

MENUS DU RESTAURANT D'APPLICATION de septembre 2022 à juin 2023

Ouverture du restaurant

Mardi midi

Mercredi midi

Jeudi midi & jeudi soir

Vendredi midi



Suivez-nous sur
Facebook en flas-
hant ce QR code
sur votre smartpho-
ne :



REPAS DE GROUPE SUR RÉSERVATION

Téléphone : 05.61.04.05.07

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



LYCÉE DES MÉTIER S

FRANÇOIS CAMEL



Restauration et
Services à la Personne

Saint-Girons

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 20 septembre midi

Tomate mozzarella revisité

Magret de canard grillé sauce Béarnaise,
frites maison et mesclun

Profiteroles classiques ou profiteroles
praliné sauce choco-noisette

Menu à 16 € (14€ en deux plats)

Mercredi 21 septembre midi

Terrine de courgettes au basilic, compotée de
tomate*

Ou

Quiche courgette/chèvre/curry*

Darne de saumon grillée, sauce Béarnaise, qui-
noa pilaf et brochette de légumes

Ou

Brochettes de légumes sauce Béarnaise, quinoa
pilaf*

Riz au lait vanille, compotée de fraise, jus de frai-
ses*

Ou

Riz au lait au praliné, sauce caramel et noisettes
caramélisées*
Végé friendly*

Menu à 16 € (14€ en deux plats)

Jeudi 22 septembre midi

Autour de Toulouse

Salade composée au croustillant de
Bethmale

Ou

Poireau vinaigrette et œuf mimosas

Escalope de veau panée

Ou

Bavette à l'échalote
Écrasée de pomme de terre, tapenade

Coupes glacées

Menu à 16 € (14€ en deux plats)

Jeudi 22 septembre soir

Région : Bretagne

Salade tiède d'artichaut aux coques/
petite salade

Dorade poché au cidre, beurre vigneron-
ne, purée de vitelotte

Sablé de Sarrazin framboise/rhubarbe,
tuile à l'eau de rose

Menu à 19 €

Vendredi 23 septembre midi

Bienvenido en España:

Pan con tomate et croquetas de jambon
ou

Gaspacho vert

Viennoise de sole, bouillon tomate poivron
et purée de coco

Meringue blonde croquante, glace coco et
fruits rouges

ou

Chocolat chaud espagnol et churros.

Menu à 16 € (14€ en deux plats)



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 27 septembre midi

Melon et granité au vin de porto ou au
Floc de Gascogne

Lieu jaune rôti au basilic, aubergines
confites à la tomate

Crème brûlée pistache
ou

Crème brûlée vanille

Menu à 16 € (14€ en deux plats)

Mercredi 28 septembre midi

Œuf mollet en croûte de champignons,
Duxelles aux cèpes et émulsion au parmesan*

Steak au poivre, tian de légumes, pomme
Macaire

Ou

Gratin Bayaldi, pommes Macaire*

Tartelette au citron meringuée

Ou

Crumble à l'ananas sauce caramel/passion*

*Végé friendly

Menu à 16 € (14€ en deux plats)

Jeudi 29 septembre midi

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

Tartelette aux pommes

Menu à 16 € (14€ en deux plats)

Jeudi 29 septembre soir

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

Sole meunière

ou Sole farcie aux coques

Timbale de riz safrané et fenouil braisé

Dessert Normand

Menu à 25 €

Vendredi 30 septembre midi

Bienvenu dans une brasserie traditionnelle

Tarte fine aux légumes marinés et poivrons

Quenelle de poisson aux écrevisses, riz pilaf
et légumes glacés

Ou tartare de bœuf

Moelleux noix de pécan et banane flambée,
glace café

Menu à 16 € (14€ en deux plats)



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 04 octobre midi

Salade de chèvre chaud au miel
ou
Salade aux gésiers, noix et Béthmale

Filet de bar sauté meunière, ratatouille
fine et tempura de moule

Tarte Tatin, glace vanille, sauce caramel
ou
Poire belle Hélène

Menu à 16 € (14€ en deux plats)

