


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 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.

# Avril 2024

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

	lundi 1 (12h) --€--	mardi 2 (12h) 15€50	mercredi 3 (12h) 15€50	jeudi 4 (12h) 11€00	vendredi 5 (12h) 11€00
Entrée	 <b>Février</b>	Avocat cocktail	Salade Landaise		
Plat		Dos de cabillaud poché, fondue de poireau, pommes vapeur beurre citronné	Entrecôte sauce Béarnaise, Pommes Pont neuf	Feuilleté de fruits de mer crème safranée julienne de légumes	Dos de cabillaud rôti, beurre blanc, fondue de fenouil et pommes vapeur
Dessert		Mousse Passion	Riz au lait crémeux, Caramel de banane	Tiramisu framboise	Millefeuille framboises pistache
	lundi 8 (12h) 15€50	mardi 9 (12h) 15€50	mercredi 10 (12h) 15€50	jeudi 11 (12h) 11€00	vendredi 12 (12h) 11€00
Entrée	Tartare de courgette féta et menthe	<b>MENU PRINTEMPS</b>	Salade d'oeuf poché et mini ratatouille		Frittage aux légumes du soleil
Plat	Quenelles de merlan Sauce américaine, riz pilaf	Salade César aux capucines	Fettucine aux fruits de mer	Courge spaghetti farcie de bolognaise veggie	Pavé de saumon rôti, beurre citronné, fondue de poireaux et pommes vapeur
Dessert	Chausson aux pommes	Millefeuille de framboises à la rose et son coulis de fruits rouge	Fraises Melba	Poire Belle Hélène	
	lundi 15 (12h) 15€50	mardi 16 (12h) 20€00	mercredi 17 (12h) 15€50	jeudi 18 (12h) 11€00	vendredi 19 (12h) 11€00
Entrée	Salade de gésiers flambés	<b>MENU NOUVELLE AQUITAINE</b>	<b>MENU PACA</b>		Mousseline de volaille aux légumes
Plat	Mousseline de volaille au curry, riz madras	Salade Périgourdine (Dordogne)	Petits farcis provençaux	Petits légumes farcis veggie	Lasagnes de saumon aux épinards
Dessert	Pana cota au Cointreau, coulis de fruits rouges	Entrecôte Bordelaise, sauce marchand de vin (Gironde), pommes Sarladaises (Dordogne)	Daube de Boeuf, polenta	Pêche Melba	
		Cerises flambées (Pyrénées Atlantique) Cannelés Bordelais (Gironde)	Tarte au citron révisitée		

- 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.



