

MENUS DU RESTAURANT D'APPLICATION SEPTEMBRE – DÉCEMBRE 2020

Ouverture du restaurant

Mardi midi	12h – 14h
Mercredi midi	12h – 14h
Jeudi midi	12h – 14h
Jeudi soir	19h – 21h30
Vendredi midi	12h – 14h



Suivez-nous sur
Facebook en
flashant ce QR
code sur votre
smartphone.



LYCÉE DES MÉTIERS



Restauration et
Services à la Personne



Saint-Girons

RÉSERVATIONS

Téléphone : 05.61.04.05.06

REPAS DE GROUPE SUR RÉSERVATION - 05.61.04.05.07 - 0090020Y.DDFPT@ac-toulouse.fr

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

Standard du lycée : 05.61.04.05.00



RESTAURANT D'APPLICATION
OUVERT AU PUBLIC

MERCI DE PRIVILEGIER
UN PAIEMENT
SANS CONTACT



Accueil du public

Pour le déjeuner : 12h à 14h

Pour le dîner: 19h à 21h30

Prix nets, boissons
non comprises

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application

Mardi 22/09/2020 midi

Menu :

Salade tiède d'artichaut aux coques,
petite salade

Filet de maquereau poché au cidre,
beurre vigneronne, purée de vitelotte

Sablé de sarrazin framboise, rhubarbe,
tuile à l'eau de rose

14€

Mercredi 23/09/2020 midi

Menu :

Tartare de saumon ou
Assiette de saumon fumé

Carré d'agneau au foin, jus court,
Pommes Dauphines et ratatouille fine

Verrine bavarois: crumble, bavarois
myrtille, pommes sautées
caramélisées, coulis hypocras.

14€

Jeudi 24/09/2020 midi

Région Occitanie : Autour de Toulouse

Frisée aux lardons et œuf mollet

Ou salade de gésiers

Fricassée de volaille aux champignons

Ou

Joue de porc à la Bourguignonne

Pâtes fraîches

Pêche melba

14€

Jeudi 24/09/2020 soir

Menu :

Melon et granité au porto

Lieu jaune rôti au basilic, aubergines
confites à la tomate

Crème brûlée pistache

ou

Crème brûlée vanille

16 €

Vendredi 25/09/2020 midi

Menu :

rème de tomate, émulsion de lard
fumé

Tuile de parmesan

Jambonnette de volaille en jus de
tagine, compotée de lentilles`

Crêpes brésiliennes, mousse passion
ou

Crêpes flambées à la Normandie

14 €



LYCÉE DES MÉTIERS
FRANÇOIS CAMEL
RESTAURATION - SERVICES À LA PERSONNE

BP 30108 – 28 rue Jules Ferry

09201 Saint-Girons

Tél : 05.61.04.05.06

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



RESTAURANT D'APPLICATION
OUVERT AU PUBLIC

MERCI DE PRIVILEGIER
UN PAIEMENT
SANS CONTACT



Accueil du public

Pour le déjeuner : 12h à 14h

Pour le dîner : 19h à 21h30

Prix nets, boissons
non comprises

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application

Mardi 29/09/2020 midi

Menu :

Tube de chèvre frais, jeunes pousses
de salade et tuile au thym

Filet de dorade rôti et sauce
hollandaise, timbale de riz safrané et
fenouil braisé

Coupe glacée

14€

Mercredi 30/09/2020 midi

Menu :

Terrine de légumes grillés

Magret de canard ou

Entrecôte double (sauce poivre,
morilles ou roquefort) haricots verts,
tomates confites, pomme pont neuf.

