

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

SEPTEMBRE - DECEMBRE 2022



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 de midi
19h-19h30 à 21h45 pour le dîner en soirée.

**Ces durées sont limitées aux cours des élèves.
ELLES SONT IMPERATIVES.**

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.

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

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

LUNDI MIDI	MARDI MIDI	MERCREDI MIDI	JEUDI MIDI	VENREDI MIDI	VENREDI SOIR
<p>Lundi 12 septembre 2022 CAP Term</p> <p>Cassolette de fruits de mer *** Fricassée de volaille Riz pilaf et légumes tournés *** Tarte aux fruits</p>	<p>Mardi 13 septembre 2022 1ère PRO CUI/CSR 1</p> <p>Verrine de St Jacques aux fruits de la Passion *** Truite au riesling flan d'escargots et ficelle alsacienne *** Kougelhopf, sorbet ou glace mirabelles flambées</p>	<p>Mercredi 14 septembre 2022 CAP Term</p> <p>Crêpes farcies aux fruits de mer, sauce vin blanc au curry *** Fricassée de pintade au curry *** Tarte marguerite aux fruits</p>	<p>Jeudi 15 septembre 2022 1ère PRO CUI/CSR 2</p> <p>Tartare de Saint Jacques et saumon écume de fruits de la passion *** Truite au riesling Flan d'escargots et ficelle alsacienne *** Mini kougelhopf glacé, mirabelles flambées sur sorbet à la bergamote</p>	<p>Vendredi 16 septembre 2022 Midi TERM PRO CUI/CSR</p> <p>Elèves en Période de Formation en Milieu Professionnel</p> <p>Restaurant Fermé</p>	<p>Vendredi 16 septembre 2022 Soir TERM PRO CUI /CSR</p> <p>Elèves en Période de Formation en Milieu Professionnel</p> <p>Restaurant Fermé</p>
<p>Lundi 19 septembre 2022 CAP Term</p> <p>Cappuccino de carottes au cumin *** Filet de truite meunière, sauce vin blanc, riz créole et légumes tournés *** Crème brûlée</p>	<p>Mardi 20 septembre 2022 1ère PRO CUI/CSR 1</p> <p>Œuf poché en meurette *** Râble de lapin à la Dijonnaise Carottes fanes glacées et pommes sautées *** Sabayon de fruits de saison pain d'épices</p>	<p>Mercredi 21 septembre 2022 CAP Term</p> <p>Crème Agnès Sorel *** Volaille pochée sauce suprême, riz aux champignons de saisons *** Pots de crème , tuiles aux amandes</p>	<p>Jeudi 22 Septembre 2022 1ère PRO CUI/CSR 2</p> <p>Tartare de saumon, écume d'agrumes et d'aneth *** Œuf de poule poché en meurette *** Râble de lapin à la dijonnaise Garniture nivernaise *** Sabayon de fruits et son pain d'épices</p>	<p>Vendredi 23 septembre 2022 Midi TERM PRO CUI/CSR</p> <p>Elèves en Période de Formation en Milieu Professionnel</p> <p>Restaurant Fermé</p>	<p>Vendredi 23 septembre 2022 Soir TERM PRO CUI /CSR</p> <p>Elèves en Période de Formation en Milieu Professionnel</p> <p>Restaurant Fermé</p>
<p>Lundi 26 Septembre 2022 CAP Term</p> <p>Elèves en Période de Formation en Milieu Professionnel</p> <p>Restaurant Fermé</p>	<p>Mardi 27 septembre 2022 1ère PRO CUI/CSR 1</p> <p>Moules façon marinières aux amandes *** Magret de canard Pommes sarladaises Flan de champignons *** Gâteau basques et son coulis aux fruits rouges</p>	<p>Mercredi 28 septembre 2022 CAP Term</p> <p>Elèves en Période de Formation en Milieu Professionnel</p> <p>Restaurant Fermé</p>	<p>Jeudi 29 septembre 2022 1ère PRO CUI/CSR 2</p> <p>Gambas poêlées, semoule au basilic, écume coco curry *** Moules marinières aux amandes *** Magret de canard pommes sarladaises Flan de champignons *** Gâteau basque et sa crème servi à la verse</p>	<p>Vendredi 30 septembre 2022 Midi TERM PRO CUI/CSR</p> <p>Elèves en Période de Formation en Milieu Professionnel</p> <p>Restaurant Fermé</p>	<p>Vendredi 30 septembre 2022 Soir TERM PRO CUI /CSR</p> <p>Elèves en Période de Formation en Milieu Professionnel</p> <p>Restaurant Fermé</p>

