# *Menus du Restaurant d'application*

flora tristan

LYCÉE DES MÉTIERS
services aéronautique

RÉGION
Nouvelle-
Aquitaine



# 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 02 au 06 novembre 2026

MIDI 14€

## Mercredi 04 novembre

Velouté Dubarry

***

Pavé de bœuf sauté au poivre, pommes allumettes

***

Assiette de fromages

MIDI 14€

## Jeudi 05 novembre

**Le Bordelais**

Assiette de charcuteries (grattons bordelais, grenier médocain) et ses accompagnements

***

Entrecôte à l'échalote, sauce vin rouge et garniture forestière

***

Canelé glacé

SOIR 24€

## Jeudi 05 novembre

Les Hauts de France

MEB :

Tartelette aux oignons confits

***

Crumble d'endives au Maroille

***

Carbonnade flamande, écrasée de pommes de terre ou waterzoï de poissons

***

Tarte au sucre





MIDI 14€

## Vendredi 06 novembre

Potage cultivateur, crispy de lard

***

Poulet sauté chasseur, pommes cocotte

***

Coupe chocolat liégeois

# Du 09 au 13 novembre 2026

MIDI 14€

## Lundi 09 novembre

Les Landes (40)
Salade façon landaise
***
Jambonnette de volaille, sauce chasseur, tagliatelles fraîches
***
Croustade aux pommes – glace vanille



SOIR 24€

## Jeudi 12 novembre

Balade NORMANDE
Crème brûlée camembert / andouille
***
Assiette de fruits de mer
***
Limande garniture dieppoise
***
Les affinés normands (+2€)
***
Douillons aux pommes, caramel au beurre d'Isigny

MIDI 16€

## Jeudi 12 novembre

La Dordogne (24) / Lot-et-Garonne (47)
Cabécou du Périgord, noix du Périgord et vinaigrette à la clémentine
***
Magret de canard du sud-ouest et pommes sarladaise
***
Pruneaux caramélisés et glace vanille, sablé

MIDI 14€

## Vendredi 13 novembre

Cocktail de crevettes
***
Steak sauté Bercy - Écrasée de pommes de terre
***
Œufs à la neige, crème anglaise

# Du 16 au 20 novembre 2026





MIDI 14€

## Lundi 16 novembre

Le Pays Basque (64)
Tartine basque (jambon de Bayonne, fromage de brebis – piquillos – roquette)
***
Merlu façon basquaise
***
Gâteau basque

MIDI 14€

## Jeudi 19 novembre

Poitou-Charentes
Ravioli au mothais-sur-feuille
***
Bœuf race Parthenaise, gratin dauphinois
***
Assiette de fromages de chèvre du Poitou et fruits frais

MIDI 14€

## Mercredi 18 novembre

Verrine fraîcheur, Cocktail de crevettes
***
Navarin d'agneau
***
Crumble Pomme - Poire

SOIR 24€

## Jeudi 19 novembre

BRETAGNE entre terre et mer

Crème de coco de Paimpol
***
Tartelette andouille de Guémené et confit d'oignons
***
Coquillages, crustacés, riz crémeux
***
Crêpes Suzette
***
Mignardise : Far breton

MIDI 16€

## Vendredi 20 novembre

Potage Saint-Germain, crevette panée, chantilly à la menthe
***
Filet de poisson meunière, riz aux petits légumes
***
Salade de fruits frais

