

MENUS DU RESTAURANT D'APPLICATION de janvier à mai 2019

Ouverture du restaurant

Mardi midi

Mercredi midi

Jeudi midi & jeudi soir

Vendredi midi



*Suivez-nous sur
Facebook en flas-
hant ce QRcode sur
votre smartphone:*



LYCÉE DES MÉTIERS



Restauration et
Services à la Personne



Saint-Girons

REPAS DE GROUPE SUR RÉSERVATION

Téléphone : 05.61.04.05.07

Courriel : 0090020y.ddfpt@ac-toulouse.fr

RÉSERVATIONS

Téléphone : 05.61.04.05.00

Courriel : restaurantapplicationcamel@gmail.com

<https://www.facebook.com/restaurantapplicationcamel/>



RESTAURANT D'APPLICATION
OUVERT AU PUBLIC

Accueil du public

Pour le déjeuner: 12h à 14h

Pour le dîner: 19h à 21h30

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.

Prix nets, boissons

non comprises

Mardi midi 8.01.19

Fraicheur d'avocat au crabe, sauce cocktail

Tournedos de filet mignon de porc en croûte de chorizo

Chutney de fruits secs, purées crémeuses

Tartelette exotique et son smoothie

Menu à 12€

Mercredi midi 9.01.19

Buffet de salades composées ou verrine d'avocat aux crevettes

Truite meunière aux amandes, riz pilaf à la brunoise de légumes

Savarin aux fruits exotiques et mini cakes

Menu à 10€

Jeudi midi 10.01.19

Salade de gésiers au Bethmale

Azinat

Croustade aux pommes-myrtilles

ou

Millas flambé

Menu à 12€

Jeudi soir 10.01.19

Raviole de lotte à l'Armoricaine

Fricassée d'agneau, riz pilaf

Galette des Rois

Menu à 12€

Vendredi midi 11.01.19

Buffet de salades composées ou verrine d'avocat aux crevettes

Truite meunière aux amandes, riz pilaf à la brunoise de légumes

Savarin aux fruits exotiques et mini cakes

Menu à 10€



LYCÉE DES MÉTIERS
FRANÇOIS CAMEL
RESTAURATION - SERVICES À LA PERSONNE

BP 30108 - 28 rue Jules Ferry

09201 Saint-Girons

Tél : 05.61.04.05.00

Email : 0090020y@ac-toulouse.fr

<http://francois-camel.entmip.fr>



RESTAURANT D'APPLICATION
OUVERT AU PUBLIC

Accueil du public

Pour le déjeuner: 12h à 14h

Pour le dîner: 19h à 21h30

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.

Prix nets, boissons

non comprises

Mardi midi 15.01.19

CCF CUISINE/SALLE

Menu communiqué

ultérieurement

Menu à 12€

Mercredi midi 16.01.19

Œuf brouillés Portugaise

Truite grenobloise, riz pilaf

Tarte au chocolat

Menu à 10€

Jeudi midi 17.01.19

Salade de magret, roquefort et noix du Périgord

Epaule d'agneau des Pyrénées confite en basse température et croûte d'herbes

Ragoût de légumes racines et purée de Tarbais

Poire pochée au vin de pays d'Ariège, glace vanille et tuile aux amandes

Menu à 14€

Jeudi soir 17.01.19

CCF CUISINE/SALLE

Menu communiqué

ultérieurement

Menu à 12€

Vendredi midi 18.01.19

Potage St Germain et ses croûtons

Cuisse de poule confite

Pommes écrasées à l'huile d'olive vierge

Tarte au citron meringuée

COMPLET

Menu à 12€



LYCÉE DES MÉTIERS
FRANÇOIS CAMEL
RESTAURATION - SERVICES À LA PERSONNE

BP 30108 - 28 rue Jules Ferry

09201 Saint-Girons

Tél : 05.61.04.05.00

Email : 0090020y@ac-toulouse.fr

<http://francois-camel.entmip.fr>



RESTAURANT D'APPLICATION
OUVERT AU PUBLIC

Accueil du public

Pour le déjeuner: 12h à 14h

Pour le dîner: 19h à 21h30

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.