Mille-feuille exotique

14€

Jeudi 01/10/2020 midi

Région Occitanie : Autour de Toulouse

Assiette de charcuterie du Sud Ouest

Côte de porc charcutière

Ou

Cuisse de poulet chasseur

Riz pilaf

Flan pâtissier vertes et noires
dénoyautées, manchego, pimientos de
padron

14€

Jeudi 01/10/2020 soir

Menu :

Salade de chèvre chaud au miel

ou

Salade aux gésiers, noix et Bethmale

Filet de bar sauté meunière, ratatouille
fine et moules croustillantes

Tarte Tatin, glace vanille, sauce
caramel

ou

Poire Belle-Hélène

16 €

Vendredi 02/10/2020 midi

Menu Espagne

Pan con tomate et jamon, pinchos
primavera, tortillas de patatas et
verrine de gaspacho

Paella Valenciana

Panchineta à l'orange et ses suprêmes,
barbe à papa à l'orange, crème
catalane

16 €



LYCÉE DES MÉTIERS
FRANÇOIS CAMEL
RESTAURATION - SERVICES À LA PERSONNE

BP 30108 – 28 rue Jules Ferry

09201 Saint-Girons

Tél : 05.61.04.05.06

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



RESTAURANT D'APPLICATION
OUVERT AU PUBLIC

MERCI DE PRIVILEGIER
UN PAIEMENT
SANS CONTACT



Accueil du public

Pour le déjeuner : 12h à 14h

Pour le dîner: 19h à 21h30

Prix nets, boissons
non comprises

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application

Mardi 06/10/2020 midi

Menu :

Crème de coco à l'huile de noisette,
crème fouettée et chips de lard

Magret de canard sauce au poivre ou
béarnaise, pommes sarladaises

Croquant aux fruits secs, framboise et
crème légère

16€

Mercredi 07/10/2020 midi

Menu :

Coquilles saint Jacques à la
Honfleuraise sur une étuvée de
poireaux ou

Assiettes d'huitres.

Poulet vallée d'Auge

Tartelette, poire pochée au cidre, glace
caramel beurre salé

14€

Jeudi 08/10/2020 midi

Région Occitanie : Autour de Toulouse

Salade de pois chiche et sa meringue
végétale au citron

ou

Œufs brouillés aux champignons

Petit salé aux lentilles

Ou

Dos de saumon meunière

Ananas Flambé ou bananes flambées

14€

Jeudi 08/10/2020 soir

Menu :

Velouté de butternut, foie gras,
noisettes grillées et graines de courge

Fricassée de veau, girolles et basilic,
gratin de macaronis

Crêpes soufflées au citron vert coulis
mangue

ou

Crêpes Suzette flambées

16 €

Vendredi 09/10/2020 midi

L'Irlande à l'honneur

Irish Chowder

Bœuf Guinness ou Fish and chips

Mousse de fromage blanc et cœur
liquide de Cranberry, Cheesecake
ou irish coffee

16 €



LYCÉE DES MÉTIERS
FRANÇOIS CAMEL
RESTAURATION - SERVICES À LA PERSONNE

BP 30108 – 28 rue Jules Ferry
09201 Saint-Girons
Tél : 05.61.04.05.06
<http://francois-camel.entmip.fr>



RESTAURANT D'APPLICATION
OUVERT AU PUBLIC

MERCI DE PRIVILEGIER
UN PAIEMENT
SANS CONTACT

NOUVEAU



PAIEMENT
SANS CONTACT
JUSQU'À

50€



LE SANS CONTACT
UN GESTE BARRIÈRE



*À partir du 11 mai 2020 dans le respect des conditions définies par votre banque

Vous avez des questions sur le coronavirus ?

01 69 11 11 00

Accueil du public

Pour le déjeuner : 12h à 14h

Pour le dîner : 19h à 21h30

Prix nets, boissons
non comprises

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application

Mardi 13/10/2020 midi

Menu :

Salade lyonnaise ou
potage de pois cassé

fricassée d'agneau aux cèpes, rizotto
aux petits pois

Coulant au chocolat, crème anglaise

16€

Mercredi 14/10/2020 midi

Menu :

Gaspacho andalous

Filet mignon de porc croûte de fruits
secs, jus épicié, polenta aux noisettes
et carottes glacées au cumin.

