

# 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. »*

# Du 25 au 27 février 2026

## Mercredi 25 février

MIDI  
14€

### MENU ITALIEN

Salade fraîcheur

-

Lasagne

-

Tiramisu

## Jeudi 26 février

MIDI  
14€

### MENU INDIEN

Raïta de concombre et pain naan

-

Curry de volaille et légumes confits

-

Rizogalo et glace au yaourt

## Vendredi 27 février

MIDI  
14€

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

-

Couloubiac, sauce sublime

-

Tarte au sucre vergoise, 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 épicé

-

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**

**JOURNEE 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



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