Prix nets, boissons

non comprises

Mardi midi 22.01.19

CCF CUISINE/SALLE

Menu communiqué

ultérieurement

Menu à 12€

Mercredi midi 23.01.19

Crème de cèpes, lardons, croûtons et
amandes torréfiées

Civet de sanglier, polenta

Entremet litchi framboises

Menu à 10€

Jeudi midi 24.01.19

Ravioles de Rocamadour à l'étuvée de
poireaux

Ballotine de volaille du Gers farcie au
foie gras, céleri rave grillé et fumé

Pruneaux d'Agen flambés à l'armagnac
et glace pruneaux

Menu à 12€

Jeudi soir 24.01.19

CCF CUISINE/SALLE

Menu communiqué

ultérieurement

Menu à 12€

Vendredi midi 25.01.19

Crème de cèpes, lardons, croûtons et
amandes torréfiées

Civet de sanglier, polenta

Entremet litchi framboises

Menu à 10€



LYCÉE DES MÉTIERS
FRANÇOIS CAMEL
RESTAURATION - SERVICES À LA PERSONNE

BP 30108 - 28 rue Jules Ferry

09201 Saint-Girons

Tél : 05.61.04.05.00

Email : 0090020y@ac-toulouse.fr

<http://francois-camel.entmip.fr>



RESTAURANT D'APPLICATION
OUVERT AU PUBLIC

Accueil du public

Pour le déjeuner: 12h à 14h

Pour le dîner: 19h à 21h30

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.

Prix nets, boissons

non comprises

Mardi midi 29.01.19

RESTAURANT FERMÉ

Mercredi midi 30.01.19

Œuf mollet florentine

Fricassée de volaille aux trompettes de la mort, gratin de macaronis

Entremet poire caramel

Menu à 10€



BP 30108 - 28 rue Jules Ferry

09201 Saint-Girons

Tél : 05.61.04.05.00

Email : 0090020y@ac-toulouse.fr

<http://francois-camel.entmip.fr>

Jeudi midi 31.01.19

Tielle ou moules farcies

Bourride Sétoise

Verrine saveurs Périgourdines (bavarois aux noix, chantilly à l'Armagnac, croquants de Cordes)

ou

Café gascon

Menu à 12€

Jeudi soir 31.01.19

RESTAURANT FERMÉ

Vendredi midi 01.02.19

Œuf mollet florentine

Fricassée de volaille aux trompettes de la mort, gratin de macaronis

Entremet poire caramel

Menu à 10€



RESTAURANT D'APPLICATION
OUVERT AU PUBLIC

Accueil du public

Pour le déjeuner: 12h à 14h

Pour le dîner: 19h à 21h30

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.

Prix nets, boissons

non comprises

Mardi midi 05.02.19

Moelleux de crabe tomate confite,
bonbon de sardines

Gigot en croute de sel, purée de
houmous, ail en chemise

Plateau de fromages

Entremet choco bananes

Menu à 14€

Mercredi midi 06.02.19

Azimat

Magret de canard, sauce roquefort ou
confit de canard

Ragoût de haricots Tarbais

Croustade aux pommes

ou

Flaune

Menu à 10€

Jeudi midi 07.02.19

EXAMEN

Salade composée

Plats au choix

Banane flambée, glace vanille

Menu à 12€

Jeudi soir 07.02.19

Soufflé au Bethmale ou tartiflette
revisitée façon « chalet »

Burger Ariégeois ou suprême de volaille
en croûte de parmesan, gratin de
pommes de terre

Cheesecake

Menu à 16€

Vendredi midi 08.02.19

Azimat

Magret de canard, sauce roquefort ou
confit de canard

Ragoût de haricots Tarbais

Croustade aux pommes

ou

Flaune

Menu à 10€



LYCÉE DES MÉTIERS
FRANÇOIS CAMEL
RESTAURATION - SERVICES À LA PERSONNE

BP 30108 - 28 rue Jules Ferry

09201 Saint-Girons

Tél : 05.61.04.05.00

Email : 0090020y@ac-toulouse.fr

<http://francois-camel.entmip.fr>



RESTAURANT D'APPLICATION
OUVERT AU PUBLIC

Accueil du public

Pour le déjeuner: 12h à 14h

Pour le dîner: 19h à 21h30

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.