Mercredi 05 octobre midi

**Restaurant fermé
Élèves en stage**

Menu à €



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 06 octobre midi

Autour de Toulouse

Assiette de charcuteries

Carré de porc charcutière
Ou
Cuisse de poulet chasseur
Riz pilaf

Flan pâtissier

Menu à 16 € (14€ en deux plats)

Jeudi 06 octobre soir

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

Menu à 19 €

Vendredi 07 octobre midi

**Restaurant fermé
Élèves en stage**

Menu à €



**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 11 octobre midi

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

Fricassée de veau, champignons et basilic, gratin de macaronis au jus de truffe

Crêpes soufflées au citron vert coulis mangue

ou

Crêpes Suzette flambées

Menu à 16 € (14€ en deux plats)

Mercredi 12 octobre midi

Restaurant fermé

Élèves en stage

Menu à €



**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>

Jeudi 13 octobre midi

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

Ratatouille fine et boulgour

Crème brûlée à la violette-tuile aux noisettes

Menu à 16 € (14€ en deux plats)

Jeudi 13 octobre soir

Restaurant fermé:

**Les élèves serviront un repas à
l'extérieur au bénéfice de la ligue
contre le cancer.**

Menu à €

Vendredi 14 octobre midi

Restaurant fermé

Élèves en stage

Menu à €



**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 18 octobre midi

Œuf mollet à la piperade et
crumble olive

ou

Potage cultivateur

Pavé de rumsteck au sautoir, sauce poivre,
échalotes confites, pommes dauphine et purée de haricots verts

Croustade aux pommes, sauce caramel

Menu à 16 € (14€ en deux plats)

Mercredi 19 octobre midi

Restaurant fermé

Élèves en stage

Menu à €



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 20 octobre midi

Autour de la gaufre

Velouté de courge et son pain vapeur

Ou

Gaufre de mozzarella, carpaccio de tomate basilic et petite salade

½ coquelet rôti à l'estragon
gaufre de pommes de terre et mousseline de céleri

Gaufres sucrées au choix

Menu à 16 € (14€ en deux plats)

Jeudi 20 octobre soir

Région : Auvergne/ Rhône Alpes

Œuf façon bourguignonne

ou

velouté de cèpes

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

Dessert tout chocolat

Menu à 22 €

Vendredi 21 octobre midi

Restaurant fermé

Élèves en stage

Menu à €



**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 08 novembre midi

Région Alsace :

Tarte flamenkuche

Médallions de porc sauce aux baies de genièvre

ou

Cabillaud nacré

Pommes de terre fondantes

Navets jaunes glacés

Coupe Alsacienne : glace au pain d'épice,
compotée de mirabelle et chantilly par-
fumée à l'eau de vie de mirabelle .

Menu à 16 € (14€ en deux plats)

Mercredi 09 novembre midi

Vichyssoise, œuf poché et croustillants de ricotta aux
herbes fraîches*

Ou

Assiette de charcuterie

Filet de bar, crème de fenouil et brunoise craquante,
gaufre de pommes de terre

Ou

Gaufres de pommes de terre, compotée de fenouil et
brunoise craquante*

Charlotte aux poires, sauce chocolat*

Ou

Poire Belle Hélène*

*Végé friendly

Menu à 16 € (14€ en deux plats)

Jeudi 10 novembre midi

Restaurant fermé

Élèves en stage

Menu à €

Jeudi 10 novembre soir

Région : Auvergne/ Rhône Alpes

Profiteroles de grenouille à la crème d'ail ou

Tartare de saumon

Roulé de veau façon cordon bleu (panure
panko)

Ou roulé de veau farci aux cèpes sauce au
bleu

Gratin dauphinois

Tarte aux myrtilles

Menu à 22 €

Vendredi 11 novembre midi

Restaurant fermé

Jour férié

Menu à €



**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 15 novembre midi

Menu surprise

**Élèves de cuisine en situation
d'examen**

Menu à 14 €

Mercredi 16 novembre midi

Crêpe soufflée aux champignons et au Bethmale

Ou

Tarte fine, tomates, courgette et comté

Jambonnette de canette à l'orange tagliatelles de carottes au curcuma et garniture de pommes de terre