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

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

LUNDI MIDI	MARDI MIDI	MERCREDI MIDI	JEUDI MIDI	VENREDI MIDI	VENREDI SOIR
<p>Lundi 3 octobre 2022 CAP Term</p> <p>Elèves en Période de Formation en Milieu Professionnel</p> <p>Restaurant Fermé</p>	<p>Mardi 4 octobre 2022 1ère PRO CUI/CSR 1</p> <p>Croustillant d'andouille de vire à la sauce camembert ***</p> <p>Poulet vallée d'Auge Petits légumes ***</p> <p>Terrine de reinette, croquant de poire sauce caramel pommes flambées au calvados</p>	<p>Mercredi 5 octobre 2022 CAP Term</p> <p>Elèves en Période de Formation en Milieu Professionnel</p> <p>Restaurant Fermé</p>	<p>Jeudi 6 octobre 2022 1ère PRO CUI/CSR 2</p> <p>Moules marinières au bleu ***</p> <p>Croustillant d'andouille de vire à la sauce camembert ***</p> <p>Poulet vallée d'ange Légumes tournés ***</p> <p>Terrine de Reinette et croquant de pommes, glace au céleri sauce caramel</p>	<p>Vendredi 7 octobre 2022 Midi TERM PRO CUI/CSR</p> <p>Elèves en Période de Formation en Milieu Professionnel</p> <p>Restaurant Fermé</p>	<p>Vendredi 7 octobre 2022 Soir TERM PRO CUI /CSR</p> <p>Elèves en Période de Formation en Milieu Professionnel</p> <p>Restaurant Fermé</p>
<p>Lundi 10 octobre 2022 CAP Term</p> <p>Elèves en Période de Formation en Milieu Professionnel</p> <p>Restaurant Fermé</p>	<p>Mardi 11 octobre 2022 1ère PRO CUI/CSR 1</p> <p>Gaspacho tomates poivrons brunoise de légumes , rissole de chèvre ***</p> <p>sole meunière pommes persillées fagot de haricots ***</p> <p>galette bressane mousse au chocolat</p>	<p>Mercredi 12 octobre 2022 CAP Term</p> <p>Elèves en Période de Formation en Milieu Professionnel</p> <p>Restaurant Fermé</p>	<p>Jeudi 13 octobre 2022 1ère PRO CUI/CSR 2</p> <p>Brochette de langoustine aux tomates confites, écume de coriandre fraîche ***</p> <p>Terrine de lotte aux poivrons confits, coulis de poivron ***</p> <p>Civet de sanglier à l'ardennaise Embeurré de choux rouge aux pommes purée de pomme de terre ***</p> <p>Fruits de saison et sabayon au champagne</p>	<p>Vendredi 14 octobre 2022 Midi TERM PRO CUI/CSR</p> <p>Elèves en Période de Formation en Milieu Professionnel</p> <p>Restaurant Fermé</p>	<p>Vendredi 7 octobre 2022 Soir TERM PRO CUI /CSR</p> <p>Elèves en Période de Formation en Milieu Professionnel</p> <p>Restaurant Fermé</p>
<p>Lundi 17 octobre 2022 CAP Term</p> <p>Elèves en Période de Formation en Milieu Professionnel</p> <p>Restaurant Fermé</p>	<p>Mardi 18 octobre 2022 1ère PRO CUI/CSR 1</p> <p>Soufflé de brochet, écrevisses au vin jaune ***</p> <p>Fricassée de volaille comtoise riz pilaf, petits pois frais ***</p> <p>gâteau au chocolat et aux noix</p>	<p>Mercredi 19 octobre 2022 CAP Term</p> <p>Elèves en Période de Formation en Milieu Professionnel</p> <p>Restaurant Fermé</p>	<p>Jeudi 20 octobre 2022 1ère PRO CUI/CSR 2</p> <p>Rouelles de pied de porc, écume de langoustines ***</p> <p>Soufflé de brochet, écrevisses juste sautées au vin jaune ***</p> <p>Fricassée de volailles comtoise riz pilaf, petits pois frais ***</p> <p>Gâteau au chocolat et aux noix</p>	<p>Vendredi 21 octobre 2022 Midi TERM PRO CUI/CSR</p> <p>Mise en bouche ***</p> <p>Tartare de légumes sur sablé de parmesan ***</p> <p>Râble de lapin farci Pommes purée minute, Tian de courgettes , poivrons et aubergines ***</p> <p>Entremet macaron framboise</p>	<p>Vendredi 21 octobre 2022 Soir TERM PRO CUI /CSR</p> <p>Mise en bouche ***</p> <p>Tartare de légumes sur sablé de parmesan ***</p> <p>Râble de lapin farci Pommes purée minute, Tian de courgettes , poivrons et aubergines ***</p> <p>Entremet macaron framboise</p>

VACANCES SCOLAIRES DU SAMEDI 22 OCTOBRE AU DIMANCHE 6 NOVEMBRE 2022 : restaurant fermé.