Prix nets, boissons

non comprises

Mardi midi 12.02.19

Velouté de butternut, galette de Beaufort et meringues aux trompettes de la mort

Pièce d'agneau marinée et braisée, courgette tonnelet et Parmentier

Crêpes chocolat chantilly amandes

Menu à 16€

Mercredi midi 13.02.19

Ficelles Picardes ou tarte au maroilles ou flamiche aux poireaux

Carbonnade Flamande, frites ou Waterzoï de poissons

Crème brûlée à la chicorée et gaufrette à l'ancienne ou Tarte au sucre et glace à la chicorée ou Gaufre à la bière, chantilly de spéculos

Menu à 14€

Jeudi midi 14.02.19

Velouté de butternut, galette de Beaufort et meringues aux trompettes de la mort

Pièce d'agneau marinée et braisée, courgette tonnelet et Parmentier

Crêpes chocolat chantilly amandes

Menu à 16€

Jeudi soir 14.02.19

Velouté de butternut, galette de Beaufort et meringues aux trompettes de la mort

Pièce d'agneau marinée et braisée, courgette tonnelet et Parmentier

Crêpes chocolat chantilly amandes

Menu à 16€

Vendredi midi 15.02.19

Huitres fines de claires, sauvignon et crépinette (6 pièces) ou Ecume d'huitres au citron caviar

Croustillant de foie gras et truffes

Pièce de volaille farcie, beurre « aquitain » au caviar, légumes du Lot et Garonne

Moelleux aux noix du Périgord, mousse glacée de pruneaux à l'Armagnac et Macarons de St Emilion

Menu à 19€



LYCÉE DES MÉTIERS
FRANÇOIS CAMEL
RESTAURATION - SERVICES À LA PERSONNE

BP 30108 - 28 rue Jules Ferry

09201 Saint-Girons

Tél : 05.61.04.05.00

Email : 0090020y@ac-toulouse.fr

<http://francois-camel.entmip.fr>



RESTAURANT D'APPLICATION
OUVERT AU PUBLIC

Accueil du public

Pour le déjeuner: 12h à 14h

Pour le dîner: 19h à 21h30

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.

Prix nets, boissons

non comprises

Mardi midi 19.02.19

Œuf en meurette

Côte de bœuf sauce béarnaise, pommes Anna, fagots de haricots verts et flan de légumes

Tarte aux poires caramel

Menu à 16€

Mercredi midi 20.02.19

Trilogie d'œufs brouillés, magret séché, morilles et foie gras ou cappuccino de brocoli et coques saveur de foin

Médailillon de chevreuil, sauce grand veneur et chartreuse de légumes au foie gras

Verrine au citron ou crêpes Suzette.

Menu à 14€

Jeudi midi 21.02.19

Œuf brouillé au foie gras ou coupe de crevettes cocktail

Magret de canard sauce griotte ou sauce cèpes

garniture: Tagliatelles de carottes, pommes Darphin

Charlotte

Menu à 12€

Jeudi soir 21.02.19

Velouté de potimarron aux éclats de châtaignes et chips de lard

Râble de lapereaux farci aux chipirons, tarte de tomate, caviar d'aubergines et polenta crémeuse

Mousse au fromage blanc et citron vert, pain de gènes à la pistache et glace aux fruits rouges

Menu à 16€

Vendredi midi 22.02.19

Œuf façon Bragance dans sa timbale de macaronis

Tartare de bœuf traditionnel ou carpaccio de canard, crème de roquefort et baies de cassis

Œuf de caille à cheval, garniture de nos chefs

Œuf à la crème revisitée, caramels et meringues.