Ou

Steak tartare / frites

Brownie aux noisettes, crème anglaise

Ou

Charlotte à la mandarine

Menu à 16 € (14€ en deux plats)

Jeudi 17 novembre midi

Restaurant fermé

Élèves en stage

Menu à €

Jeudi 17 novembre soir

Menu Grand EST :

Bouchée à la reine

ou Gratin de spätzles

Fricassée de volaille au Riesling

Ou

Choucroute

Baba au rhum et coulis de mirabelle

Ou

Tourte au fromage blanc, crème anglaise au gewürztraminer

Menu à 22 €

Vendredi 18 novembre midi

Benvenuto in Italia

Œuf poché, pancetta craquante et pesto de tomates séchées

ou

Carpaccio de veau aux capres

Jambonnette de volaille à la milanaise

Risotto verde

Tuiles de Parmesan et salade de jeunes pousses

ou

Spaghetti à la napolitaine

Tiramisu

Café filtre à l'italienne

Menu à 16 € (14€ en deux plats)



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 22 novembre midi

Menu surprise

**Élèves de cuisine en situation
d'examen**

Menu à 14 €

Mercredi 23 novembre midi

Menu Espagne

Croquetas de jambon et pan con tomate

Ou

Empanada Gallega

Ou

Gaspacho

Paëlla valencienne

Churros sauce chocolat et suprêmes d'orange

Ou

Crème catalane

Menu à 16 € (14€ en deux plats)

Jeudi 24 novembre midi

Restaurant fermé

Élèves en stage

Menu à €

Jeudi 24 novembre soir

Menu : Provence

L'aïoli par la chef H Darroze

ou

Tarte fine de rouget et légumes du soleil, petite salade

Bouillabaisse

Tropézienne

Menu à 22 €



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

BP 30108 - 28 rue Jules Ferry

09201 Saint-Girons

Tél : 05.61.04.05.00

Email : 0090020y@ac-toulouse.fr

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

Vendredi 25 novembre midi

Deut mat ou

Carpaccio de St-Jacques au citron et fleur de sel à la vanille

ou

Soupe aux moules, pommes de terre et laitue de mer

Galette Bretonne Choisissez vos ingrédients

Crêpes : caramel beurre salé, chocolat chaud, flambées

Menu à 16 € (14€ en deux plats)



**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 29 novembre midi

**Menu surprise
Élèves serveurs en situation
d'examen examen**

Menu à 16 € (14€ en deux plats)

Mercredi 30 novembre midi

**Restaurant fermé
Elèves en déplacement pour
une prestation à la ciné-
mathèque de Toulouse**

Menu à €



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 01 décembre midi

**Restaurant fermé
Élèves en stage**

Menu à €

Jeudi 01 décembre soir

Velouté aux champignons des bois

Ou salade de gésiers

Râble de lapin farci aux chipirons

Tatin de tomate

Caviar d »aubergine

Crepe suzette

Menu à 22 €

Vendredi 02 décembre midi

Välkommen !

Assiette nordique

Kalops (ragoût de bœuf scandinave)

ou

Soupe de poisson à la norvégienne

Pommes de terre Hasselback

Choux rouge braisé

Gâteau tosca aux amandes, chantilly et cho-
colat

Menu à 16 € (14€ en deux plats)



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 06 décembre midi

Menu surprise

Élèves serveurs en situation
d'examen.

Menu à 16 € (14€ en deux plats)

Mercredi 07 décembre midi

Escapade en BOURGOGNE-FRANCHE COMTE

Les entrées :

- Œuf mollet pané en meurette ou
- Salade croustillante au morbier et à la saucisse de Morteau

Le plat :

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

Les desserts :

- Tartelette cassis/myrtilles ou
- Assiette de fromage

Menu à 16 € (14€ en deux plats)

Jeudi 08 décembre midi

Le Gers

salade Gascogne

Magret de canard sauce aux poivres

Ou

Cuisse de canard confite

Poêlée gersoise

Croustade aux pommes façon « pastis »

Ou

soufflé glacé

Menu à 16 € (14€ en deux plats)

Jeudi 08 décembre soir

Région : Occitanie

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

Tarte aux noix/ crème anglaise

Menu à 22 €

Vendredi 09 décembre midi

欢迎

Cuisine fusion euro-asiatique :

Tartare de daurade à l'asiatique
ou

Nems de canard confit sauce aigre-douce et ail
des ours

Blanquette asiatique

Poêlée de légumes aux cinq saveurs
Riz basmati au piment d'Espelette

Perles de coco banane et armagnac, gelée de
manque et citron vert

Menu à 16 € (14€ en deux plats)



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 13 décembre midi

Saint-Jacques snackées au poivre de Timut,
étuvée d'endives au agrumes et réduction
de champagne.

