

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 au 05.56.20.77.04, de 8h30 à 17h30 (16h30 le vendredi).

Pré-réservation possible sur le site du lycée www.lp-flora-tristan.net/, rubrique « **restaurant d'application** ».

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 09 au 13 Janvier



Mercredi 11 janvier

MIDI

14 €

Saveurs Ibériques

Tapas

~

Sur un air de Paëlla

~

Pastel de Natas

Mercredi 11 janvier

SOIR

24 €

AMERIQUE DU NORD

Poutine

Crème de poulet californienne

~

Hawaiian burger & potatoes

~

Coupe America

Vendredi 13 janvier

MIDI

14 €

Pomelos surprise aux crevettes

~

**Fricassée de volaille à
l'ancienne, riz pilaf**

~

Bûche vanille et fruits flambés

Du 23 au 27 Janvier

Lundi 23 janvier

MIDI

14€

Quiche de légumes

~

Echine de porc sauce charcutière

Gratin dauphinois

~

Café gourmand

Jeudi 26 janvier

MIDI

14€

Cocktail de crevettes

~

Merlu snacké aux olives,
huile de basilic et petits légumes

~

Quatre Quart façon tatin

Mercredi 25 janvier

SOIR

24€

Asie Orientale

Beignet de crevettes, rouleau de
printemps, sushis, makis, sachimis

~

Poulet citron gingembre,
porc à l'aigre douce,
porc à la citronnelle,
aiguillettes de canard au caramel

~

Salade de fruits exotiques
et litchis flambés au Soho



Vendredi 27 janvier

MIDI

14€

Avocat, crevettes et agrumes

~

Dos de cabillaud,
andouille et crème au cidre

~

Mousse au chocolat, sablé breton
et glace chocolat blanc





Du 30 janvier au 03 février

Lundi 30 janvier

MIDI

14€

Salade végétarienne

~

Curry de volaille et riz madras

~

Fondant au chocolat

Mardi 31 janvier

SOIR

24€



Chandeleur

OKONOMIYAKI Stéphanie COLL

~

Au choix : Galette de Sarrazin
Fondue de poireau Saint Jacques
ou Andouille de Guéméné

~

Gâteau de crêpes Matcha
framboise

Jeudi 02 février

MIDI

14€

Croustillant de camembert,
légumes croquants

~

Pavé de cabillaud, sauce aïoli,
pommes de terre grenailles

~

Dame blanche

MIDI

Mardi 31 janvier



Vente à Emporter



10€ la part

Pavé de maigre sauce verte, risotto

~

Tarte au citron

Mercredi 01 février

SOIR

24€

Jazz en cuisine

Menu surprise

.....

Vendredi 03 février

MIDI

14€

Benelux Salad
(salade, betteraves, haddock, gouda,
sésame)

~

Galette au choix

~

Buffet de crêpes