VACANCES SCOLAIRES DU SAMEDI 22 OCTOBRE AU DIMANCHE 6 NOVEMBRE 2022 : restaurant fermé.

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

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

LUNDI MIDI	MARDI MIDI	MERCREDI MIDI	JEUDI MIDI	VENREDI MIDI	VENREDI SOIR
<p>Lundi 7 novembre 2022 CAP Term</p> <p>Potage Saint Germain *** Escalope de veau viennoise, gratin dauphinois et tomates provençale *** Fondant chocolat Crème anglaise</p>	<p>Mardi 8 novembre 2022 1ère PRO CUI/CSR 1</p> <p>Waterzoi de poissons *** Carbonade flamande Petits légumes *** Buffet de dessert</p>	<p>Mercredi 9 novembre 2022 CAP Term</p> <p>Potage Comti *** Escalope de veau à la milanaise, gratin de pommes de terre au parmigiano, courgettes ronde farcies, façon niçoise *** Brownie, crème anglaise caramel</p>	<p>Jeudi 10 novembre 2022 1ère PRO CUI/CSR 2</p> <p>Emulsion de cèpes et cuisson de grenouille *** Waterzoi à ma façon *** Carbonade de Boeuf et petites folies de légumes épicées *** Buffet de dessert : Tarte en bande à l'ananas, Oranges confites, tartes aux pommes, fraîcheur à la menthe blanche et brownies sauce réglisse</p>	<p>Vendredi 11 novembre 2022 Midi TERM PRO CUI/CSR</p> <p>Jour Férié</p> <p>Restaurant Fermé</p>	<p>Vendredi 11 novembre 2022 Soir TERM PRO CUI /CSR</p> <p>Jour Férié</p> <p>Restaurant Fermé</p>
<p>Lundi 14 novembre 2022 CAP Term</p> <p>Salade niçoise *** Entrecôte sauce béarnaise, pommes tournées et aubergines rôties *** Tarte aux pommes</p>	<p>Mardi 15 novembre 2022 1ère PRO CUI/CSR 1</p> <p>Huitres du bassin d'Arcachon assaisonnée *** Foie gras poêlé déclinaison de betterave et son chutney *** Entrecôte sauce Bordelaise tomates confites et frites de patates douces au piment d'Espelette *** Café gourmand cannellé pruneaux d'Agen flambés macaron aux noix</p>	<p>Mercredi 16 novembre 2022 CAP Term</p> <p>Crudités variées *** Pavé ou darne de saumon grillé, sauce Paloise, pommes allumettes, tomates provençales *** Tarte à l'alsacienne</p>	<p>Jeudi 17 novembre 2022 1ère PRO CUI/CSR 2</p> <p>Cappuccino de marrons émulsion de foie gras poêlé *** Huitres chaudes du bassin d'Arcachon panées aux graines de pavot, julienne de légumes riz blanc au sabayon de barsac *** Cotes de bœuf sauce bordelaise Pommes Anna et flan de cèpes *** Café gourmand, cannellé, confiture de poires, brownies</p>	<p>Vendredi 18 novembre 2022 Midi TERM PRO CUI/CSR</p> <p>Mise en bouche *** Tourin aux cèpes et vin rouge *** Le saumon en deux façons, beurre d'oseille, pommes à l'anglaise, gratin d'épinard, champignons de Paris *** Paris Brest revisité</p>	<p>Vendredi 18 novembre 2022 Soir TERM PRO CUI /CSR</p> <p>Mise en bouche *** Tourin aux cèpes et vin rouge *** Le saumon en deux façons, beurre d'oseille, pommes à l'anglaise, gratin d'épinard, champignons de Paris *** Paris Brest revisité</p>
<p>Lundi 21 novembre 2022 CAP Term</p> <p>Velouté Dubarry *** Bœuf bourguignon, accompagné de légumes *** Buffet de desserts (île flottante, mini crème brûlée, tarte fine aux pommes, brownies)</p>	<p>Mardi 22 novembre 2022 1ère PRO CUI/CSR 1</p> <p>Elèves en Période de Formation en Milieu Professionnel</p> <p>Restaurant Fermé</p>	<p>Mercredi 23 novembre 2022 CAP Term</p> <p>Œufs pochés Masséna *** Osso-buco milanaise, pâtes fraîches maison *** Cerises jubilé Tarte feuilletée aux fruits Tarte aux poires et à la crème d'amande</p>	<p>Jeudi 24 novembre 2022 1ère PRO CUI/CSR 2</p> <p>Elèves en Période de Formation en Milieu Professionnel</p> <p>Restaurant Fermé</p>	<p>Vendredi 25 novembre 2022 Midi TERM PRO CUI/CSR</p> <p>Mise en bouche *** Terrine de lotte confite *** L'agneau de deux façons Pommes cocottes, carottes glacées, pois chiche *** Millefeuille aux fruits de la passion</p>	<p>Vendredi 25 novembre 2022 Soir TERM PRO CUI /CSR</p> <p>Mise en bouche *** Terrine de lotte confite *** L'agneau de deux façons Pommes cocottes, carottes glacées, pois chiche *** Millefeuille aux fruits de la passion</p>

