



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

BP 26
33360 CAMBLANES

Tél : 05.56.20.77.04



**Nouveauté, certains vendredis
midis : 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 par téléphone au **05.56.20.77.04**, de 8h30 à 17h30 et le vendredi jusqu'à 16h30. **Vous pouvez également effectuer une pré-réservation sur le site du lycée www.lp-flora-tristan.net/ dans la rubrique « le restaurant d'application ».** Vous recevrez un SMS de confirmation de votre réservation ou bien nous vous recontacterons si nécessaire. 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 – Octobre à Décembre 2017

		Déjeuner	Dîner
03-oct-17	mardi		Carpaccio de melon au Lillet "blanc" – 18€ Poulet des Landes rôti et son ail en chemise, jus de rôti au thym, galette de pommes de terre aux lardons Brioche façon pain-perdu, coulis de framboise et glace vanille
04-oct-17	mercredi	Tarte à l'oignon – 9€ Poulet sauté Cocotte Grand-mère Assortiments de fromages	
05-oct-17	jeudi		Cocktail de langoustines, avocat et pamplemousse – 20€ Pavé de merlu, risotto crémeux, coulis de poivrons au basilic Plateau de fromages Eclairs revisités Mignardises
06-oct-17	vendredi	<i>Formule Gastro :</i> <i>Mise en bouche et mignardises</i>	
		Quiche océane – 14€ Blanquette de veau, tagliatelles fraîches et légumes glacés Nougat glacé et coulis de fruits rouges	
10-oct-17	mardi	Potage parmentier – 9€ Escalope de volaille sautée Jardinière de légumes Eclair au chocolat	Crème de potimarron aux éclats de châtaignes – 18€ Pintade poêlée aux deux choux et pommes Darphin Crêpes aux poires caramélisées au beurre salé
11-oct-17	mercredi	Salade d'hiver et toast au chèvre – 9€ Suprême de volaille farci, tagliatelles fraîches Crumble aux pommes caramélisées	
12-oct-17	jeudi	<i>Le Bordelais</i> – 9€ Assiette de charcuteries et ses accompagnements Maquereau à la bordelaise Café gourmand	Au-delà du Rhin et de la Forêt Noire – 18€ Buffet de charcuteries Sauerkraut, pavé de sandre, sauce au Riesling Forêt Noire déstructurée Mignardises



Menus du restaurant d'application lycée Flora Tristan – Octobre à Décembre 2017

		Déjeuner	Dîner
13-oct-17	vendredi	<i>Formule Gastro :</i> <i>Mise en bouche et</i> <i>mignardises</i> Carpaccio de betteraves aux pommes – 14€ Magret de canard, purée de patates douces Gratin d'automne au calvados	
		Salade composée – 10€ Pavé de bœuf sauté au poivre, pommes Parmentier Crème brûlée à la vanille	
17-oct-17	mardi	Terrine de poisson sauce cocktail – 9€ Rôti de boeuf et son duo de purées Crème caramel et tuiles	Bretagne – 18€ Rosace d'artichaut à l'Andouille de Guéméné Linguini de Saint Jacques à la Quiberonnaise Paris-Brest
18-oct-17	mercredi	Salade d'endives, noix et Fourme d'Ambert – 9€ Lapin à la moutarde - spätzles Crème brûlée vanille	
19-oct-17	jeudi	<i>Les Landes</i> Salade gourmande – 9€ Poulet rôti – Pommes allumettes Croustade aux pommes	Tartare de Daurade à la Mangue – 19€ Magret de Canard Rôti, Pommes sarladaises Crêpe soufflée à la poire et sa sauce chocolat Mignardise
VACANCES SCOLAIRES			
07-nov-17	mardi	Timbale de légumes mayonnaise – 9€ Steak sauté Bercy, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive Pêche melba	Nouvelle-Aquitaine – 19€ Salade landaise Selle d'agneau farcie, en croûte d'herbes, Pommes cocotte et cèpes persillés Tourtière aux pruneaux et aux pommes
08-nov-17	mercredi	Potage cultivateur – 10€ Poisson à la plancha, riz pilaf Suprêmes d'orange en rosace, sorbet citron et cigarette russe	



Menus du restaurant d'application lycée Flora Tristan – Octobre à Décembre 2017

		Déjeuner	Dîner
09-nov-17	jeudi	<i>Le Pays Basque</i> – 9€ Soupe de poisson Poulet basquaise Gâteau basque	
10-nov-17	vendredi	Crème Dubarry – 9€ Escalope de volaille à la crème, pommes sautées Suprêmes d'oranges, sorbet et biscuit	
14-nov-17	mardi	Potage cultivateur – 9€ Poulet sauté chasseur, pommes cocotte Cocktail Florida, glace, biscuit coco	Examen Service – 13€, un verre de vin compris Soupe de poissons Faux filet grillé Châtelaine et sa garniture Forêt Noire
15-nov-17	mercredi	Salade Baie de Somme (hareng) – 10€ Jambonnette de volaille sautée au thym, fond d'artichaut et pommes noisette Riz au lait	
16-nov-17	jeudi	<i>La Dordogne / Lot et Garonne</i> – 9€ Tourin Enchaud de porc, panais glacés Pruneaux caramélisés et glace vanille	
17-nov-17	vendredi	<i>Formule Gastro :</i> <i>Mise en bouche et</i> <i>mignardises</i> Salade de chèvre chaud – 14€ Côte de veau grillée beurre de poivron rouge, galette de pommes de terre aux herbes Bande de tarte feuilletée banane/cannelle	
		Quiche lorraine et salade – 11€ Dos de saumon à l'unilatéral sur lit de poireaux, pommes de terre à l'anglaise Fromage blanc coulis de fruits rouges	



