



## 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

## SEPTEMBRE 2019



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

LUNDI MIDI	MARDI MIDI	MERCREDI MIDI
<p>Lundi 16 septembre 2019</p> <p>Tartare de Saumon Ou Tartare de bœuf ***</p> <p>Brochette de lapin Sur branche de romarin Garnies d'aubergines et oignons bottes ***</p> <p>Quetsches au sirop de Pinot noir Et aux épices</p>	<p>Mardi 17 septembre 2019</p> <p>Restaurant fermé</p>	<p>Mercredi 18 septembre 2019</p> <p>Ceviche ***</p> <p>Poulet au curcuma sauce safranée Riz basmati ***</p> <p>Crêpe au beurre salé</p>
<p>Lundi 23 septembre 2019</p> <p>Crème Agnès Sorel ***</p> <p>Volaille pochée Sauce suprême Riz aux champignons de saisons ***</p> <p>Crêpes Normande flambées</p>	<p>Mardi 24 septembre 2019</p> <p>Restaurant fermé</p>	<p>Mercredi 25 septembre 2019</p> <p>Saumon fumé et blinis ***</p> <p>Steak au poivre Pommes dauphine ***</p> <p>Baba aux saveurs de Mojito</p>
<p>Lundi 30 septembre 2019</p> <p>Saumon fumé ***</p> <p>Côte de bœuf sauce bordelaise Pommes croquettes ***</p> <p>Savarin chantilly</p>	<p>Mardi 1<sup>er</sup> octobre 2019</p> <p>Restaurant fermé</p>	<p>Mercredi 2 octobre 2019</p> <p>Moule à l'escabèche ***</p> <p>Roulade de volaille Sévigné Gratin de butternut ***</p> <p>Tarte aux poires Façon Bourdaloue</p>

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

JEUDI MIDI	VENDREDI MIDI	VENDREDI SOIR
<p><b>Jeudi 12 septembre 2019</b>  <u>Alsace Lorraine</u>                      Mise en bouche                      ***                      Pâté Lorrain / sauce au Madère                      ***                      Matelote d'anguilles                      Flan d'escargots et ficelle alsacienne                      ***                      Mini-kougelhopf                      Mirabelles sur sorbet à la bergamote</p>	<p><b>Vendredi 13 septembre 2019</b>                      Tartare de légumes sur                      sablé parmesan                      ***                      Râble de lapin farci                      Pommes purée, courgettes,                      poivrons et aubergines                      ***                      Entremet Macaron</p>	<p><b>Vendredi 13 septembre 2019</b>                      Restaurant fermé</p>
<p><b>Jeudi 19 septembre 2019</b>  <u>Menu : Auvergne Rhône Alpes</u>                      Mise en bouche                      ***                      Filet de sole à la crème d'endives                      ***                      Faux filet de Salers en croûte de                      champignons                      Carottes Vichy / beignets de salsifis                      Clafoutis de courgettes au cantal                      ***                      Tarte moelleuse aux lentilles et sa glace</p>	<p><b>Vendredi 20 septembre 2019</b>                      Tourin aux cèpes                      ***                      Saumon aux deux façons                      Et sa garniture                      ***                      Paris Brest</p>	<p><b>Vendredi 20 septembre 2019</b>                      Restaurant fermé</p>
<p><b>Jeudi 26 septembre 2019</b>  <u>Menu : Franche Comté</u>                      Mise en bouche                      ***                      Soufflé de brochet                      Fricassée d'écrevisses au vin jaune                      ***                      Fricassée de volaille comtoise                      Riz pilaf/ petits pois frais                      ***                      Gâteau au chocolat et aux noix</p>	<p><b>Vendredi 27 septembre 2019</b>                      Restaurant fermé                      Elèves en stage</p>	<p><b>Vendredi 27 septembre 2019</b>                      Restaurant fermé</p>
<p><b>Jeudi 3 octobre 2019</b>  <u>Menu : Midi Pyrénées</u>                      Gambas poêlées / semoule au basilic /                      écume coco-curry                      Moules aux amandes                      Magret de canard aux figues                      Pommes Sarladaise et poivrons confits                      Le Pastis et le gâteau Basque</p>	<p><b>Vendredi 4 octobre 2019</b>                      Restaurant fermé                      Elèves en stage</p>	<p><b>Vendredi 4 octobre 2019</b>                      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

**HORAIRES 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.