Menu à 12€



LYCÉE DES MÉTIERS
FRANÇOIS CAMEL
RESTAURATION - SERVICES À LA PERSONNE

BP 30108 - 28 rue Jules Ferry

09201 Saint-Girons

Tél : 05.61.04.05.00

Email : 0090020y@ac-toulouse.fr

<http://francois-camel.entmip.fr>



RESTAURANT D'APPLICATION
OUVERT AU PUBLIC

Accueil du public

Pour le déjeuner: 12h à 14h

Pour le dîner: 19h à 21h30

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.

Prix nets, boissons

non comprises

Mardi midi 12.03.19

Sablé au parmesan, artichauts à la grecque, maquereau en saumure d'agrumes

Sole meunière ou sole farcie aux coques, dauphinois de pommes de terre et légumes croquants

Gratin de fruits exotiques et petits fours

Menu à 16€

Mercredi midi 13.03.19

Œuf pané en meurette ou salade croustillante au Morbier et à la saucisse de Morteau

Filet de sandre farci aux girolles, sucs d'arêtes crévés au vin jaune, épinards frais et gratin de pommes de terre au mont d'or

Tarte cassis myrtilles ou Coupe Dijonnaise

Menu à 14€

Jeudi midi 14.03.19

Feuilleté poireaux crevettes ou légumes

Calamars farcis, sauce tomate et riz pilaf à l'encre de seiche **ou**

Filet mignon de porc sauté, sauce forestière et riz pilaf aux girolles et trompettes

Savarin à l'ananas

Menu à 12€

Jeudi soir 14.03.19

Sablé au parmesan, artichauts à la grecque, maquereau en saumure d'agrumes

Sole meunière ou sole farcie aux coques, dauphinois de pommes de terre et légumes croquants

Gratin de fruits exotiques et petits fours

Menu à 16€

Vendredi midi 15.03.19

Tourte aux champignons, salade d'herbes fraîches

Mitonnée de lapereau, olives noires de Nyons

Pâtes fraîches au pistou et Polenta

Déclinaison autour de l'ananas, crumble de fruits frais

Menu à 12€



LYCÉE DES MÉTIERS
FRANÇOIS CAMEL
RESTAURATION - SERVICES À LA PERSONNE

BP 30108 - 28 rue Jules Ferry

09201 Saint-Girons

Tél : 05.61.04.05.00

Email : 0090020y@ac-toulouse.fr

<http://francois-camel.entmip.fr>



RESTAURANT D'APPLICATION
OUVERT AU PUBLIC

Accueil du public

Pour le déjeuner: 12h à 14h

Pour le dîner: 19h à 21h30

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.

Prix nets, boissons

non comprises

Mardi midi 19.03.19

**Menu communiqué
ultérieurement**

Menu à 12€

Mercredi midi 20.03.19

Croustade aux légumes, mesclun **ou**
Quinoa vert, guacamole et crevettes

Jambonnette de volaille farçie, tonnelet
de courgette, Duxelle de champignons,
risotto au parmesan **ou** Pavé de dorade,
risotto façon paëlla, émulsion de
chorizo

Tarte fine aux pommes, sauce caramel
ou poires flambées, glace chocolat

Menu à 12€

Jeudi midi 21.03.19

**Menu surprise proposé par les
élèves en cuisine**

Menu à 12€

Jeudi soir 21.03.19

SOIREE DANS LE NOIR

Crevettes bouquet sauce cocktail, gam-
bas en chemise de pommes de terre,
huître gratinée, noix de St Jacques à la
Normande