Encornet farci aux fruits secs et sucs de to-
mates et poivron

Ou

Pavé de biche grillé sauce aux airelles

Écrasée de patate douce et flan de légumes
verts

Plateau de Fromage

Bûches

Menu à 26 €

Mercredi 14 décembre midi

Terrine de queue de bœuf au foie gras

Ou

Huitres chaudes au champagne

Pithiviers de pigeon et foie gras à la Duxelles de
champignons

Ou

Boudin blanc truffé maison, pomme Macaire et
pomme surprise au four

Chariot de fromage

Bûche pommes Tatin

Ou

Millas flambé glace vanille

Menu à 26 €

Jeudi 15 décembre midi

« Menu de l'avant »

Beignets de langoustines, mousse d'avocat et frai-
cheur d'agrumes

ou

Velouté de panais et son foie gras, huile de truffe

Mignon de porc cuit en basse température sauce aux
cèpes

ou

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

Pommes noisettes forestières

Assortiment de bûches

Menu à 26 €

Jeudi 15 décembre soir

Escalope de foie gras poêlée, purée de topinam-
bours vanillée, cèpes et pignons torréfiés

Ou

Assiette de la mer et sa crépinette (cuisine)

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

Ou

Saint jacques au lard, rizotto et crème de chori-
zo

Chariot de fromages

Bûche pâtissière

Menu à 29 €

Vendredi 16 décembre midi

Mille-feuille de foie gras, chutney et pain d'épices
ou

Huitres fines de claire

(6 pièces)

Ballotine de volaille forestière et jus corsé

Poêlée de lotte et gambas au agrumes

Écrasé de pomme de terre au jus de truffe

Flan de légumes

Assiette de Fromages

Buche Double choco

Buche au citron

Menu à 26 €



**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 03 janvier midi

Tourte Ariégeoise
ou
salade de champignons aux herbes

Cuisse de lapin aux épices
Ou
Darne de saumon grillée

Compotée de fenouil et courgettes à l'anis sauce Rataï

Tarte fine d'ananas
Ou
ananas frais caramel menthe

Menu à 16 € (14€ en deux plats)

Mercredi 04 janvier midi

Crème de butternut, graines de courge petits
croutons*

Carte des burgers au choix :

- -Chicken/ avocado burger et potatoes
- -Végé burger* et potatoes
- -Beef burger Ariégeois et potatoes

Sunday caramel*
Ou
Chocolat liégeois *

*Végé friendly

Menu à 16 € (14€ en deux plats)

Jeudi 05 janvier midi

L'Hérault

Soupe de poisson

Macaronade Sétoise

Ou

Rouille de seiche aux pâtes fraîches

Galettes des rois

Menu à 16 € (14€ en deux plats)

Jeudi 05 janvier soir

L'Italie

Minestrone
Ou

Raviole aux épinards et ricotta, pesto et tomates
confites

Osso-bucco milanaise, polenta

Tiramisu

Menu à 19 €

Vendredi 06 janvier midi

Adessias !

Aïgo boulido
ou

Salade provençale (poulet, capres, poivrons, anchois...)

