



Restaurant « Les saveurs de Jehanne »

Lycée Jehanne de France

6 rue de la Fraternelle - 69009 LYON

Tél : 04 81 07 61 98

MENU FEVRIER/MARS 2018



Les élèves de C.A.P., Baccalauréat professionnel,

Baccalauréat technologique vous proposent le midi :

<p>Mardi 6 février 2018</p> <p>Aumônière de St Jacques sauce armoricaine ***</p> <p>Joue de porc chouchène Garniture bretonne ***</p> <p>Tarte aux pralines</p>	<p>Jeudi 8 février 2018</p> <p>Aumônière de St Jacques sauce armoricaine ***</p> <p>Joue de porc Chouchène Garniture bretonne ***</p> <p>Tarte aux pralines</p>	<p>Vendredi 9 février 2018</p> <p>Croustillant de poisson au gingembre ***</p> <p>Canard en 2 façons et sa garniture ***</p> <p>Assiette gourmande</p>
<p><i>Nos élèves sont en vacances Ils seront heureux de vous retrouver dès le 1^{er} mars 2018</i></p>	<p>Jeudi 1 mars 2018</p> <p>Quiche aux fruits de mer ***</p> <p>Darne de saumon grillé sauce béarnaise</p> <p>Fonds d'artichauts florentine et forestière ***</p> <p>Soufflé glacé à la chartreuse Sauce chocolat</p>	<p>Vendredi 2 mars 2018</p> <p>Entrée du chef ***</p> <p>Filet de veau en croute Pommes dauphines ***</p> <p>Assiette gourmande</p>
<p>Mardi 6 mars 2018</p> <p>Soupe de poisson Croûtons et rouille ***</p> <p>Carré d'agneau en croute d'herbes</p> <p>Jardinière de légumes ***</p> <p>Tropézienne et Calisson d'Aix en Provence</p>	<p>Jeudi 8 mars 2018</p> <p>Soupe de poisson Croûtons et rouille ***</p> <p>Carré d'agneau en croute d'herbes</p> <p>Jardinière de légumes ***</p> <p>Tropézienne et Calisson d'Aix en Provence</p>	<p>Vendredi 9 mars 2018</p> <p>Petit pâté de Pézenas ***</p> <p>Ris de veau braisé Garniture de légumes (Artichauts, petits pois, pleurotes et pommes paillason) ***</p> <p>Tarte rhubarbe /framboise</p>
<p>Mardi 13 mars 2018</p> <p>Gâteau de foie de volaille, coulis de tomate ***</p> <p>Caille des Dombes au vinaigre</p> <p>Nouilles fraîches ***</p> <p>Crêpes flambées, Salade d'orange</p>	<p>Mercredi 14 mars 2018</p> <p>Œufs mollet florentine ***</p> <p>Sole meunière Légumes braisés ***</p> <p>Œufs à la neige Petits fours</p>	<p>Jeudi 15 mars 2018</p> <p>Gâteau de foie de volaille, coulis de tomate ***</p> <p>Caille des Dombes au vinaigre</p> <p>Nouilles fraîches ***</p> <p>Crêpes flambées, salade d'orange</p>

<p align="center">Jeudi 29 mars 2018</p> <p align="center">Feuilleté d'asperges aux crevettes ***</p> <p align="center">Côte d'agneau grillée Sauce choron</p> <p align="center">Méli-mélo de légumes Printanier ***</p> <p align="center">Café gourmand</p>	<p align="center">Vendredi 30 mars 2018</p> <p align="center">Chausson de foie de volaille Fumet de champignon ***</p> <p align="center">Pavé de cabillaud en nage safranée Légumes à l'anglaise ***</p> <p align="center">Soupe d'orange glacée Florentin</p>	
<p align="center">Vendredi 16 mars 2018</p> <p align="center">Tartare de saumon Sauce vierge ***</p> <p align="center">Fricassée de volaille à l'ancienne</p> <p align="center">Rizotto aux petits légumes ***</p> <p align="center">Brochette ananas, Tulipe glacée Mangue vanille</p>	<p align="center">Mardi 20 mars 2018</p> <p align="center">Terrine de foie de volaille, coulis de tomate ***</p> <p align="center">Epaule d'agneau braisée purée de patates douces **</p> <p align="center">Choux crème cuite</p>	<p align="center">Mercredi 21 mars 2018</p> <p align="center">Œuf mollet florentine ***</p> <p align="center">Sole meunière Légumes braisés ***</p> <p align="center">Déclinaison de choux</p>
<p align="center">Jeudi 22 mars 2018</p> <p align="center">Terrine de foie de volaille, coulis de tomate ***</p> <p align="center">Epaule d'agneau braisée purée de patates douces ***</p> <p align="center">Choux crème cuite</p>	<p align="center">Vendredi 23 mars 2018</p> <p align="center">Œuf mollet florentine ***</p> <p align="center">Sole meunière Légumes braisés ***</p> <p align="center">Déclinaison de choux</p>	<p align="center">Mercredi 28 mars 2018</p> <p align="center">Tartare de légumes, coulis de tomate glacée ***</p> <p align="center">Navarin d'agneau printanier Et da garniture ***</p> <p align="center">Tarte en bande</p>



Les élèves de Baccaauréat Professionnel
vous proposent les **vendredis soirs**

Vendredi 9 février 2018

Restaurant fermé

Vendredi 2 mars 2018

Entrée du chef

Filet de veau en croute
Pommes dauphines

Assiette gourmande

Vendredi 9 mars 2018

Petit pâté de Pézenas

Ris de veau braisé
Garniture de légumes

(Artichauts, petits pois, pleurotes et pommes paillasson)
**

Tarte rhubarbe /framboise

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. »