Assortiment de choux, éclairs

14€

Jeudi 15/10/2020 midi

Menu :

Velouté de courge et son pain vapeur

Ou

Gaufre de mozzarella, carpaccio de
tomate basilic et petite salade

½ coquelet rôti à l'estragon

Légumes racines

(frites de cèleri rave+ purée)

Abricots flambés et glace vanille

14€

Jeudi 15/10/2020 soir

Menu :

Œuf mollet à la piperade et crumble
olive

ou

Potage cultivateur

Pavé de rumsteck au sautoir, sauce
poivre, échalote confite, pommes
dauphine et fagot de haricots vert

Croustade aux pommes, sauce caramel

16 €

Vendredi 16/10/2020 midi

Menu :

Tartelette d'œuf poché en Meurette,
salade d'herbes fines

Civet de sanglier façon Grand Veneur
et ses garnitures automnales

Éclair citron meringué, verrine légère
cassis, Lunettes (sablés à la framboise)

14 €



LYCÉE DES MÉTIERS
FRANÇOIS CAMEL
RESTAURATION - SERVICES À LA PERSONNE

BP 30108 – 28 rue Jules Ferry

09201 Saint-Girons

Tél : 05.61.04.05.06

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



RESTAURANT D'APPLICATION
OUVERT AU PUBLIC

MERCI DE PRIVILEGIER
UN PAIEMENT
SANS CONTACT

NOUVEAU



PAIEMENT
SANS CONTACT
JUSQU'À

50€



LE SANS CONTACT
UN GESTE BARRIÈRE



*À partir du 11 mai 2020 dans le respect des conditions définies par votre banque

Ne pas payer sur le site public. Avril 2020 - Conception des Cartes Bancaires (C) - 100 000, rue Saint-Hippolyte - 75007 Paris - RCS PARIS 0 383 902 784.

Vous avez des questions sur le coronavirus ?

www.mercatocovid.com

Accueil du public

Pour le déjeuner : 12h à 14h

Pour le dîner: 19h à 21h30

Prix nets, boissons
non comprises

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application

Mardi 03/11/2020 midi

Menu :

Œuf façon bourguignonne
ou Velouté de cèpes (service souprière)

Pavé de rumsteck au sautoir, sauce
poivre, échalote confite, pommes
dauphine et tomate rôtie

Farandole fruitée

14€

Mercredi 04/11/2020 midi

Menu :

RESTAURANT FERMÉ

Jeudi 05/11/2020 midi

RESTAURANT FERMÉ

Jeudi 05/11/2020 soir

Menu brasserie traditionnelle

Alsacienne :

Tarte à l'oignon et au munster, mesclun
ou

Tarte flambée et mesclun

Choucroute garnie de Strasbourg

Ou

Filet de sandre au Riesling, choucroute et
écrasée de pommes de terre au cumin

Coupe Alsacienne

ou

Kouglof, compotée de mirabelle, glace
vanille

18 €

Vendredi 06/11/2020 midi

RESTAURANT FERMÉ



BP 30108 – 28 rue Jules Ferry

09201 Saint-Girons

Tél : 05.61.04.05.06

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



RESTAURANT D'APPLICATION
OUVERT AU PUBLIC

**MERCI DE PRIVILEGIER
UN PAIEMENT
SANS CONTACT**

NOUVEAU



PAIEMENT
SANS CONTACT
JUSQU'À

50€



LE SANS CONTACT
UN GESTE BARRIÈRE



*À partir du 11 mai 2020 dans le respect des conditions définies par votre banque

Vous avez des questions sur le coronavirus ?

