

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 SEPTEMBRE 2017



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

<p align="center">Mardi 12 septembre 2017</p> <p align="center">Salade Worldoff ***</p> <p align="center">Matelote d'anguilles Flan d'escargots et Ficelle alsacienne ***</p> <p align="center">Mini kouglof, Mirabelles flambées Sorbet à la bergamote</p>	<p align="center">Jeudi 14 septembre 2017</p> <p align="center">Gaspacho de légumes andalou ***</p> <p align="center">Entrecôte sauté Sauce Bercy Pommes lyonnaise ***</p> <p align="center">Œufs à la neige</p>	<p align="center">Vendredi 15 septembre 2017</p> <p align="center">Tartare de légumes sur sablé parmesan ***</p> <p align="center">Râble de lapin farci Pommes purée, courgettes Poivrons et aubergine ***</p> <p align="center">Entremet macaron</p>
<p align="center">Mardi 19 septembre 2017</p> <p align="center">Timbale de courgettes et Raisins secs au curry ***</p> <p align="center">Magret de canard aux baies roses Pomme Anna, flan de légumes ***</p> <p align="center">Bavarois chocolat, vanille, café</p>	<p align="center">Jeudi 21 septembre 2017</p> <p align="center">Crème d'endive, julienne de sole ***</p> <p align="center">Faux filet de salers en croute de champignons Carottes vichy, clafoutis de courgettes au cantal ***</p> <p align="center">Tarte moelleuse aux myrtilles, Glace au miel</p>	<p align="center">Vendredi 22 septembre 2017</p> <p align="center">Tourin aux cèpes ***</p> <p align="center">Saumon aux deux façons Et sa garniture ***</p> <p align="center">Paris Brest</p>
<p align="center">Mardi 26 septembre 2017</p> <p align="center">Soufflé de brochet, Fricassé de queues d'écrevisses Sauce Nantua ***</p> <p align="center">Sauté de volaille au vin jaune, Jus tranché Croutons au comté Riz pilaf, petit pois frais ***</p> <p align="center">Gâteau au noix et chocolat</p>	<p align="center">Jeudi 28 septembre 2017</p> <p align="center">Soufflé de brochet, fricassé de queues d'écrevisses sauce Nantua ***</p> <p align="center">Sauté de volaille au vin jaune, jus tranché, croutons au comté Riz pilaf, petit pois frais ***</p> <p align="center">Gâteau au noix et chocolat</p>	

Les élèves de Baccaauréat Professionnel Vous proposent les vendredis soirs

Vendredi 15 septembre 2017

Tartare de légumes sur sablé parmesan

Râble de lapin farci

Pommes purée, courgettes

Poivrons et aubergine

Entremet

Vendredi 22 septembre 2017

Tourin au cèpes

Saumon aux deux façons

Et sa garniture

Paris Brest

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

19h30 précises, 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. »