Daurade (filetage) à l'anis et fenouil
ou

Daube provençale

Panisse frite
Piperade

Nougat glacé fruits rouges

Menu à 16 € (14€ en deux plats)



**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 10 janvier midi

Cappuccino de lentilles et lard crispy
chantilly salée

Maquereau rôti Artichaut au bouillon de
coques et curcuma

Ou

Tatare de bœuf en 3 façons

Tarte bourdalou aux poires

Ou

Poires flambées et glace chocolat

Menu à 16 € (14€ en deux plats)

Mercredi 11 janvier midi

Bienvenue chez les ch'ti A la carte de l'estami-
net :

Les entrées (au choix):

Ficelles Picardes

Tarte au maroilles*

Flamiche aux poireaux*

Les plats (au choix):

Carbonade flamande, frites

Waterzoï de poisson

Waterzoï de légumes*

Les desserts (au choix):

Crème brûlée à la chicorée et gaufrette à
l'ancienne*

Tarte au sucre, glace à la chicorée*

Gaufre à la bière, Chantilly de spéculos*

Végé friendly*

Menu à 16 € (14€ en deux plats)

Jeudi 12 janvier midi

Restaurant fermé

Élèves cuisiniers en examen

Menu à €

Jeudi 12 janvier soir

Salade de lentilles, œuf mollet et croustillant de
lard

Jambonnette de pintade farcie aux fruits secs

Purée fine et céleri glacé

Pain perdu flambé

Menu à 19 €

Vendredi 13 janvier midi

Bon appetis

Salade de canard

Ou

Œufs brouillés à la truite fumée

Carré de porc au jus de coques (découpe en sal-
le)

ou

Brandade de morue à la nîmoise

Frites maison à la graisse de canard

Croustade Ariègeoise (flambée en salle à l'arma-
gnac)

et glace rhum raisin

Menu à 16 € (14€ en deux plats)



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 17 janvier midi

**Restaurant fermé
Élèves cuisiniers en examen**

Menu à €

Mercredi 18 janvier midi

**Restaurant fermé
Élèves en stage**

Menu à €



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 19 janvier midi

**Restaurant fermé
Élèves cuisiniers en examen**

Menu à €

Jeudi 19 janvier soir

**Restaurant fermé
Élèves cuisiniers en examen**

Menu à €

Vendredi 20 janvier midi

**Restaurant fermé
Élèves en stage**

Menu à €



**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 24 janvier midi

**Menu surprise
Élèves serveurs en examen**

Menu à 16 €

Mercredi 25 janvier midi

**Restaurant fermé
Élèves en stage**

Menu à €



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 26 janvier midi

**Menu surprise
Élèves serveurs en examen**

Menu à 16 €

Jeudi 26 janvier soir

**Restaurant fermé
Élèves cuisiniers en examen**

Menu à €

Vendredi 27 janvier midi

**Restaurant fermé
Élèves en stage**

Menu à €



**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 31 janvier midi

**Restaurant fermé
Élèves cuisiniers en examen**

Menu à €

Mercredi 01 février midi

**Restaurant fermé
Élèves en stage**

Menu à €



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 02 février midi

**Menu surprise
Élèves serveurs en examen**

Menu à 16 €

Jeudi 02 février soir

**Menu surprise
Élèves serveurs en examen**

Menu à 19 €

Vendredi 03 février midi

**Restaurant fermé
Élèves en stage**

Menu à €



**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 07 février midi

**Menu surprise
Élèves serveurs en examen**

Menu à 16 €

Mercredi 08 février midi

**Restaurant fermé
Élèves en stage**

Menu à €



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 09 février midi

L'Aveyron
Soupe au fromage
Ou
Tartelette de Farçou au rillettes et saucisson
de couenne rôti

Truffade et saucisse de Toulouse
Ou
Chariot de fromages
Ou
Pain perdu

Menu à 16 € (14€ en deux plats)

Jeudi 09 février soir

**Menu surprise
Élèves serveurs en examen**

Menu à 19 €

Vendredi 10 février midi

**Restaurant fermé
Élèves en stage**

Menu à €



**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 14 février midi

Salade d'agrumes et crabe
ou
Bavarois d'asperges au saumon fumé
crème de vodka à l'aneth

Filet de veau à la bière
ou
Tarte fine de maquereau

Frites de cantal et poireaux fondants

Assiette autour des fruits

Menu à 16 € (14€ en deux plats)

Mercredi 15 février midi

**Restaurant fermé
Élèves en stage**

Menu à €



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 16 février midi

L'Aveyron

Tartare de bœuf

Estofinado

Ou

Pavé de bœuf sauce roquefort

Purée façon Aligot

Flaune au coulis de framboises

Menu à 16 € (14€ en deux plats)

