

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

MARS/AVRIL 2020



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

LUNDI MIDI	MARDI MIDI	MERCREDI MIDI
<p>Lundi 9 mars 2020 5 élèves de Terminale CAP sont en situation d'examen. *** 5 tables de 4 couverts sont ouvertes à la réservation ! au tarif de 17,40 €/personne (Apéritif, vin, café compris)</p>	<p>Mardi 10 mars 2020 Tartare de Saumon, sauce Vierge *** Fricassée de Volaille à l'ancienne Rizotto aux petits légumes *** Brochette d'ananas Tulipe glacée mangue-vanille</p>	<p>Mercredi 11 mars 2020 4 élèves de Terminale CAP sont en situation d'examen. *** 4 tables de 4 couverts sont ouvertes à la réservation ! au tarif de 17,40 €/personne (Apéritif, vin, café compris)</p>
<p>Lundi 16 mars 2020 RESTAURANT COMPLET</p>	<p>Mardi 17 mars 2020 Restaurant fermé. L'établissement organise la Finale Régionale des WORLDSKILLS 2020</p>	<p>Mercredi 18 mars 2020 Omelette aux fines herbes *** Burger "fait maison" wedges *** Tiramisu</p>
<p>Lundi 23 mars 2020 Restaurant fermé. Elèves de BTS Cuisine en situation d'examen</p>	<p>Mardi 24 mars 2020 Terrine de Foies de Volaille Salade printanière *** Pavé de cabillaud en nage safranée Légumes à l'anglaise *** Assiette de fromages affinés *** Choux à la crème et à la chantilly</p>	<p>Mercredi 25 mars 2020 Restaurant fermé. Elèves de BTS Cuisine en situation d'examen</p>
<p>Lundi 30 mars 2020 Restaurant fermé. Les élèves sont en entreprise</p>	<p>Mardi 31 mars 2020 Gnocchis à la Parisienne *** Poularde pochée Sauce Suprême *** Assiette de fromages affinés Pain aux noix Ou Fromage faisselle au coulis</p>	<p>Mercredi 1^{er} avril 2020 Restaurant fermé. Les élèves sont en entreprise</p>
<p>Lundi 06 avril 2020 Restaurant fermé. Les élèves sont en entreprise</p>	<p>Mardi 07 avril 2020 Goujonnettes de sole sauce Tartare *** Navarin de Printemps *** Entremets façon Singapour</p>	<p>Mercredi 08 avril 2020 Restaurant fermé. Les élèves sont en entreprise</p>
<p>Lundi 13 avril 2020 Restaurant fermé. Les élèves sont en entreprise</p>	<p>Mardi 14 avril 2020 Soupe de Moules Florentine *** Médailon de Veau Duroc Pâtes Fraîches *** Crème renversée Petits fours</p>	<p>Mercredi 15 avril 2020 Restaurant fermé. Les élèves sont en entreprise</p>

