

## 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

### JANVIER 2020



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

LUNDI MIDI	MARDI MIDI	MERCREDI MIDI
<p><b>Lundi 6 janvier 2020</b></p> <p>Toute l'équipe du lycée Jehanne de France vous présente ses meilleurs vœux pour la nouvelle année Et sera heureuse de vous accueillir dans notre restaurant tout au long de l'année</p>	<p><b>Mardi 7 janvier 2020</b></p> <p>Salade Worldoff ***</p> <p>Civet de sanglier Purées Marron et Céleri ***</p> <p>Tarte aux noix, marmelade de pommes, sauce chocolat</p>	<p><b>Mercredi 8 janvier 2020</b></p> <p>Œufs farcis Chimay ***</p> <p>Filet de merlan viennoise beurre d'anchois Mousseline de céleri ***</p> <p>Galette des rois aux pralines</p>
<p><b>Lundi 13 janvier 2020</b></p> <p>Bouchées à la reine ***</p> <p>Mignon de porc à la moutarde, gratin de blettes à la provençale ***</p> <p>Galette des rois</p>	<p><b>Mardi 14 janvier 2020</b></p>	<p><b>Mercredi 15 janvier 2020</b></p> <p>Terrine de légume coulis de tomates ***</p> <p>Poulet sauté a curry Riz madras ***</p> <p>Tarte amandine</p>
<p><b>Lundi 20 janvier 2020</b></p> <p>Mousse d'avocat aux écrevisses, coulis de tomates ***</p> <p>Poulet sauté vallée d'auge ***</p> <p>Tarte aux poires et à la</p>	<p><b>Mardi 21 janvier 2020</b></p> <p>Terrine de Lentilles aux foies de Volaille ***</p> <p>Poulet Rôti Pommes Boulangère ***</p> <p>Ile Flottante</p>	<p><b>Mercredi 22 janvier 2020</b></p> <p>Oeufs brouillés Magda ***</p> <p>Poule au pot garnie de petits légumes ***</p> <p>Tartelette chocolat sablée</p>
<p><b>Lundi 27 janvier 2020</b></p> <p>Oeufs pochés Toupinel ***</p> <p>Pot au feu ***</p> <p>Cerises jubilées</p>	<p><b>Mardi 28 janvier 2020</b></p> <p>Terrine de Légumes d'Hiver Sauce Verte ***</p> <p>Dos de Cabillaud Meunière Pommes à l'Anglaise ***</p> <p>Tarte aux Pommes</p>	<p><b>Mercredi 29 janvier 2020</b></p> <p>Crème Dubarry ***</p> <p>Carré de porc poêlé aux pruneaux Pommes soufflées ***</p> <p>Crème brûlée</p>

JEUDI MIDI	VENDREDI MIDI	VENDREDI SOIR
<p>Jeudi 9 janvier 2020</p> <p>Restaurant fermé</p>	<p>Vendredi 10 janvier 2020</p> <p>Cassolette de fruits de mer au jus d'oseille ***</p> <p>Civet de biche, polenta, petits navets et butternut ***</p> <p>Buffet de dessert</p>	<p>Vendredi 10 janvier 2020</p> <p>Restaurant fermé</p>
<p>Jeudi 16 janvier 2020</p> <p>Les élèves sont en situation d'examen. ***</p> <p>Réservation uniquement de tables de 2 et 4 couverts au tarif de 17,40 euros (Apéritif, vin, café compris)</p>	<p>Vendredi 17 janvier 2020</p> <p>Andouillette panée en brioche, sauce au porto juste réduite ***</p> <p>Panier autour du turbot Au vadouvan ***</p> <p>Petit gâteau moelleux de patate douce et sorbet coco</p>	<p>Vendredi 18 janvier 2020</p> <p>Andouillette panée en brioche, sauce au porto juste réduite ***</p> <p>Panier autour du turbot Au vadouvan ***</p> <p>Petit gâteau moelleux de patate douce et sorbet coco</p>
<p>Jeudi 23 janvier 2020</p> <p>Les élèves sont en situation d'examen. ***</p> <p>Réservation uniquement de tables de 2 et 4 couverts au tarif de 17,40 euros (Apéritif, vin, café compris)</p>	<p>Vendredi 24 janvier 2020</p> <p>Soupe de poisson (façon bouillabaisse) ***</p> <p>Pintade sous vide Pomme de terre, tomates et côtes de blettes ***</p> <p>Mousse de clémentines corse et pain perdu</p>	<p>Vendredi 24 janvier 2020</p> <p>Soupe de poisson (façon bouillabaisse) ***</p> <p>Pintade sous vide pomme de terre, tomates et côtes de blettes ***</p> <p>Mousse de clémentines corse et pain perdu</p>
<p>Jeudi 30 janvier 2019</p> <p>Les élèves sont en situation d'examen. ***</p> <p>Réservation uniquement de tables de 2 et 4 couverts au tarif de 17,40 euros (Apéritif, vin, café compris)</p>	<p>Vendredi 31 janvier 2019</p> <p>Restaurant fermé Elèves en stage.</p>	<p>Vendredi 31 janvier 2019</p> <p>Restaurant fermé Elèves en stage</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.  
19h-19h30 à 21h45 pour le dîner.

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.