

Nous informons notre aimable clientèle qu'un restaurant d'application est une salle de classe. A ce titre, les productions culinaires suivent l'évolution des programmes. Les menus présentés ci-dessus peuvent être modifiés sans préavis en fonction des contraintes pédagogiques ou d'approvisionnement. Le code du travail nous impose d'arrêter notre service à 21h30. Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations qualitatives 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.

# Mai 2025

Lycée Albert Camus – FRÉJUS Section Hôtellerie  
 mail pour recevoir menus : [cdt.camus@ac-nice.fr](mailto:cdt.camus@ac-nice.fr)  
**Réservations uniquement par téléphone de 8h30 à 14h00**  
 Restaurant "les saveurs de Camus" Tél : 04 94 19 52 66



	jeudi 1 (12h) --€--	vendredi 2 (12h) 21€00			
Entrée	<b>Férialé</b>	Menu tout compris (apéritif, entrée, plat, dessert, café et vin de service) Table de 4 couverts uniquement  Tarte fine tomate mozzarella  Carré d'agneau au thym  Plateau de fromages Ananas flambé, glace vanille			
Plat					
Dessert					
	lundi 5 (12h) 16€00	mardi 6 (12h) 11€00	mercredi 7 (12h) 21€00	jeudi 8 (12h) --€--	vendredi 9 (12h) 21€00
Entrée	Melon et jambon cru à l'italienne		Menu tout compris (apéritif, entrée, plat, dessert, café et vin de service) Table de 2 et 4 couverts uniquement  Melon à l'italienne	<b>Férialé</b>	Menu tout compris (apéritif, entrée, plat, dessert, café et vin de service) Tables de 4 couverts uniquement  Quiche du soleil
Plat	Escalope de volaille panée, ratatouille et pommes fondantes	Filet de dorade aux 2 vins, légumes glacés et endive braisée	Carré de veau et sa garniture / Fromages		Magret de canard au miel et à l'orange
Dessert	Tartelette chocolat framboises et petit pot de crème vanille	Crème caramel	Ananas flambé et sorbet		Plateau de fromages Pêche flambée glace vanille
	lundi 12 (12h) 16€00	mardi 13 (12h) 11€00	mercredi 14 (12h) 11€00	jeudi 15 (12h) 11€00	vendredi 16 (12h) 16€00
Entrée	Wrap saumon fumé et guacamole		<b>Complet</b>	Poulet sauté Chasseur, pommes cocotte	<b>Fermé pour examens</b>
Plat	Blanquette de saumonette, riz arlequin	Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf		Coupe glacée et fruits flambés	
Dessert	Tarte Alsacienne	Crème brûlée à l'orange			
	lundi 19 (12h) --€--	mardi 20 (12h) 16€00	mercredi 21 (12h) 16€00	jeudi 22 (12h) 11€00	vendredi 23 (12h) 16€00
Entrée	<b>Fermé pour examens</b>	Gougeonnettes de poisson sauce tartare	Barigoule d'artichauts, oeuf mollet	Repas végétarien Rice paper crispy	Assortiment de samoussas sauce Raïta
Plat		Poulet poché sauce suprême, riz madras	Suprême de poulet mariné et grillé, légumes du moment	Pavé d'aubergine et sa napolitaine	Feuilleté de poisson et coquillages sauce curry, julienne de légumes
Dessert		Charlotte aux fraises, écume de basilic, caramel balsamique	Mousse au chocolat aux éclats de pistaches	Assiette exotique et son sorbet	
	lundi 26 (12h) 16€00	mardi 27 (12h) 16€00	mercredi 28 (12h) 11€00	jeudi 29 (12h) 23€50	vendredi 30 (12h) --€--
AB	3 plats	3 plats	2 plats	<b>Férialé</b>	<b>Férialé</b>
Entrée	Salade composée	Tarte au Langres	Mini ratatouille, oeuf mollet		
Plat	Lotte à l'américaine, riz sauvage	Andouillette de Troyes à la moutarde, gratin de pommes de terre	Pluma de porc crème de poivrons, légumes rôtis		
Dessert	Tarte bourdaloue	Moelleux Champenois aux biscuits roses et compotée de pommes aux 4 épices			

"- Nous vous demandons de privilégier les CB et les Chèques. Il vous sera demandé votre nom d'encaisser des espèces.  
 - A partir de 10 personnes à une même table, la facturation individuelle n'est plus réalisable. La facture globale sera divisée par le nombre de convives."

