



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

MENU MAI 2018



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

<p align="center">Jeudi 03 mai 2018</p> <p>Mousseline de merlan arlequin ***</p> <p>Magret de canard aux agrumes Printanier de légumes</p> <p align="center">***</p> <p>Tulipe de fraises romanoff</p>	<p align="center">Vendredi 04 mai 2018</p> <p align="center">Duo d'asperges, Sabayon au citron vert ***</p> <p align="center">Assiette autour du Saint Pierre Et sa garniture</p> <p align="center">***</p> <p align="center">Fraisier</p>	<p align="center">Mardi 15 mai 2018</p> <p align="center">Crème d'asperges glacée aux crevettes ***</p> <p align="center">Magret de canard aux griottes Risotto aux petits légumes</p> <p align="center">***</p> <p align="center">Tarte au citron</p>
<p align="center">Mercredi 16 mai 2018</p> <p>Mousse d'avocat aux écrevisses Coulis de tomates ***</p> <p>Poulet grillé à l'américaine Pommes paille, flan d'épinards ***</p> <p align="center">Clafoutis aux cerises</p>	<p align="center">Jeudi 17 mai 2018</p> <p align="center">Les élèves de terminale sont en situation d'examen. ***</p> <p align="center">Réservation uniquement De tables de 2 et 4 couverts au tarif de 17,40 euros (Vin et boisson chaude compris)</p>	<p align="center">Vendredi 18 mai 2018</p> <p align="center">Les élèves de terminale sont en situation d'examen. ***</p> <p align="center">Réservation uniquement De tables de 2 et 4 couverts au tarif de 17,40 euros (Vin et boisson chaude compris)</p>
<p align="center">Mardi 22 mai 2018</p> <p>Terrine de fromages de chèvre Aux coulis de tomates fraîches ***</p> <p>Paupiette de volaille façon basquaise Risotto ***</p> <p>Millefeuille aux fruits rouges</p>	<p align="center">Mercredi 23 mai 2018</p> <p align="center">Les élèves de Terminale sont en situation d'examen. ***</p> <p align="center">Réservation uniquement De tables de 2 et 4 couverts au tarif de 17,40 euros (Vin et boisson chaude compris)</p>	<p align="center">Vendredi 25 mai 2018</p> <p align="center">Les élèves de Terminale sont en situation d'examen. ***</p> <p align="center">Réservation uniquement De tables de 2 et 4 couverts au tarif de 17,40 euros (Vin et boisson chaude compris)</p>

Mardi 29 mai 2018 Gaspacho *** Mixed grill Pommes paille et légumes grillés *** Fraisier	Mercredi 30 mai 2018 Asperge sauce mousseline *** Brochettes d'agneau aux épices Légumes d'été grillés *** Assortiment de glaces et sorbets	Jeudi 31 mai 2018 Terrine de fromages de chèvre Aux coulis de tomates fraîches *** Paupiette de volaille façon basquaise Risotto *** Millefeuille aux fruits rouges
Vendredi 01 juin 2018 Menu en cours d'élaboration		

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

Vendredi 04 mai 2018 Duo d'asperges, sabayon au citron vert *** Assiette autour du Saint Pierre Et sa garniture *** Fraisier	Vendredi 18 mai 2018 Les élèves de Terminale sont en situation d'examen. *** Réservation uniquement De tables de 2 et 4 couverts au tarif de 17,40 euros (Vin et boisson chaude compris)
---	--

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. »	