

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

FEVRIER 2020



Les élèves de CAP, Baccalauréat Professionnel et Baccalauréat Technologique vous proposent :

LUNDI MIDI	MARDI MIDI	MERCREDI MIDI
<p>Lundi 3 février 2020</p> <p>Salade Florida ***</p> <p>Caneton poêlé à l'orange, pommes gaufrettes ***</p> <p>Ananas flambés</p>	<p>Mardi 4 février 2020</p> <p>RESTAURANT FERMÉ</p> <p>Les élèves sont en section inversée (les serveurs passent en cuisine et les cuisiniers en service)</p>	<p>Mercredi 5 février 2020</p> <p>Cassiolette d'escargots ***</p> <p>Brochette de lotte grillée beurre de moutarde duo de lentilles ***</p> <p>Crêpes Suzette</p>
<p>Lundi 10 février 2020</p> <p>Assiette de jambon cru ***</p> <p>Sole grillée, beurre d'anchois, riz cantonnais ***</p> <p>Assiette gourmande</p>	<p>Mardi 11 février 2020</p> <p>Gâteau de Foies de Volailles Sauce Tomate ***</p> <p>Saucisson à la Beaujolaise Embeurré de chou rouge Lentilles tièdes ***</p> <p>Café ou thé gourmand (Sablé breton, brochette d'ananas, crème brûlée)</p>	<p>Mercredi 12 février 2020</p> <p>Potage julienne d'Arblay ***</p> <p>Aile de poulet façon "hot wings" onions rings et riz cajun ***</p> <p>Tarte aux pommes</p>
<p>Lundi 17 février 2020</p> <p>Potage Ambassadeur ***</p> <p>Magret de canard aux griottes, rizotto zestes orange, flans de carottes au cumin ***</p> <p>Tarte frangipane à l'abricot</p>	<p>Mardi 18 février 2020</p> <p>Cromesquis de volaille Salade de Roquette ***</p> <p>Filets de Rascasse Sauce Vin blanc Julienne de poireaux Purée de Pommes de terre ***</p> <p>Vacherin (+ sauce anglaise, et coulis)</p>	<p>Mercredi 19 février 2020</p> <p>Quiche lorraine ***</p> <p>Poulet sauté au paprika Pommes dauphines ***</p> <p>Tarte aux fruits en bande</p>

**VACANCES SCOLAIRES DU
22 FÉVRIER 2020 AU 08 MARS 2020 inclus**

**LES ÉLÈVES SERONT RAVIS DE VOUS ACCUEILLIR
AU RETOUR DES VACANCES SCOLAIRES
LE LUNDI 09 MARS 2020 AU DÉJEUNER !!**

JEUDI MIDI	VENDREDI MIDI	VENDREDI SOIR
<p>Jeudi 6 février 2020</p> <p>Restaurant complet.</p>	<p>Vendredi 7 février 2020</p> <p>Déjeuner 'brasserie' 1 plat chaud du jour + 1 dessert Par nos élèves de 2nde STHR !</p>	<p>Vendredi 7 février 2020</p> <p>Restaurant fermé. Les élèves sont en entreprises.</p>
<p>Jeudi 13 février 2020</p> <p>Les élèves sont en sortie pédagogique.</p>	<p>Vendredi 14 février 2020</p> <p>Déjeuner 'brasserie' 1 plat chaud du jour + 1 dessert Par nos élèves de 2nde STHR !</p>	<p>Vendredi 14 février 2020</p> <p>Restaurant fermé. Les élèves sont en entreprises</p>
<p>Jeudi 20 février 2020</p> <p>Grenadin de veau poêlé, émulsion de morilles *** Ravioles d'escargots au bouillon d'ail *** Râble de lapin à la dijonnaise Garniture nivernaise *** Parfait glacé au Pineau des Charentes Broyé du pistou et marmelade d'agrumes</p>	<p>Vendredi 21 février 2020</p> <p>Restaurant fermé. Les élèves sont en entreprises</p>	<p>Vendredi 21 février 2020</p> <p>Restaurant fermé. Les élèves sont en entreprises</p>

**VACANCES SCOLAIRES DU
22 FÉVRIER 2020 AU 08 MARS 2020 inclus**

**LES ÉLÈVES SERONT RAVIS DE VOUS ACCUEILLIR
AU RETOUR DES VACANCES SCOLAIRES
LE LUNDI 09 MARS 2020 AU DÉJEUNER !!**

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
19h-19h30 à 21h45 pour le dîner

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

PARTICIPATION FINANCIÈRE

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 €

RÉSERVATIONS

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.