JEUDI MIDI	VENDREDI MIDI	VENDREDI SOIR
<p>Jeudi 12 mars 2020 Rognons de veau poêlés, émulsion à la moutarde à l'ancienne *** Ravioles d'escargots au bouillon d'ail *** Carré d'agneau, flan d'artichaut, purée de céleri et épinard frais *** Parfait glacé au pineau des Charentes broyé du pistou et marmelade d'agrumes</p>	<p>Vendredi 13 mars 2020 Mise en bouche *** Croustillant de poisson au gingembre *** Canard en 2 façons *** Gratin aux agrumes et coulis de yuzu Crêpes Suzette</p>	<p>Vendredi 13 mars 2020 Mise en bouche *** Croustillant de poisson au gingembre *** Canard en 2 façons *** Gratin aux agrumes et coulis de yuzu crêpes Suzette</p>
<p>Jeudi 19 mars 2020 Œufs de cailles en meurette *** Millefeuilles d'asperges, sauce hollandaise à l'oseille *** Caille des Dombes au vinaigre balsamique, pâtes fraîches aux trois couleurs *** Île flottante de 'mémé' sur pain perdu et son oreillette, accompagnée de pommes de Pélussin sautées au romarin</p>	<p>Vendredi 20 mars 2020 MENU SURPRISE !</p>	<p>Vendredi 20 mars 2020 Elèves de BTS sont en situation d'examen. 32 COUVERTS (voir feuille suivante)</p>
<p>Jeudi 26 mars 2020 Tartare de saumon, émulsion aux asperges vertes *** Assiette de charcuterie *** 'Stocafi' Raviolis à la Bastiaise et fleur de courgette *** Gâteau de châtaignes et chocolat, mousse de clémentines et tuiles</p>	<p>Vendredi 27 mars 2020 Mise en bouche *** Huitres à la florentine *** Poulet en deux façons aux morilles *** Pressé de pommes et mousse chocolat</p>	<p>Vendredi 27 mars 2020 Mise en bouche *** Millefeuilles aux asperges et aux gambas, beurre de crustacés *** Noisette d'agneau servie en tagine Semoule aux petits légumes *** Entremets citron cassis, fraises au sucre</p>
<p>Jeudi 02 avril 2020 Mille feuilles d'asperge sauce Hollandaise à l'oseille *** Magret de canard aux griottes, criques ardéchoises Purée de céleri, tartare de Granny Smith *** Tarte citron meringuée</p>	<p>Vendredi 03 avril 2020 Restaurant fermé. Elèves de Terminale Bac Cuisine en situation d'examen</p>	<p>Vendredi 03 avril 2020 Mise en bouche *** Salade croquante aux légumes printaniers et chèvre mi-frais au pistou *** Panier autour du Saint Pierre *** Fraisier</p>
<p>Jeudi 09 avril 2020 Achard de légumes et accra *** Colombo de poulet, riz blanc *** Terrine de banane, mangue rôtie Crème brûlée coco Ananas frais flambé</p>	<p>Vendredi 10 avril 2020 5 élèves de Terminale Bac CSR sont en situation d'examen. *** 5 tables de 4 couverts 5 tables de 2 couverts sont ouvertes à la réservation ! au tarif de 17,40 €/personne (Apéritif, vin, café compris)</p>	<p>Vendredi 10 avril 2020 Mise en bouche *** Soufflé de volaille *** Assiette de la marée, risotto aux coques et asperges vertes *** Café gourmand (Tarte praline, macarons, Crème brûlée au pain d'épice)</p>
<p>Jeudi 16 avril 2020 Restaurant fermé. Elèves de Terminale Bac Cuisine en situation d'examen</p>	<p>Vendredi 17 avril 2020 4 élèves de Terminale Bac CSR sont en situation d'examen. *** 4 tables de 4 couverts 4 tables de 2 couverts sont ouvertes à la réservation ! au tarif de 17,40 €/personne (Apéritif, vin, café compris)</p>	<p>Vendredi 17 avril 2020 Restaurant fermé.</p>



Madame, monsieur, biens chers clients,
en raison des épreuves pratiques des élèves de la classe
de BTS Management d'unité de Restauration,
le restaurant d'application 'les Saveurs de Jehanne'
sera exceptionnellement ouvert à la clientèle les soirs :

- du MERCREDI 18 MARS 2020 pour 32 couverts.
- du JEUDI 19 MARS 2020 pour 24 couverts
- du VENDREDI 20 MARS 2020 pour 32 couverts

Selon les directives académiques seules les boissons sont à la charge de la clientèle !

Nos élèves comptent sur votre soutien et vous remercient pour votre confiance !

**VACANCES SCOLAIRES DU
18 AVRIL 2020 AU 03 MAI 2020 inclus**

**LES ÉLÈVES SERONT RAVIS DE VOUS ACCUEILLIR
AU RETOUR DES VACANCES SCOLAIRES
LE LUNDI 04 MAI 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

HORAIRES D'ACCUEIL : 12h-12h15 à 13h45 pour le déjeuner
19h-19h30 à 21h45 pour le diner

Ces horaires sont limités puisque les élèves ont cours après le service pratique.
ILS SONT IMPERATIFS.

PARTICIPATION FINANCIÈRE

MIDI Formule express (plat, dessert) : 13,20 € hors boissons
Menu 3 plats (entrée, plat, dessert) : 16,80 € hors boissons

SOIR Cocktail + Menu 3 plats (entrée, plat, dessert) : 19,50 € hors autres boissons

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.