

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),

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

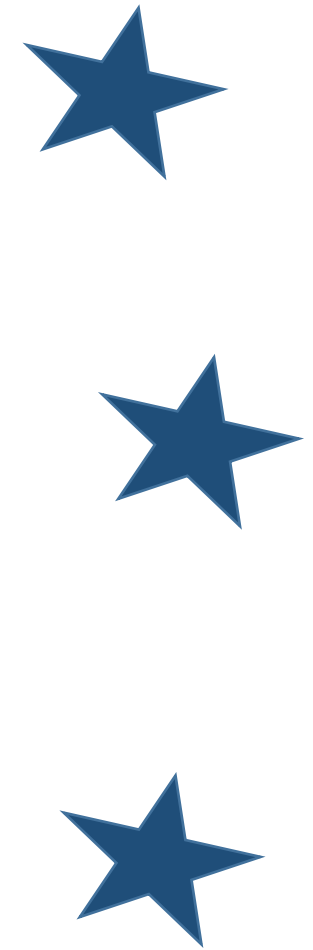
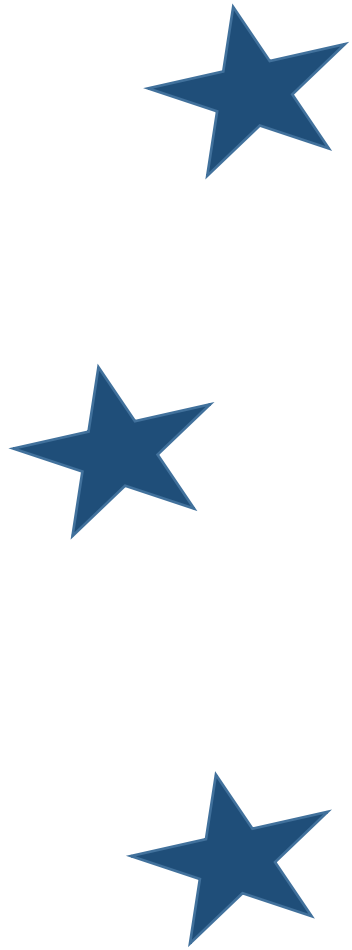
En cette période d'examen, vous recevrez **2 SMS**, le premier accusant réception de votre demande et le second confirmant la réservation.

Vous 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 29 Avril au 07 Mai

MIDI

Mardi 30 avril

(Tables de 4 personnes maximum)

14 €

Examen

Salade César

~

Pavé de saumon à l'unilatéral,
risotto et sauce vierge

~

Tarte aux pommes



SOIR

Mardi 30 avril

(Tables de 4 personnes maximum)

20 €

Examen

Soupe glacée de concombre
à la menthe

~

Carré de porc poêlé
Gratin dauphinois

~

Fromage

~

Petits choux
Coulis de fraise

SOIR

Jeudi 02 mai

(Tables de 4 personnes maximum)

24 €

Examen

Mise en bouche

~

Crème de carotte,
lait de coco et coriandre

~

Millefeuille de Daurade royale,
champignons frais,
Beurre nantais

~

Tarte au chocolat



MIDI

Vendredi 03 mai

(Tables de 4 personnes maximum)

14 €

Examen

Quiche aux légumes

~

Pavé de merlu,
risotto et sauce vin
rouge

~

Charlotte aux fraises

Du 06 au 11 Mai



SOIR

Mardi 07 mai

(Tables de 4 personnes maximum)

20 €

Examen

Soupe de pastèque et tomates glacée

~

Echine de porc rôtie

Tian de légumes (jus anglais)

~

Fromage

~

Sabayon de fraises – tuile dentelle



Du 13 au 17 Mai

MIDI

Jeudi 16 mai

14€

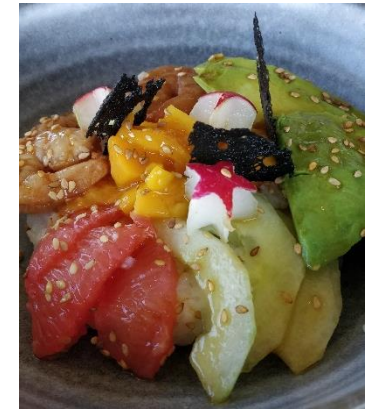
Duo de rillettes de poissons sur
toast, mesclun

~

Tarte fine Tomates Confites
Filets de Rouget

~

Panna Cotta Fruits Rouges



MIDI

Vendredi 17 mai

14€

Samoussa au bœuf

~

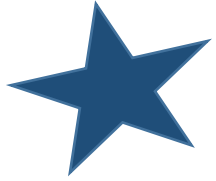
Escalope de Volaille au lait de
coco mangue et ananas

Tagliatelles fraîches

~

Fraises Melba

Du 20 au 24 Mai



MIDI

Jeudi 23 mai

14 €

Gaspacho de Petits Pois

~

**Fricassée de volaille aux champignons,
crème au lard**

~

Griottes flambées et clafoutis



Du 27 au 31 Mai



MIDI

Jeudi 30 mai

14 €

Salade Caesar

~

Linguine del Mare

~

Sablé Fraises Pistache





*Le Restaurant ferme ses portes,
Nous vous souhaitons un bel été et
vous retrouverons mi septembre*