Jeudi 16 février soir

Soirée dans le noir

Menu à 29 €

Vendredi 17 février midi

**Restaurant fermé
Élèves en stage**

Menu à €



**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 07 mars midi

Saumon mariné aux épices et chapati
Ou
Assiette de charcuterie

Curry de poulet
Ou
Saumon en croute de brick

Galette de pommes de terre et mille-
feuille de légumes

Biscuit mi-cuit choco amer et glace café

Menu à 16 € (14€ en deux plats)

Mercredi 08 mars midi

Terrine de poireaux, sauce tartare*
Ou
Œufs brouillés aux champignons*

Épaule d'agneau farcie, jus au thym, Polenta
croustillante et légumes de saison
Ou
Polenta croustillante et légumes de saison*

Crêpes Suzette flambées*
Ou
Verrine au citron*

*Végé friendly

Menu à 16 € (14€ en deux plats)

Jeudi 09 mars midi

**Restaurant fermé
Élèves en stage**

Menu à €

Jeudi 09 mars soir

Région Occitane

Salade Ariègeoise
Ou
Feuilletée d'escargots aux cèpes

Févoulet
Et manchons de canard confits

Coupe Ariègeoise

Menu à 19 €

Vendredi 10 mars midi

**Menu surprise
Élèves serveurs en examen**

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 14 mars midi

Tarte fine aux légumes marinés et poivrons

Mignon de porc farci au chorizo
Ou
Filet de dorade grillée en croute de citron

Polenta crémeuse et chutney de fruits secs

Tarte aux Kiwi

Menu à 16 € (14€ en deux plats)

Mercredi 15 mars midi

Quiche Lorraine

Ou

Quiche aux champignons et au comté*

Filet de bar Dieppoise, étuvée de poireaux et risotto

Ou

Risotto aux poireaux et au parmesan*

Verrine chocolat blanc/fraise/pistache *

Ou

Café liégeois*

*Végé friendly

Menu à 16 € (14€ en deux plats)

Jeudi 16 mars midi

**Restaurant fermé
Élèves en stage**

Menu à €

Jeudi 16 mars soir

Tartine d'avocat, pamplemousse et beignets de crevettes

Brochette de bœuf ou poulet

Ou

Cotes de boeuf

Sauce barbecue

Frite maison

Charlotte aux fruits

Menu à 22 €

Vendredi 17 mars midi

**Restaurant fermé
Élèves en examen**

Menu à €



**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 21 mars midi

Sablé au parmesan artichaut à la grecque
ou

Tartare de saumon

Saint-Jacques au lard
Ou

Sauté de veau aux agrumes

Risotto aux légumes et palets de navets glacés

Entremet Bavaïsois aux fruits

Menu à 16 € (14€ en deux plats)

Mercredi 22 mars midi

Œuf mollet à la piperade, crumble d'olives noire*
Ou

Salade Paysanne aux gésiers

Jambonnette de volaille farcie, tonnelet de courgette à la Duxelles de champignons, risotto d'orge perlé
Ou

Risotto d'orge perlé aux courgettes et aux champignons*

Rocher ananas, fève de Tonka*
Ou

Tarte fine aux pommes sauce caramel, pruneaux flambés*

Menu à 16 € (14€ en deux plats)

Jeudi 23 mars midi

**Restaurant fermé
Élèves en stage**

Menu à €

Jeudi 23 mars soir

Raie roulée et poché sauce béarnaise et petite salade, d'Anne Sophie Pic

Ou

Ravioles de lotte à l'armoricaine

Jarret de porc cuit au foin sauce aigrette de Thierry Marx

Ou

Anchoûte de porc

Panna cotta carambar

Menu à 19 €

Vendredi 24 mars midi

**Menu surprise
Élèves serveurs en examen**

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 28 mars midi

Œufs brouillés à la crème de courgette et
tapenade

Ou

salade agrumes, avocat asiatique

Pavé de julienne au curcuma

Ou

Filet de lapin au miel et citron

Déclinaison de carottes,

Boulghour aux épices

Baba au fruits exotiques

Ou

Fruits rouge et sirop de basilic

Menu à 16 € (14€ en deux plats)