0800 100 100

Accueil du public

Pour le déjeuner : 12h à 14h

Pour le dîner: 19h à 21h30

**Prix nets, boissons
non comprises**

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application

Mardi 10/11/2020 midi

Menu :

Profiteroles de grenouille à la crème
d'ail

ou Tartare de saumon (commande et
réalisation par la salle)

Roulé de veau façon cordon bleu
(panure panko)

ou roulé de veau farci aux cèpes, sauce
au bleu, gratin Dauphinois

Croustade aux pommes

14€

Mercredi 11/11/2020 midi

Menu :

RESTAURANT FERMÉ

Jeudi 12/11/2020 midi

RESTAURANT FERMÉ

Jeudi 12/11/2020 soir

Menu : Un air de Provence

Pissaladière

ou

Salade façon niçoise

Bouillabaisse

ou

Grand Aioli

Dessert « autour du citron »

18 €

Vendredi 13/11/2020 midi

RESTAURANT FERMÉ



LYCÉE DES MÉTIERS
FRANÇOIS CAMEL
RESTAURATION - SERVICES À LA PERSONNE

BP 30108 – 28 rue Jules Ferry

09201 Saint-Girons

Tél : 05.61.04.05.06

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



RESTAURANT D'APPLICATION
OUVERT AU PUBLIC

MERCI DE PRIVILEGIER
UN PAIEMENT
SANS CONTACT



Accueil du public

Pour le déjeuner : 12h à 14h

Pour le dîner: 19h à 21h30

Prix nets, boissons
non comprises

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application

Mardi 17/11/2020 midi

Menu Grand Est : Menu brasserie traditionnelle Alsacienne

Bouchée à a reine
ou gratin de spätzles

Fricassée de volaille au Riesling
(Baeckeoffe)

ou

Choucroute

Baba au Rhum et coulis de mirabelle
ou

Tourte au fromage blanc, crème
anglaise au Gewurztraminer

14€

Mercredi 18/11/2020 midi

Menu :

RESTAURANT FERMÉ

Jeudi 19/11/2020 midi

RESTAURANT FERMÉ

Jeudi 19/11/2020 soir

Soirée bar à vin

Planchette charcutière
ou

Planchette fromagère

Assiette tapas « terre ». (Nuggets de
poulet houmous, tapenade, salade
composée au magret séché)

Ou

Assiette tapas « mer » (brochette de
crevette en beignet, Calamars persillés,
salade de poivrons marinés, houmous.)

Coupe de sorbets 2 boules

18€ vin compris

Vendredi 20/11/2020 midi

RESTAURANT FERMÉ



LYCÉE DES MÉTIERS
FRANÇOIS CAMEL
RESTAURATION - SERVICES À LA PERSONNE

BP 30108 – 28 rue Jules Ferry

09201 Saint-Girons

Tél : 05.61.04.05.06

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



RESTAURANT D'APPLICATION
OUVERT AU PUBLIC

MERCI DE PRIVILEGIER
UN PAIEMENT
SANS CONTACT

NOUVEAU



PAIEMENT
SANS CONTACT
JUSQU'À

50€



LE SANS CONTACT
UN GESTE BARRIÈRE



*À partir du 11 mai 2020 dans le respect des conditions définies par votre banque
Ne pas payer sur le site public. Avril 2020 - Conception des Cartes Bancaires (CB) - 100 000, rue Saint-Hippolyte - 75007 Paris - RCS PARIS 8 381 982 784.

Vous avez des questions sur le coronavirus ?
01 40 00 110 000

Accueil du public

Pour le déjeuner : 12h à 14h

Pour le dîner: 19h à 21h30

Prix nets, boissons
non comprises

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application

Mardi 24/11/2020 midi

Menu :

L'Aïoli par le chef H. Darroze
ou
tarte fine de rouget et légumes du
soleil, petite salade

Bouillabaisse

Tropézienne

14€

Mercredi 25/11/2020 midi

Menu :

RESTAURANT FERMÉ

Jeudi 26/11/2020 midi

RESTAURANT FERMÉ

Jeudi 26/11/2020 soir

Menu :

Salade d'artichaut, coquillages au
pesto et parmesan
ou
Oeuf coque et mouillettes au foie gras