Médaille de lotte Newburg, riz parfumé

Subtil Dijonnais

Menu à 16€

Vendredi midi 22.03.19

Salade de chèvre chaud miel et lard **ou** sa-
lade croquante au saumon fumé **ou** salade
aux lardons et œuf poché

Filet de lotte à la moutarde de Meaux, potée
de légumes **ou** Magret aux trois poivres, flan
de céleri et épinards **ou** Pièce de bœuf gril-
lée sauce Bordelaise, gratin Parmentier et
tomates confites

Poire Belle Hélène **ou** Pêche Melba **ou**
coupe Colonel au citron vert, tuiles et
cigarettes

Menu à 14€



LYCÉE DES MÉTIERS
FRANÇOIS CAMEL
RESTAURATION - SERVICES À LA PERSONNE

BP 30108 - 28 rue Jules Ferry

09201 Saint-Girons

Tél : 05.61.04.05.00

Email : 0090020y@ac-toulouse.fr

<http://francois-camel.entmip.fr>



RESTAURANT D'APPLICATION
OUVERT AU PUBLIC

Accueil du public

Pour le déjeuner: 12h à 14h

Pour le dîner: 19h à 21h30

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.

Prix nets, boissons

non comprises

Mardi midi 26.03.19

**Menu communiqué
ultérieurement**

Menu à 12€

Mercredi midi 27.03.19

Pastilla de volaille au curry et aux amandes
ou Croqu'Bethmale et salade de printemps

Filet de rouget grondin, jus d'une bouillabaisse, ratatouille fine et beignets d'aubergines **ou** Coquelet rôti à l'ail en chemise, ratatouille fine et beignets d'aubergines

Tartelette au chocolat **ou** pana cotta aux fruits rouges, madeleine pistache

Menu à 12€

Jeudi midi 28.03.19

RESTAURANT FERMÉ

**Elèves en période de formation en
entreprise**

Jeudi soir 28.03.19

Cuisses de grenouilles pannées au vert, crème d'ail doux et cresson de fontaine

Pochoise Bourguignonne, pommes fondantes

Tarte au chocolat

Menu à 14€

Vendredi midi 29.03.19

Œuf brouillé, toast de viande de grison **ou** Œuf poché Bourguignonne **ou** Œuf mollet pané, coulis de poivrons et thym

Filet mignon de porc au miel, écrasée de pommes de terre **ou** Pavé de saumon à l'unilatérale tagliatelles au pesto **ou** Duo de volaille vigneronne, flan des sous bois et pommes duchesses.

Brownie aux noix, glace chocolat **ou** Aumônière poire caramel **ou** Croustillant de fruits frais chantilly

Menu à 14€



BP 30108 - 28 rue Jules Ferry

09201 Saint-Girons

Tél : 05.61.04.05.00

Email : 0090020y@ac-toulouse.fr

<http://francois-camel.entmip.fr>



RESTAURANT D'APPLICATION
OUVERT AU PUBLIC

Accueil du public

Pour le déjeuner: 12h à 14h

Pour le dîner: 19h à 21h30

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.

Prix nets, boissons

non comprises

Mardi midi 02.04.19

**Menu communiqué
ultérieurement**

Menu à 12€

Mercredi midi 03.04.19

Pressé de légumes grillés, pesto de roquette **ou** Tartare de saumon

Filet de bar en croûte de basilic, tarte fine de polenta et légumes de saison **ou** Mignon de porc en croûte de noisettes, même garniture

Charlotte aux fraises **ou** Pavlova aux fraises

Menu à 12€

Jeudi midi 04.04.19

RESTAURANT FERMÉ
**Elèves en période de formation en
entreprise**

Jeudi soir 04.04.19

Ravioles d'épinard, ricotta et pesto de tomates confites

Piccata de veau Milanaise, chou romanesco et rizotto verde

Fromage parmesan, roquette et balsamique

Tiramisu et bouchon baba au limoncello

Menu à 16€

Vendredi midi 05.04.19

CONDITION D'EXAMEN
Menu non communiqué

Menu à 14€



LYCÉE DES MÉTIERS
FRANÇOIS CAMEL
RESTAURATION - SERVICES À LA PERSONNE

BP 30108 - 28 rue Jules Ferry

09201 Saint-Girons

Tél : 05.61.04.05.00

Email : 0090020y@ac-toulouse.fr

<http://francois-camel.entmip.fr>



**RESTAURANT D'APPLICATION
OUVERT AU PUBLIC**

Accueil du public

Pour le déjeuner: 12h à 14h

Pour le dîner: 19h à 21h30

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.