Mercredi 29 mars midi

Velouté de brocolis, julienne poireaux/
carotte et petits croûtons

Chartreuse de pintade au foie gras

Nos choux au choix :

- Chou framboise/framboise
- Chou vanille, sauce chocolat
- Chou mangue-passion, coulis mangue
- Profiteroles

Menu à 16 € (14€ en deux plats)

Jeudi 30 mars midi

L'Ariège

Salade de Taillous

Ou

Salade de gésiers

Azinat et sa Rouzole

Ou

Brochette de canard sauce aillade toulousaine

Pommes sautées

Croustade aux pommes

Menu à 16 € (14€ en deux plats)

Jeudi 30 mars soir

Région Lyonnaise

Cervelle de Canut et sa petite salade à l'huile de
noisettes

Ou

Saucisson brioché

Bœuf à la ficelle (pot au feu « Lyonnais »)

Ou

Tête de veau sauce Gribiche

Omelette flambée

Menu à 20 €

Vendredi 31 mars midi

Menu surprise

**Élèves de cuisine en situation
d'examen**

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 04 avril midi

**Restaurant fermé
Élèves en examen**

Menu à €

Mercredi 05 avril midi

Salade Paysanne

Ou

Œuf mayonnaise

Filet de Daurade Royale sauce citron/ciboulette,
ratatouille fine et samoussas aux crevettes

Ou

Entrecôte double grillée, beurre maître d'hôtel ;
ratatouille fine et potatoes

Nos cafés gourmands :

- Café gourmand vanille
- Café gourmand chocolat
- Café gourmand fruits rouges

Menu à 16 € (14€ en deux plats)

Jeudi 06 avril midi

L'Ariège

Planche de charcuterie

Mounjetado

Ou

Tartiflette Ariégeoise façon « Le Chalet »

Millas flambé

Ou crème brûlée à la châtaigne

Menu à 16 € (14€ en deux plats)

Jeudi 06 avril soir

Brouillade d'œuf à la tomate

Ou

Assiette de charcuteries

Fricassée de poulet à la basquaise

Pain perdu brioché, framboise et crème
légère

Menu à 19 €

Vendredi 07 avril midi

Menu surprise

**Élèves de cuisine en situation
d'examen**

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 11 avril midi

Melon déguisé
Ou
Bouillon d'herbes et crème fouettée et tartine

Carré d'agneau au jus de thym
Ou
Brochette de Gambas Jus marinière et yuzu

Semoule aux herbes et caviar d'aubergine

Riz au lait crémeux et tuile dentelle choc blanc
Ou
meli melo de fruits secs et glace pistache

Menu à 18 € (16 € en deux plats)

Mercredi 12 avril midi

Situation d'examen salle
Salade de lentille tiède à l'œuf mollet
Ou
Quiche Blettes-chèvre-lardons

Filet de limande façon dieppoise et ses garnitures
Ou
Steak au poivre/potatoes, mesclun

Verrine crumble fraises
Ou
Assiette de fromage

Menu à 16 € (14 € en deux plats)

Jeudi 13 avril midi

Menu à partager

Buffet de crudités

Pièce de bœuf grillée pour deux, sauce béarnaise

Grosses frites et légumes printaniers glacés

Dessert meringué

Menu à 16 € (14 € en deux plats)

Jeudi 13 avril soir

**Restaurant fermé
Élèves en examen**

Menu à €

Vendredi 14 avril midi

Comtois, rends – toi !
Œuf mollet croquant bourguignonne
ou
Œuf poché aux escargots

Daurade au vin jaune
ou
Côte de veau à la Nivernaise

Gratin de poireaux
Haricots blancs au lait

Assiette de Fromages
Tartouilla (flan au cerise) et son sorbet cassis

Menu à 16 € (14 € en deux plats)



**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 18 avril midi

Entrée tartare de dorade
ou
Assiette créole :
Féroce d'avocat, achards de légumes et
Samoussas bœuf

Paupiette de pintadeau jus corsé

Purée de céleri et Asperges vertes

Fraises Melba

Menu à 16 € (14 € en deux plats)

