

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



DECEMBRE 2019



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

LUNDI MIDI	MARDI MIDI	MERCREDI MIDI
Lundi 2 décembre 2019 CAP Term	Mardi 3 décembre 2019	Mercredi 4 décembre 2019 CAP Term
Crème Dubarry *** Filet de sole bonne femme, rizotto *** Tarte feuilletée en bande à la mangue	Restaurant fermé	Soupe de poisson *** escalopes de veau à la crème, pommes dauphines *** pudding au raisin et sabayon malaga
Lundi 9 décembre 2019	Mardi 10 décembre 2019	Mercredi 11 décembre 2019
CAP Term		CAP Term
Soupe de poisson ***		Velouté de courge aux foie gras -***
escalopes de veau à la crème, pommes dauphines ***	Restaurant fermé	Carré de porc à la sauge gratin de cardon à la moelle ***
pudding au raisin et sabayon malaga		Marquise au chocolat
Lundi 16 décembre 2019 CAP Term	Mardi 17 décembre 2019	Mercredi 18 décembre 2019 CAP Term
Menu festif Surprise	Restaurant fermé	Menu festif Surprise

JEUDI MIDI	VENDREDI MIDI	VENDREDI SOIR
Jeudi 5 décembre 2019 Restaurant fermé	Vendredi 6 décembre 2019 BTS 1 Terrine de Lotte et poivrons Confits ***	Vendredi 6 décembre 2019 Soir BAC PRO Term
	Agneau en deux façons et son accompagnement *** Mille-feuilles fruits de la passion Framboise granite ananas	Terrine de lotte aux poivrons confits *** L'agneau en 2 façons et son accompagnement *** Millefeuille des îles
Jeudi 12 décembre 2019	Vendredi 13 décembre 2019 BAC PRO Term	Vendredi 13 décembre 2019 Soir
Restaurant fermé	Mise en bouche *** Huitres à la florentine *** Poulet en deux façons *** Pressé de poires et mousse chocolat	Restaurant fermé
Jeudi 19 décembre 2019 SOIREE à thème EUROPE BAC PRO Term Cocktails et Tapas	Vendredi 20 décembre 2019	Vendredi 20 décembre 2019 Soir
*** Déclinaison de Saumon, Buisson Salade et Pain Toasté *** Carré de Sanglier Sauce Poivrade Feuilleté de Champignons, Embeurrée de Chou Rouge aux Pommes, Purée de Marron *** Bûche de la Forêt Noire et Pudding Flambé	Restaurant fermé	Restaurant fermé

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 diner 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.