

Septembre 2017



Lycée des Métiers des Services
Flora Tristan
Domaine « La Chaussée »

BP 26
33360 CAMBLANES

Tél : 05.56.20.77.04



Nouveauté, le vendredi midi :
Repas gastronomique

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.

- pour le déjeuner, accueil de 12H25 à 12H35 pour un repas qui s'achèvera à **13H30**.
- pour le dîner au restaurant gastronomique, de **19H15 à 19H35**. Votre repas se terminera **entre 21H30 et 22h au plus tard**.

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.

Certains menus peuvent subir des modifications en raison d'impératifs pédagogiques. Lors d'évaluations, les réservations restent ouvertes au public.

Les réservations se font **exclusivement** (jusqu'à fin septembre) par téléphone au **05.56.20.77.04**, de 8h30 à 17h30 et le vendredi jusqu'à 16h30. Merci **de nous prévenir au plus tôt en cas d'empêchement.**

- *Conformément à la réglementation, les pourboires ne sont pas autorisés.*

*« 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. En effet, les prix demandés n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés. (BO n° 95-249) »*

Nous espérons que vous passerez un agréable moment parmi nous.



Menus du restaurant d'application lycée Flora Tristan – Sept 2017

| Date | Jour | Menu du déjeuner | Menu du dîner |
|------------|----------|---|---|
| 19-sept-17 | mardi | | Mille feuilles de tomate-basilic – 18€ Jambonnette de volaille sautée chasseur, riz Pilaf aux poivrons Carpaccio pêches & melon au Muscat |
| 21-sept-17 | jeudi | | Gaspacho andalou - Sortido de tapas – 20€ Dos de cabillaud (Atrás de bacalhau) en écailles de chorizo et sa garniture Queso Manchego y Membrillo Pasteis de Nata, Churros, glace au turrón |
| 26-sept-17 | mardi | | Compression de tomate, avocat et crevettes sur Mesclun – 18€ Contrefilet rôti à l'estragon, pommes Arly et ratatouille fine Pommes reinette rôties & flambées, glace cannelle |
| 27-sept-17 | mercredi | Assiette de charcuteries – 10€ Steak grillé beurre maître d'hôtel fine ratatouille Tarte aux pommes à l'alsacienne | |
| 28-sept-17 | jeudi | | Tarte fine à la tomate et rouget tapenade – 19€ Entrecôte grillée (pour 2 personnes) sauce Foyot, endives braisées, purée de pommes de terre vitelottes et chips de céleri rave Poêlée de raisins au miel et au romarin sur glace vanille |
| 29-sept-17 | vendredi | Tomate farcie, macédoine de légumes – 14€ Escalope de volaille sautée chasseur purée de carottes et pommes de terre Chocolat liégeois | |