



## 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)

Parking de  
10 places

# AVRIL - MAI 2019



Les élèves de CAP, Baccalauréat professionnel et Baccalauréat technologique vous proposent :

LUNDI MIDI	MARDI MIDI	MERCREDI MIDI
<p><b>Lundi 29 avril 2019</b> Asperges sauce mousseline *** Carré de porc poêlé Choisy Laitues braisées et Pommes fondantes *** Beignet aux pommes, Verrine mousse de fraises de saison</p>	<p><b>Mardi 30 avril 2019</b> Soupe froide de courgettes *** Escalope de saumon Purée et asperges vertes servies avec un coulis de poivron *** Fraisier</p>	<p><b>Mercredi 1<sup>er</sup> mai 2019</b></p> 
<p><b>Lundi 6 mai 2019</b> Salade Maxim's *** Longe de porc poêlée Pommes boulangère *** Choux caramel</p>	<p><b>Mardi 7 mai 2019</b> Menu en cours d'élaboration</p>	<p><b>Mercredi 8 mai 2019</b> Férie</p>
<p><b>Lundi 13 mai 2019</b> Gaspacho Andalou *** Veau marengo Pommes vapeur *** Tarte chocolat orange</p>	<p><b>Mardi 14 mai 2019</b> <b>Menu Brasserie</b> Salade composée *** Bruschetta *** Coupe de glace</p>	<p><b>Mercredi 15 mai 2019</b> Melon à l'italienne *** Poulet sauté pommes de terre *** Cerises jubilées</p>
<p><b>Lundi 20 mai 2019</b>  <b>Restaurant fermé</b></p>	<p><b>Mardi 21 mai 2019</b> Assortiment de salade *** Grenadin de veau Risotto aux champignons *** Crème brûlée à la pistache</p>	<p><b>Mercredi 22 mai 2019</b> Melon à l'italienne *** Poulet sauté pommes de terre *** Cerises jubilées</p>
<p><b>Lundi 27 mai 2019</b> Salade de jeunes légumes en vinaigrette tiède et andouille de Vire *** Cuisse de lapin à l'oseille, Pommes de terre grenaille rôties au four ***Fraises façon grand-mère Caramel demi-sel à la menthe fraiche</p>	<p><b>Mardi 28 mai 2019</b> Menu en cours d'élaboration</p>	<p><b>Mercredi 29 mai</b>  Melon à l'italienne *** Poulet sauté pommes de terre *** Cerises jubilées</p>

Les élèves de CAP, Baccalauréat professionnel et Baccalauréat technologique vous proposent :

JEUDI MIDI	VENDREDI MIDI	VENDREDI SOIR
<p align="center"><b>Jeudi 2 mai 2019</b></p> <p align="center">Soupe froide de courgettes ***</p> <p align="center">Escalope de saumon Purée et asperges vertes servies avec un coulis de poivron ***</p> <p align="center">Fraisier</p>	<p align="center"><b>Vendredi 3 mai 2019</b></p> <p align="center">Terrine de chèvre au basilic et rouget ***</p> <p align="center">Ris de veau braisé Légumes de saison ***</p> <p align="center">Tarte rhubarbe et framboise</p>	<p align="center"><b>Vendredi 3 mai 2019</b></p> <p align="center">Terrine de chèvre au basilic et rouget ***</p> <p align="center">Ris de veau braisé Légumes de saison ***</p> <p align="center">Tarte rhubarbe et framboise</p>
<p align="center"><b>Jeudi 9 mai 2019</b></p> <p align="center">Assiette de crudités ***</p> <p align="center">Médaille de veau sauce forestière Risotto aux cèpes ***</p> <p align="center">Crème brûlée à la pistache</p>	<p align="center"><b>Vendredi 10 mai 2019</b></p> <p align="center">Les élèves sont en situation d'examen. ***</p> <p align="center">Réservation uniquement de tables de 2 et 4 couverts au tarif de 17,40 euros (Apéritif, vin, café compris)</p>	<p align="center"><b>Vendredi 2019</b></p> <p align="center">Restaurant fermé</p>
<p align="center"><b>Jeudi 16 mai 2019</b></p> <p align="center">Assiette de crudités ***</p> <p align="center">Médaille de veau sauce forestière Risotto aux cèpes ***</p> <p align="center">Crème brûlée à la pistache</p>	<p align="center"><b>Vendredi 17 mai 2019</b></p> <p align="center">Les élèves sont en situation d'examen. ***</p> <p align="center">Réservation uniquement de tables de 2 et 4 couverts au tarif de 17,40 euros (Apéritif, vin, café compris)</p>	<p align="center"><b>Vendredi 2019</b></p> <p align="center">Restaurant fermé</p>
<p align="center"><b>Jeudi 23 mai 2019</b></p> <p align="center"><b>Restaurant fermé</b></p>	<p align="center"><b>Vendredi 24 mai 2019</b></p> <p align="center">Les élèves sont en situation d'examen. ***</p> <p align="center">Réservation uniquement de tables de 2 et 4 couverts au tarif de 17,40 euros (Apéritif, vin, café compris)</p>	<p align="center"><b>Vendredi 2019</b></p> <p align="center">Restaurant fermé</p>

# FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT D'APPLICATION

## « LES SAVEURS DE JEHANNE »

### INFORMATIONS

Les repas servis font l'objet de cours programmés tant au niveau de la production que du service. L'ensemble des prestations fournies répond à des objectifs pédagogiques précis, fixés par les programmes d'études des élèves.

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.

**JOURS D'OUVERTURE :** Lundi - Mardi – Mercredi - Jeudi - Vendredi

**HORAIRE D'ACCUEIL :** 12h-12h15 à 13h45 pour le déjeuner de midi  
19h-19h30 à 21h45 pour le dîner en soirée.

Ces durées sont limitées aux cours des élèves. ELLE EST IMPERATIVE.

### PARTICIPATION FINANCIERE

MIDI	Formule express (plat, dessert) :	13,20 €
	Menu 3 plats (entrée, plat, dessert) :	16,80 €

SOIR Cocktail + Menu 3 plats (entrée, plat, dessert) : 19,50 €

### RESERVATIONS

L'accès au restaurant d'application se fait uniquement par réservation, dans la limite des places disponibles et au plus tard la veille du jour demandé. Toute réservation ne sera effective qu'après confirmation de notre part.

À tout moment des réservations peuvent être annulées pour des raisons ou des besoins pédagogiques.

### PAIEMENT

Conformément aux textes en vigueur, le paiement des prestations se fait exclusivement au comptant en Euros (Espèces, CB et chèques). Nous rappelons que ces prestations sont fournies sans bénéfice.