Mercredi 19 avril midi

Situation d'axemen salle
Gaspacho Andalou
Ou
Quiche épinards/saumon

Magret de canard et ses garnitures
Ou
Steak tartare /potatoes, mesclun

Poire flambée, glace vanille et sauce choco-
lat
Ou
Tartelette au citron meringuée

Menu à 16 € (14 € en deux plats)

Jeudi 20 avril midi

Entre terre et mer
Saumon fumé maison crème de ciboulette
Ou
Tarte fine de rouget et chorizo, coulis de crusta-
cés

Dos de saumon grillé, beurre vigneronne
Ou
Filet de lieu jaune sauce « Bonne femme »

Thé ou café gourmand

Menu à 16 € (14 € en deux plats)

Jeudi 20 avril soir

Restaurant fermé
**Soirée événement à la grotte
de Lombrives:**
**Les élèves y serviront un
repas « préhistorique »**

Menu à €

Vendredi 21 avril midi

Menu surprise
Élèves serveurs en examen

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 09 mai midi

Menu Sud-Ouest

Fraîcheur d'avocat au crabe

Ou

Comme une garbure

Magret de canard en brochette flambé à
l'armagnac jus corsé

Ou

Truite fumée d'Ariège pochée à l'ail des ours

Haricots Tarbais et Légumes de saison grillés

Pastis gascon et glace rhum raisin

Menu à 16 € (14 € en deux plats)

Mercredi 10 mai midi

Restaurant fermé

Élèves cuisiniers en examen

Menu à €

Jeudi 11 mai midi

Salade fraîcheur

Barbecues Ribs caramélisés

(Travers de porc caramélisés sauce barbecue)

Cheese burger L'ariègeois

(bœuf gascon et tranche de Bethmal, sauce tar-
tare, tomate, salade)

Potatoes maison/salade

Cheese cake et coulis de fruits ou

coupes glacées

Menu à 16 € (14 € en deux plats)

Jeudi 11 mai soir

Œuf poché façon Toupinel

Ou

Œuf cocotte en piperade

Carré d'agneau rôti

Petit pois à la bourgeoise (ou bonne
femme)

Riz au lait sauce caramel beurre salé

Menu à 22 €

Vendredi 12 mai midi

Restaurant fermé

Élèves cuisiniers en examen

Menu à €



**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 16 mai midi

**Restaurant fermé
Élèves en stage**

Menu à €

Mercredi 17 mai midi

**Restaurant fermé
Élèves cuisiniers en examen**

Menu à €



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 18 mai midi

**Menu surprise
Élèves serveurs en examen**

Menu à 16 €

Jeudi 18 mai soir

**Restaurant fermé
Élèves en stage**

Menu à €

Vendredi 19 mai midi

**Restaurant fermé
ascension**

Menu à €



**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 23 mai midi

**Restaurant fermé
Élèves en stage**

Menu à €

Mercredi 24 mai midi

**Restaurant fermé
Élèves cuisiniers en examen**

Menu à €



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 25 mai midi

**Menu surprise
Élèves serveurs en examen**

Menu à 16 €

Jeudi 25 mai soir

**Restaurant fermé
Élèves en stage**

Menu à €

Vendredi 26 mai midi

**Menu surprise
Élèves serveurs en examen**

Menu à 16 €



**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 30 mai midi

**Restaurant fermé
Élèves en stage**

Menu à €

Mercredi 31 mai midi

Osez un voyage au Japon

Les entrées :

- Beignets de légumes et crevettes en tempura
- Assortiment de sushis et makis

Les plats :

- Chiri-mushi de cabillaud
- Poulet mijoté Iridori

Les desserts :

- Gâteau vapeur au thé vert matcha et haricots azuki confits, glace thé vert matcha
- Hanami dango, glace au thé vert matcha

Menu à 16 € (14 € en deux plats)



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 01 juin midi

**Menu surprise
Élèves serveurs en examen**

Menu à 16 €

Jeudi 01 juin soir

**Restaurant fermé
Élèves en stage**

Menu à €

Vendredi 02 juin midi

**Restaurant fermé
Élèves cuisiniers en examen**

Menu à €