Echine de cochon confite au sirop d
érable, polenta et petits légumes

Charlotte aux poires
ou
Charlotte mandarine

16 €

Vendredi 27/11/2020 midi

RESTAURANT FERMÉ



LYCÉE DES MÉTIERS
FRANÇOIS CAMEL
RESTAURATION - SERVICES À LA PERSONNE

BP 30108 – 28 rue Jules Ferry
09201 Saint-Girons
Tél : 05.61.04.05.06
<http://francois-camel.entmip.fr>



RESTAURANT D'APPLICATION
OUVERT AU PUBLIC

MERCI DE PRIVILEGIER
UN PAIEMENT
SANS CONTACT



Accueil du public

Pour le déjeuner : 12h à 14h

Pour le diner: 19h à 21h30

Prix nets, boissons
non comprises

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application

Mardi 01/12/2020 midi

Menu :

Velouté aux champignons des bois

ou

salade de gésiers

Râble de lapin farci aux chipirons, tatin

de tomate, caviar d'aubergine

Chaud froid de fruits

14€

Mercredi 02/12/2020 midi

Menu :

RESTAURANT FERMÉ

Jeudi 03/12/2020 midi

Région Occitanie :

Le Gers

Buffet de charcuterie

Magret de canard sauce aux poivres

Ou

Cuisse de canard confite

Poêlée gersoise

(pommes sautées à cru+ graisse
canard+ champignons+ gésiers confits)

14€

Jeudi 03/12/2020 soir

Menu :

Bulots sauce aioli

ou

quiche aux champignons

Suprême de volaille en croute de
noisette, déclinaison de légumes de
saison

Ou

Civet de volaille au vin d'Ariège, purée
de pommes de terre vitelotte et confit
de châtaignes

Buffet de dessert

16 €

Vendredi 04/12/2020 midi

RESTAURANT FERMÉ



LYCÉE DES MÉTIERS
FRANÇOIS CAMEL
RESTAURATION - SERVICES À LA PERSONNE

BP 30108 – 28 rue Jules Ferry

09201 Saint-Girons

Tél : 05.61.04.05.06

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



RESTAURANT D'APPLICATION
OUVERT AU PUBLIC

**MERCI DE PRIVILEGIER
UN PAIEMENT
SANS CONTACT**

NOUVEAU



PAIEMENT
SANS CONTACT
JUSQU'À

50€



LE SANS CONTACT
UN GESTE BARRIÈRE



*À partir du 11 mai 2020 dans le respect des conditions définies par votre banque

Vous avez des questions sur le coronavirus ?

01 40 19 110 036

Accueil du public

Pour le déjeuner : 12h à 14h

Pour le dîner : 19h à 21h30

**Prix nets, boissons
non comprises**

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application

Mardi 08/12/2020 midi

Menu :

Pastis quercynois salé (confit de canard, cèpes et salsifis)

ou

tourin du Périgord

Filet de canette en croûte d'épices, polenta crémeuse et petits légumes

glacés

Déclinaison d'ananas

14€

Mercredi 09/12/2020 midi

Menu :

Soupe des anges

Pavé de biche sauce grand veneur légumes glacés et « tartelette aux

poires »

Assiette de fromages

Faux vacherin ananas

18€

Jeudi 10/12/2020 midi

Région Occitanie :

Le Gers

La volaille fermière à l'honneur

Un velouté de volaille

Ou

Salade de légumes confits et ses « nuggets » fermiers

Cuisse de volaille fermière farcie aux cèpes, jus court

Écrasée de pomme de terre et légumes de saison

Salade de fruits frais

14€

Jeudi 10/12/2020 soir

Trattoria Italienne

Minestrone

Osso-bucco milanaise, gnocchis

ou

Lasagnes au parmesan et petite salade

Tiramisu au mascarpone

Ou

Coupe glacée « baba limocello »

16 €

Vendredi /11/12/2020 midi

Menu :