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

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

LUNDI MIDI	MARDI MIDI	MERCREDI MIDI	JEUDI MIDI	VENREDI MIDI	VENREDI SOIR
<p>Lundi 28 novembre 2022 CAP Term</p> <p>Gâteau de foie de volaille *** Darne de saumon pochée, jardinière de légumes *** Tartelette sablée au chocolat</p>	<p>Mardi 29 novembre 2022 1ère PRO CUI/CSR 1</p> <p>Elèves en Période de Formation en Milieu Professionnel</p> <p>Restaurant Fermé</p>	<p>Mercredi 30 novembre 2022 CAP Term</p> <p>Mousseline de merlan arlequin *** Grand aioli Provençal *** Tarte au chocolat</p>	<p>Jeudi 1 décembre 2022 1ère PRO CUI/CSR 2</p> <p>Elèves en Période de Formation en Milieu Professionnel</p> <p>Restaurant Fermé</p>	<p>Vendredi 2 décembre 2022 Midi TERM PRO CUI/CSR</p> <p>Mise en bouche *** Cabillaud piperade et œuf de poule *** Noisette de lotte américaine Risotto *** Amandine aux poires, mini baba au rhum, glace à la vanille</p>	<p>Vendredi 2 décembre 2022 Soir TERM PRO CUI /CSR</p> <p>Mise en bouche *** Cabillaud piperade et œuf de poule *** Noisette de lotte américaine Risotto *** Amandine aux poires, mini baba au rhum, glace à la vanille</p>
<p>Lundi 5 décembre 2022 CAP Term</p> <p>Elèves en Examens</p> <p>Restaurant Fermé</p>	<p>Mardi 6 décembre 2022 1ère PRO CUI/CSR 1</p> <p>Elèves en Période de Formation en Milieu Professionnel</p> <p>Restaurant Fermé</p>	<p>Mercredi 7 décembre 2022 CAP Term</p> <p>Elèves en Examens</p> <p>Restaurant Fermé</p>	<p>Jeudi 8 décembre 2022 1ère PRO CUI/CSR 2</p> <p>Elèves en Période de Formation en Milieu Professionnel</p> <p>Restaurant Fermé</p>	<p>Vendredi 9 décembre 2022 Midi TERM PRO CUI/CSR</p> <p>Mise en bouche *** Œuf parfait sauce morille *** Homard poché au beurre composé crustacé Riz créole, légumes tournés *** Riz au lait</p>	<p>Vendredi 9 décembre 2022 Soir TERM PRO CUI /CSR</p> <p>Mise en bouche *** Œuf parfait sauce morille *** Homard poché au beurre composé crustacé Riz créole, légumes tournés *** Riz au lait</p>
<p>Lundi 12 décembre 2022 CAP Term</p> <p>Capuccino de marron et émulsion de foie gras *** Le burger maison et ses frites *** Crêpes flambées</p>	<p>Mardi 13 décembre 2022 1ère PRO CUI/CSR 1</p> <p>Elèves en Période de Formation en Milieu Professionnel</p> <p>Restaurant Fermé</p>	<p>Mercredi 14 décembre 2022 CAP Term</p> <p>Crème de potiron au lard paysan *** Moules de bouchots à la marinère, frites maison *** Crêpes flambées la normande</p>	<p>Jeudi 15 décembre 2022 1ère PRO CUI/CSR 2</p> <p>Elèves en Période de Formation en Milieu Professionnel</p> <p>Restaurant Fermé</p>	<p>Vendredi 16 décembre 2022 Midi TERM PRO CUI/CSR</p> <p>Restaurant Fermé</p>	<p>Vendredi 16 décembre 2022 Soir TERM PRO CUI /CSR</p> <p>Restaurant Fermé</p>

VACANCES SCOLAIRES DU SAMEDI 17 décembre 2022 au lundi 2 janvier 2023 : restaurant fermé.

VACANCES SCOLAIRES DU SAMEDI 17 décembre 2022 au lundi 2 janvier 2023 : restaurant fermé.