# Du 23 au 27 novembre 2026

MIDI 14€

## Mardi 24 novembre

**Buffet de crudités et charcuteries**

***

**Darne de merlu pochée, beurre blanc, déclinaison de choux**

***

**Tarte Alsacienne**

SOIR 24€

## Mardi 24 novembre

**ASIE**

**Tempura de crevettes et mayonnaise épicée**

***

**Curry japonais**

***

**Sango (crème de perles tapioca, morceaux et coulis de mangue fraîche)**

**Mignardises / Dango**



SOIR 26€

## Jeudi 26 novembre

**GRAND EST**

**dans l'assiette**

**MEB : mini flam**

***

**Tartine Champ'Ardennaise**

***

**Coq au riesling, spätzle**

***

**Plateau de fromages**

***

**Mirabelles flambées, glace vanille**

# Du 30 novembre au 04 décembre 2026

MIDI 14€

## Mardi 01 décembre

**Cappuccino de potimarron, éclats de cèpes (ou/et crispy de jambon)**

***

**Magret de canard grillé sauce bigarade, assortiment de légumes rôtis et patate douce**

***

**Salade de fruits exotiques**







SOIR 24€

## Jeudi 03 décembre

**BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ**

**MEB : gougères au comté**

***

**Œuf poché à la bourguignonne**

***

**Filet mignon de porc sauce forestière, haricots coco**

***

**Plateau de fromages de la région (+2€)**

***

**Tarte bourguignonne au cassis**

## Vendredi 04 décembre

MIDI 16€

**Gaufre au potimarron et truite fumée ou velouté de potimarron, écume au lard**

***

**Parmentier de joue de porc**

***

**Coupe tutti frutti ou Paris-Brest**

# Du 07 au 11 décembre 2026

MIDI 14€

## Mardi 08 décembre

Velouté de fruits de mer au curry –
Tempura de crevettes

***

Poulet rôti, sauce béarnaise, pommes croquettes

***

Verrine poire, spéculoos et mascarpone à la cannelle

## Mardi 08 décembre

Roumanie / République tchèque / Slovaquie

Velouté de jota(chou fermenté et lard fumé) /
Carpaccio de truite fumée

***

Onglet de bœuf au paprika et mamaliga (polenta crémeuse au fromage de brebis)

***

SOIR 24€

Tomme affinée
Palacinke
(flambées (crêpe traditionnelle flambée au fromage blanc et citron Vert)

SOIR 24€

## Jeudi 10 décembre

PAYS DE LA LOIRE – CENTRE-VAL DE LOIRE
MEB :
Velouté de lentilles, cappuccino de lard fumé

***

Coquille Saint-Jacques à la Nantaise

***

Magret de canard sauté, mogettes et légumes glacés, sauce Chinon ou sandre à l'unilatéral, mojettes et légumes glacés, sauce Pouilly

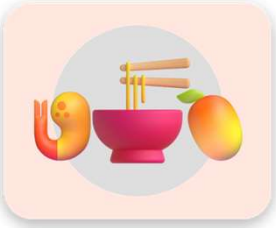
***

Assiette de fromages de chèvre (+2€)

***

Poires flambées au Cointreau, galette Nantaises





MIDI 16€

## Vendredi 11 décembre

Potage parmentier et ses croûtons

***

Assiette autour du canard. Écrasé de pommes de terre

***

Ananas flambé ou tarte Bourdaloue

# Du 14 au 18 décembre 2026



MIDI 16€

## Mardi 15 décembre

"Noël"
Salade façon landaise
***
Saint Jacques snackés , bisque safranée, purée de céleri rave
***
Pavlova glacé exotique

SOIR 30€

## Mardi 15 décembre

Amuses Bouches
***
Terrine de foie gras aux fruits secs
***
Chartreuse de merlan aux macaronis et fruits de mer beurre de coquillages aux épices
***
Fromages
Bûche de Noël

## Jeudi 17 décembre

SOIR 30€

MEB
***
Saint-Jacques en deux cuissons et topinambour
***
Grenadin de veau, avec cromesquis de foie gras, légumes, sauce miel romarin
***
Fruits exotiques, sabayon à la noix de coco
***
Truffe chocolat



## Vendredi 18 décembre

Salade gourmande
***
Koulibiac, sauce sublime
***
Buche façon forêt noire



flora tristan

LYCÉE DES MÉTIERS
services aéronautique



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