Salade fraîcheur aux légumes confits, vinaigrette de coques

Magret de canard en croûte de noisette, tian de légumes de saison

ou

Chipirons au piment d'Espelette et légumes confits, chorizo et citron

Crème brûlée à la framboise
Tuiles dentelle à l'orange

16 €



LYCÉE DES MÉTIERS
FRANÇOIS CAMEL
RESTAURATION - SERVICES À LA PERSONNE

BP 30108 – 28 rue Jules Ferry

09201 Saint-Girons

Tél : 05.61.04.05.06

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



RESTAURANT D'APPLICATION
OUVERT AU PUBLIC

MERCI DE PRIVILEGIER
UN PAIEMENT
SANS CONTACT

NOUVEAU

PAIEMENT
SANS CONTACT
JUSQU'À
50€

Avec le mobile,
paiement sans contact,
tout que soit le montant.

LE SANS CONTACT
UN GESTE BARRIÈRE

Accueil du public

Pour le déjeuner : 12h à 14h

Pour le dîner : 19h à 21h30

Prix nets, boissons
non comprises

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application

Mardi 15/12/2020 midi

Menu :

Escalope de foie gras poêlée, purée de topinambours vanillée, cèpes et pignons torréfiés
ou assiette d'huîtres
ou assiette de fruits de mer (réalisation et commande salle) et sa crépinette (cuisine)

Civet de sanglier, purée de pommes de terre à l'ail

ou

Saint Jacques au lard, rizotto et crème de chorizo

plateau de fromages

Bûche pâtissière

18€

Mercredi 16/12/2020 midi

Menu :

Langoustines sautées et en bisque à l'estragon.

Caille et foie gras en croûte de pain sauce morille.

Millefeuille de légumes

Bûche de Noël.

20€

Jeudi 17/12/2020 midi

Région Occitanie :

Le Gers

« Menu de l'avant »

Beignets de langoustines, mousse d'avocat et fraîcheur d'agrumes

ou

Velouté de panais et son foie gras, huile de truffe

Mignon de porc cuit en basse température sauce aux cèpes

Suprême de volaille fermière farcie aux châtaignes sauce au floc de Gascogne pommes forestières

Pruneaux flambés à l'Armagnac

18€

Jeudi 17/12/2020 soir

NOËL

Langoustines au sabayon de champagne, étuvée d'épinards

ou

Assiette de fruits de mer

Poitrine de pigeonneau et foie gras de canard poêlé, Cuisse confite, Macaronis farcis cèpes et foie gras

ou

Duo de St Jacques et saumon, citronnelle et combava, purée de patates douces à la vanille, « pop-corn » d'amarante »

Plateau de Fromage
Bûches

24 €

Vendredi 18/12/2020 midi

Menu

Mille-feuilles de foie gras au confit de canard, figues et baies roses

Tempura de langoustine et son coulis, julienne de légumes croustillante, une huile d'herbes

Tournedos de bœuf à la Périgourdine, Rondelets de légumes

Plateau de fromages affinés

Bûche façon Tatin

22 €



LYCÉE DES MÉTIERS
FRANÇOIS CAMEL
RESTAURATION - SERVICES À LA PERSONNE

BP 30108 – 28 rue Jules Ferry

09201 Saint-Girons

Tél : 05.61.04.05.06

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

MENUS DU RESTAURANT D'APPLICATION SEPTEMBRE – DÉCEMBRE 2020

Ouverture du restaurant

Mardi midi	12h – 14h
Mercredi midi	12h – 14h
Jeudi midi	12h – 14h
Jeudi soir	19h – 21h30
Vendredi midi	12h – 14h



Suivez-nous sur
Facebook en
flashant ce QR
code sur votre
smartphone.



LYCÉE DES MÉTIERS



Restauration et
Services à la Personne

Saint-Girons

RÉSERVATIONS

Téléphone : 05.61.04.05.06

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