



## Restaurant « Les saveurs de Jehanne »

Lycée Jehanne de France

6 rue de la Fraternelle - 69009 LYON

Tél : 04 81 07 61 98

Mail : [restaurant@lpjdf.fr](mailto:restaurant@lpjdf.fr)

## MENU AVRIL 2018



Les élèves de C.A.P., Baccalauréat professionnel,  
Baccalauréat technologique vous proposent le midi :

<p><b>Mardi 03 avril 2018</b></p> <p>Mise en bouche ***</p> <p>Tartare de saumon Sauce vierge Tuile parmesan ***</p> <p>Lapereau sauté à la moutarde Nouilles fraîches ***</p> <p>Entremet aux fruits</p>	<p><b>Mercredi 04 avril 2018</b></p> <p>Goujonnettes de sole, sauce tartare ***</p> <p>Sot l'y laisse au vinaigre Riz pilaf ***</p> <p>Café gourmand</p>	<p><b>Jeudi 05 avril 2018</b></p> <p>Mise en bouche ***</p> <p>Tartare de saumon Sauce vierge Tuile parmesan ***</p> <p>Lapereau sauté à la moutarde Nouilles fraîches ***</p> <p>Entremet aux fruits</p>
<p><b>Vendredi 06 avril 2018</b></p> <p>Goujonnettes de sole, sauce tartare ***</p> <p>Sot l'y laisse au vinaigre Riz pilaf ***</p> <p>Café gourmand</p>	<p>Les élèves sont en vacances et seront heureux de vous retrouver Dès lundi 23 avril</p>	

<p><b>Lundi 23 avril 2018</b></p> <p>Saumon mariné à l’aneth ***</p> <p>Carré de porc rôti en cocotte Façon grand-mère Et sa garniture ***</p> <p>Œufs à la neige et ses minis cakes</p>	<p><b>Mardi 24 avril 2018</b></p> <p>Tempura de légumes avec sauces assorties ***</p> <p>Magret de canard à l’orange Pomme Anna – Flan de légumes ***</p> <p>Café gourmand</p>	<p><b>Mercredi 25 avril 2018</b></p> <p>Tartare de légumes Coulis de tomate ***</p> <p>Navarin printanier et sa garniture ***</p> <p>Tarte en bande</p>
<p><b>Jeudi 26 avril 2018</b></p> <p>Crème d’asperge glacée aux crevettes ***</p> <p>Magret de canard aux griottes Risotto aux petits légumes ***</p> <p>Tarte citron meringuée</p>	<p><b>Vendredi 27 avril 2018</b></p> <p>Soupe froide de courgettes ***</p> <p>Assiette autour du filet de bœuf Et sa garniture Printanière ***</p> <p>Tiramisu et profiteroles</p>	

Les élèves de Baccalauréat Professionnel  
vous proposent les vendredis soirs

<p><b>Vendredi 27 avril 2018</b></p> <p>Soupe froide de courgettes ***</p> <p>Assiette autour du filet de bœuf Et sa garniture Printanière ***</p> <p>Tiramisu et profiteroles</p>	
--	--

## Participation financière

MIDI : - Menu : 16,80 euros (entrée, plat , dessert)

SOIR : - Menu : 19,50 euros (entrée, plat, fromage, dessert)

Les menus proposés peuvent subir des modifications selon l'évolution pédagogique.  
Toute réservation ne sera effective qu'après confirmation de notre part

Rappel Horaires d'Accueil du Restaurant :  
12h00/12h15, le midi  
19 h le soir

« 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 pas, en effet, les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés. »

Les prix demandés n'intègrent pas, en effet, les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés. »