo et glace au yaourt

MIDI
14€

Vendredi 27 février

- Tarte chèvre - miel et magret fumé
-
- Papillote de poisson aux légumes
-
- Pêche Melba



Du 03 au 06 mars 2026

SOIR
24€

Mardi 03 mars

ILE DE FRANCE

Tartine Parisienne

-

Coulibiac, sauce sublime

-

Tarte au sucre vergeoise, crème anglaise

MIDI
14€

Jeudi 05 mars

ESPAGNE

Tapas

-

Paëlla façon risotto aux coquillages

-

Crème Catalane et churros



MIDI
14€

Mercredi 04 mars

MENU USA

Coleslaw

-

Burger du Sud-Ouest, frites

-

Sundae maison

Sauces et garnitures au choix

MIDI
14€

Vendredi 06 mars

Assiette de crudités et charcuteries

-

Magret de canard, sauce vin rouge,
légumes de saison

-

Crème catalane

Du 10 au 13 mars 2026

SOIR
24€

Mardi 10 mars

LES HAUTS DE FRANCE

Salade de Chicon et Maroilles

-
Carbonade de bœuf flamande, écrasée de charlotte

-
Pithiviers

MIDI
14€

Jeudi 12 mars

MENU MAGHREB

Samossas au bœuf épice

-
Agneau confit façon tajine

-
Salade d'orange à la cannelle, thé vert à la menthe



MIDI
14€

Mercredi 11 mars

MENU IBÉRIQUE

Tapas

-
Risotto façon paëlla

-
Pastel de Natas

MIDI
14€

Vendredi 13 mars

Planche de la mer en chaud froid (Poissons fumés, en tartare, en goujonnette sauce tartare et en rillettes, pickles, ...)

-
Assiette gourmande (Cookies, macarons, glace, salade de fruits, verrine)

Du 17 au 20 mars 2026

SOIR
24€

Mardi 17 mars PACA – CORSE

Planche de Charcuteries corses

-
Filet de Daurade en écaille de pomme de terre,
courgettes glacées

-
Tarte au citron meringuée

MIDI
14€

Jeudi 19 mars JOURNÉE IRLANDAISE

Truite fumée et coleslaw, blinis

-
Boeuf à la bière

-
Brownie noix de pécan



SOIR
26€

Mercredi 18 mars TERROIR ET CRÉATIVITÉ

Maquereau, ail, gingembre, ciboulette

-
Carré d'agneau, jus à la sauge
ou
Merlu en croûte de châtaigne

-
Plateau de fromages

-
Crèmeux polenta, panna cotta génépi

MIDI
14€

Vendredi 20 mars

Salade méditerranéenne

-
Crevettes au lait de coco

-
Tarte citron meringuée

Du 24 au 26 mars 2026

**SOIR
24€**

Mardi 24 mars

NORMANDIE – BRETAGNE

Camembert rôti

Poulet façon vallée d'Auge, Pâtes fraîches

Ou

Linguini de Saint Jacques à la Quiberonnaise

Paris-brest

**MIDI
14€**

Jeudi 26 mars

AUTOUR DU BUFFET

Buffet d'entrées

Linguine sauce beurre blanc et coquillages

Buffet de desserts

**SOIR
26€**

Mercredi 25 mars

EXAMEN

Mise en bouche

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



Du 31 mars au 02 avril 2026

MIDI
14€

Mardi 31 mars

Lentilles, chorizo et œuf poché

-
Carré d'agneau

-
Buffet de tartes et entremets

MIDI
14€

Jeudi 2 avril *LA GUINGUETTE*

Velouté de petits pois à la menthe, crispy de lard

-
Fish and chips, sauce tartare

-
Fraise melba

SOIR
26€

Mardi 31 mars *PAYS DE LA LOIRE*

Saint Jacques à la Nantaise

-
Côte de bœuf sautée, sauce au Chinon,
Pommes croquette

-
Aumônière aux pommes, sauce au caramel beurre salé





LYCÉE DES MÉTIERS
services à aéronautique

*Les élèves et ses équipes seront
heureux de vous retrouver après
ses vacances de Printemps.*