Menus du restaurant d'application lycée Flora Tristan – Octobre à Décembre 2017

		Déjeuner	Dîner
21-nov-17	mardi	Cocktail de crevettes – 9€ Côte de porc aux champignons, endives braisées Génoise crème anglaise	Examen Service – 13€, un verre de vin compris Rösti de pommes de terre au saumon et crème aux herbes Poulet sauté Duroc, pommes noisette, flan de carotte Tarte Bourdaloue
22-nov-17	mercredi	Salade de saison – 9€ Carré de porc poêlé et rôtis de pommes de terre Coupe Montmorency	
23-nov-17	jeudi	<i>Poitou Charente</i> – 10€ Mouclade Farci poitevin Assortiment de fromages du Poitou	
24-nov-17	vendredi	<i>Formule Gastro :</i> <i>Mise en bouche et</i> <i>mignardises</i> Crème de champignon aux noix – 14€ Curry d'agneau - Riz Madras Croquant au chocolat	
		Avocat cocktail – 9€ Jambonnette de volaille pochée sauce suprême, riz pilaf Tarte aux pommes alsacienne	
28-nov-17	mardi	Potage julienne Darblay – 9€ Blanquette de volaille, céleri glacé et quinoa Dame blanche	Examen cuisine
29-nov-17	mercredi	Potage St Germain aux croûtons – 9€ Bœuf bourguignon, pâtes fraîches Carpaccio d'ananas, glace passion	
30-nov-17	jeudi	<i>Limousin</i> – 9€ Soupe à l'oseille et à l'œuf poché (Bourriquette) Boudin aux châtaignes Clafoutis aux pommes (Flognarde)	



Menus du restaurant d'application lycée Flora Tristan – Octobre à Décembre 2017

		Déjeuner	Dîner
01-déc-17	vendredi	<i>Formule Gastro :</i> <i>Mise en bouche et</i> <i>mignardises</i> Salade alsacienne (cervelas, gruyère) – 14€ Dos de cabillaud en écailles de pommes de terre, épinard à la crème Déclinaison de Choux	
		Terrine de poisson, crème fouettée à l'aneth – 9€ Steak grillée BMH, gratin de choux fleur Choux chantilly	
05-déc-17	mardi	Salade Auvergnate – 9€ Poulet rôti, pommes pont neuf Œufs à la neige	
07-déc-17	jeudi		Bocal de rillettes de la mer, - 18€ Salade de lentilles, œuf poché, chips de jambon de Bayonne Burger de canard à l'Ossau-Iraty, sauce vin rouge Salade d'agrumes et riz au lait de nos grands-mères
08-déc-17	vendredi		
		Rémoulade d'endives aux noix – 9€ Poisson à la plancha, beurre blanc, riz aux petits légumes Nougat glacé, coulis de fruits rouge	
12-déc-17	mardi	Œufs farcis Chimay – 9€ Escalope de volaille viennoise, tagliatelles fraîches Salade de fruits exotiques	Examen cuisine
14-déc-17	jeudi		Club Sandwich...of the Seas (avocat, thon, crevettes) – 20€ Roasted Scottish Rack of Lamb (Carré d'agneau rôti), Pommes de terre rôties et Petits Pois Duo de Stilton & Cheddar, Crackers Apples in Crumble



Menus du restaurant d'application lycée Flora Tristan – Octobre à Décembre 2017

		Déjeuner	Dîner
15-déc-17	vendredi	Velouté aux champignons – 10€ Filets de limande Dieppoise riz sauvage Omelette Norvégienne	
19-déc-17	mardi	Velouté de potiron aux éclats de châtaigne – 10€ Emincé de volaille, jus persillé, pommes darphin Bûche façon forêt noire	Grand-Est - 20€ Pinot gris et Kougelhopf salé Tourte au Riesling Choucroute de poissons, sauce raifort Mirabelles flambées, Bredele : petits gâteaux de Noël alsaciens
21-déc-17	jeudi		Terrine de Foie Gras Briochette et compote d'oignons confits au Sauternes – 22€ Filet de Daurade en Ecaille de Pommes de terre aux Morilles Plateau de fromages Omelette Norvégienne Classique, Glacée Flambée
22-déc-17	vendredi	Vente Snack sur place : Formule à 6 € (salade ou sandwich ou croque monsieur + 1 boisson + 1 dessert)	