



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

Parking de
10 places

OCTOBRE 2019



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

LUNDI MIDI	MARDI MIDI	MERCREDI MIDI
<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^{er} octobre 2019</p> <p>Restaurant complet</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>
<p>Lundi 7 octobre 2019</p> <p>Crème de potiron au lard paysan ***</p> <p>Moules de bouchot à la marinière Frites maison ***</p> <p>Tarte aux noix Grand-mère</p>	<p>Mardi 8 octobre 2019</p> <p>Restaurant fermé</p>	<p>Mercredi 9 octobre 2019</p> <p>Velouté Pierre le Grand et pleurotes ***</p> <p>Travers de Porc grillé Sauce BBQ</p> <p>Mais grillé et purée de pomme de terre ***</p> <p>Clafoutis aux mures</p>
<p>Lundi 14 octobre 2019</p> <p>Gratinée à l'oignon ***</p> <p>Mixed-grill ***</p> <p>Buffet de desserts</p>	<p>Mardi 15 octobre 2019</p> <p>Restaurant fermé</p>	<p>Mercredi 16 octobre 2019</p> <p>Tielle sétoise ***</p> <p>Aïoli de cabillaud aux légumes ***</p> <p>Tropézienne</p>

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

JEUDI MIDI	VENDREDI MIDI
<p data-bbox="331 241 639 277">Jeudi 3 octobre 2019</p> <p data-bbox="352 376 635 412">Restaurant complet</p>	<p data-bbox="935 241 1265 277">Vendredi 4 octobre 2019</p> <p data-bbox="831 376 1385 412">Saucisson en brioche sauce bordelaise ***</p> <p data-bbox="863 461 1353 537">Pavé de saumon cuit à l'unilatéral, Rissotto aux asperges ***</p> <p data-bbox="847 586 1369 622">Fruits de saison rôtis, crème anglaise</p>
<p data-bbox="336 730 638 766">Jeudi 10 octobre 2019</p> <p data-bbox="357 775 633 810"><u>Menu : Normandie</u></p> <p data-bbox="197 819 788 936">Moules marinières émulsion au bleu Croustillant d'andouille de Vire à la sauce camembert ***</p> <p data-bbox="344 990 643 1066">Poulet vallée d'Auge Légumes tournés ***</p> <p data-bbox="220 1120 767 1196">Terrine de Reinette et/ou croquant de poires</p> <p data-bbox="252 1205 735 1281">Pommes flambées au calvados en assiette gourmande</p>	<p data-bbox="927 730 1273 766">Vendredi 11 octobre 2019</p> <p data-bbox="935 860 1286 896"><u>Menu « panier surprise »</u></p> <p data-bbox="932 904 1294 981">Autour du saumon, de la pintade et du citron</p>
<p data-bbox="323 1339 649 1375">Jeudi 17 octobre 2019</p> <p data-bbox="277 1429 711 1464"><u>Menu : Champagne Ardennes</u></p> <p data-bbox="213 1473 775 1550">Brochette de langoustines aux tomates confites</p> <p data-bbox="296 1559 691 1635">Ecume de coriandre fraîche ***</p> <p data-bbox="233 1644 754 1720">Terrine de lotte aux poivrons confits ***</p> <p data-bbox="209 1729 778 1845">Civet de sanglier à l'ardennaise Embeurré de choux rouge aux pommes Purée de pomme de terre ***</p> <p data-bbox="277 1908 708 1984">Fruits de saison et sabayon au champagne</p>	<p data-bbox="911 1339 1289 1375">Vendredi 18 octobre 2019</p> <p data-bbox="943 1559 1273 1680">Retrouvez nos élèves au retour des vacances à partir du 4 novembre</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.