

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 **12h20 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 21 au 23 avril 2026

**SOIR
24€**

Mardi 21 avril

Salade d'endives au bleu
d'Auvergne

-

Ballotine de volaille aux
fruits secs, tagliatelles
fraîches

-

Choux craquelins à la
vanille

**SOIR
26€**

Mercredi 22 avril

Menu examen : tables de 4 et 2
personnes

~

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

Mercredi 22 avril

Petit déjeuner de 9h15 à 11h00

Formules :

- économique : 3€
- à la française : 5€
- anglais : 8€

**MIDI
14€**

jeudi 23 avril

MENU VEGAN

Velouté de carottes au cumin, lait de coco, coriandre

-

Poke bowl, oignon rings

-

Salade de fruits frais et sorbet



Du 28 au 30 avril 2026

Mardi 28 avril

**MIDI
14€**

Gaspacho de courgette et
chèvre frais

-

Magret de canard jus réduit
légumes du marché

-

Fraise melba

Mardi 28 avril

**SOIR
24€**

Menu examen

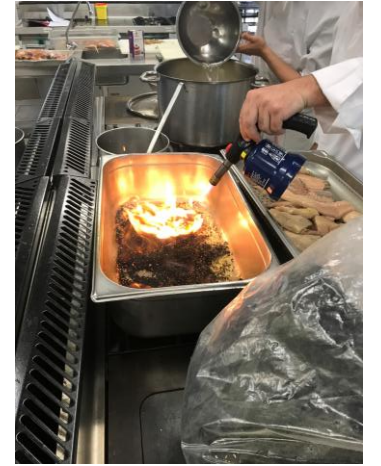
Salade gourmande

-

Assiette autour du canard, Écrasée de pommes
de terre.

-

Fraisier



Mercredi 29 avril

Petit déjeuner de 9h15 à 11h00

Formules :

- économique : 3€

- à la française : 5€

- anglais : 8€

jeudi 30 avril

**MIDI
14€**

FAST GOOD

Asperges blanches, sauce maltaise

-

Burger de Bœuf Charolais, potatoes, sauce
béarnaise

-

Salade de fruits frais et sorbet

Du 05 au 07 mai 2026

**MIDI
14€**

Mardi 05 mai

Tartare de saumon

-

Curry de volaille, riz
madras

-

Assiette de fromages



Mercredi 06 mai

Petit déjeuner de 9h15 à 11h00

Formules :

- économique : 3€
- à la française : 5€
- anglais : 8€

**SOIR
24€**

Mardi 05 mai

Menu examen

Salade gourmande

-

Assiette autour du canard, Écrasée de
pommes de terre.

-

Fraisier

**MIDI
14€**

Jeudi 07 mai

Œufs mollets, crème d'asperges, noisettes grillées
et croûtons

-

Beignet de poulet, légumes en tempura

-

Coupes de glaces et sorbets

Du 12 au 13 mai 2026



**MIDI
14€**

Mardi 12 mai

Menu examen

**Gaspacho de tomates, émulsion de
mozzarella, chips de jambon**

-

**Magret de canard, sauce à l'orange,
Pommes de terre grenailles**

-

Assiette de fromages

Mercredi 13 mai

Petit déjeuner de 9h15 à 11h00

Formules à :

- économique : 3€
- à la française : 5€
- anglais : 8€

Du 19 au 21 mai 2026

MIDI
14€

Mardi 19 mai

Menu examen

Asperges sauce maltaise

-

Carré d'agneau, tatin de légumes du soleil

-

Fraise melba

MIDI
14€

jeudi 21 mai

Assiette de poissons fumés et ses accompagnements

-

Filet mignon de porc au chorizo et ses petits légumes

-

Tarte aux fraises

SOIR
26€

Mercredi 20 mai

Menu examen

Melon, Feta, Magret Séché

-

Filet Mignon de Porc, Abricots, Noisettes

Ou

Blanquette de la Mer

-

Plateau de fromages

-

Déclinaison autour de la Fraise



FT flora
tristan
LYCÉE DES MÉTIERS
services ▀ aéronautique



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