Prix nets, boissons

non comprises

Mardi midi 09.04.19

**Menu communiqué
ultérieurement**

Menu à 12€

Mercredi midi 10.04.19

CONDITION D'EXAMEN

Gaspacho

Paupiette de limande dieppoise et sa garniture **ou** Confit de canard potatoes

Tartelette au citron meringuée **ou** Café liégeois

Menu à 12€

Jeudi midi 11.04.19

**RESTAURANT FERMÉ
Elèves en période de formation en
entreprise**

Jeudi soir 12.04.19

RESTAURANT FERMÉ

Vendredi midi 13.04.19

**CONDITION D'EXAMEN
Menu non communiqué**

Menu à 14€



**LYCÉE DES MÉTIERS
FRANÇOIS CAMEL**
RESTAURATION - SERVICES À LA PERSONNE

BP 30108 - 28 rue Jules Ferry

09201 Saint-Girons

Tél : 05.61.04.05.00

Email : 0090020y@ac-toulouse.fr

<http://francois-camel.entmip.fr>



RESTAURANT D'APPLICATION
OUVERT AU PUBLIC

Accueil du public

Pour le déjeuner: 12h à 14h

Pour le dîner: 19h à 21h30

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.

Prix nets, boissons

non comprises

Mardi midi 16.04.19

Menu communiqué
ultérieurement

Menu à 12€

Mercredi midi 17.04.19

CONDITION D'EXAMEN

Salade de légumes de saison à l'œuf
mollet **ou** Assiette tout canard

Caille farcie aux raisins et sa garniture **ou**
Confit de canard potatoes

Panna cotta Mangue et citron vert, ma-
deleine **ou** Fraises Melba

Menu à 12€

Jeudi midi 18.04.19

RESTAURANT FERMÉ

Elèves en période de formation en
entreprise

Jeudi soir 18.04.19

Œuf en meurette

Côte de bœuf sauce béarnaise, pommes
Anna, fagots de haricots verts et flan de
légumes

Tarte aux poires caramel

Menu à 16€

Vendredi midi 19.04.19

Œuf brouillé toqué, pointes d'asperges
et succédanés de caviar

Agneau en croûte de sel, ballotin de ris
d'agneau, jus court
et petits légumes braisés.

Entremet chocolat sur pâte à bombe

Menu à 16€



LYCÉE DES MÉTIERS
FRANÇOIS CAMEL
RESTAURATION - SERVICES À LA PERSONNE

BP 30108 - 28 rue Jules Ferry

09201 Saint-Girons

Tél : 05.61.04.05.00

Email : 0090020y@ac-toulouse.fr

<http://francois-camel.entmip.fr>



RESTAURANT D'APPLICATION
OUVERT AU PUBLIC

Accueil du public

Pour le déjeuner: 12h à 14h

Pour le dîner: 19h à 21h30

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.

Prix nets, boissons

non comprises

Mardi midi 07.05.19

Menu communiqué
ultérieurement

Menu à 12€

Mercredi midi 08.05.19

RESTAURANT FERMÉ
Férié

Jeudi midi 09.05.19

Salade à l'œuf mollet

Ballotine de volaille et duxelle de
champignons, tagliatelles de légumes

Entremet ou ananas frais découpe
bateau

Menu à 12€

Jeudi soir 09.05.19

Gambas flambées au whisky, étuvée de
poireaux

Assortiment de légumes farcis ou Cuisse
de lapin fermier à la basquaise, polenta
au piment d'Espelette

Tartelette au citron meringuée ou Flan
pâtissier

Menu à 12€

Vendredi midi 10.05.19

RESTAURANT FERMÉ



LYCÉE DES MÉTIERS
FRANÇOIS CAMEL
RESTAURATION - SERVICES À LA PERSONNE

BP 30108 - 28 rue Jules Ferry

09201 Saint-Girons

Tél : 05.61.04.05.00

Email : 0090020y@ac-toulouse.fr

<http://francois-camel.entmip.fr>



RESTAURANT D'APPLICATION
OUVERT AU PUBLIC

Accueil du public

Pour le déjeuner: 12h à 14h

Pour le dîner: 19h à 21h30

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.

Prix nets, boissons

non comprises

Mardi midi 14.05.19

**Menu communiqué
ultérieurement**

Menu à 12€

Mercredi midi 15.05.19

**EXAMEN
Menu non communiqué**

Menu à 12€

Jeudi midi 16.05.19

EXAMEN

Assiette de charcuteries

Plats au choix

Pêche au sirop flambée et glace

Menu à 12€

Jeudi soir 16.05.19

**Menu communiqué
ultérieurement**

Menu à 12€

Vendredi midi 17.05.19

**EXAMEN
Menu non communiqué**

Menu à 14€



LYCÉE DES MÉTIERS
FRANÇOIS CAMEL
RESTAURATION - SERVICES À LA PERSONNE

BP 30108 - 28 rue Jules Ferry

09201 Saint-Girons

Tél : 05.61.04.05.00

Email : 0090020y@ac-toulouse.fr

<http://francois-camel.entmip.fr>



RESTAURANT D'APPLICATION
OUVERT AU PUBLIC

Accueil du public

Pour le déjeuner: 12h à 14h

Pour le dîner: 19h à 21h30

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.

Prix nets, boissons

non comprises

Mardi midi 21.05.19

**Menu communiqué
ultérieurement**

Menu à 12€

Mercredi midi 22.05.19

**EXAMEN
Menu non communiqué**

Menu à 12€

Jeudi midi 23.05.19

RESTAURANT FERMÉ

Jeudi soir 23.05.19

**Menu communiqué
ultérieurement**

Menu à 12€

Vendredi midi 24.05.19

**EXAMEN
Menu non communiqué**

Menu à 14€



LYCÉE DES MÉTIERS
FRANÇOIS CAMEL
RESTAURATION - SERVICES À LA PERSONNE

BP 30108 - 28 rue Jules Ferry

09201 Saint-Girons

Tél : 05.61.04.05.00

Email : 0090020y@ac-toulouse.fr

<http://francois-camel.entmip.fr>



**RESTAURANT D'APPLICATION
OUVERT AU PUBLIC**

Accueil du public

Pour le déjeuner: 12h à 14h

Pour le dîner: 19h à 21h30

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.

Prix nets, boissons

non comprises

Mardi midi 28.05.19

**Menu communiqué
ultérieurement**

Menu à 12€

Mardi soir 28.05.19

Tartine de fromage frais, fleurs et feuilles sauvages comestibles

Œuf parfait au lierre terrestre, risotto aux fleurs de pissenlit, copeaux de foie gras

Turbot en croûte, parmentier d'orties fraîches et feuilles croustillantes

Gelée au gaillet gratteron, ganache à la flouve odorante et croquant noisette

Sorbet framboise-acacia, financier au confit d'acacia

Macarons à la reine des prés

Menu à 12€

Mercredi midi 29.05.19

RESTAURANT FERMÉ

Jeudi midi 30.05.19

**RESTAURANT FERMÉ
Férié**

Jeudi soir 30.05.19

**RESTAURANT FERMÉ
Férié**

Vendredi midi 31.05.19

**Menu communiqué
ultérieurement**

Menu à 14€