



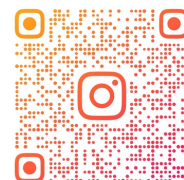
LYCÉE JEHANNE DE FRANCE

"Les saveurs de Jehanne"

6 rue de la Fraternelle - 69009 LYON

Tél : 04 81 07 61 98

Mail : restaurant@lpjdf.fr



@LYCEEJEHANNEFRANCE

ARRIVEE AU RESTAURANT

DEJEUNER : de 12h à 12h15

DINER : de 19h à 19h15

FERMETURE DU RESTAURANT

DEJEUNER : 13h45

DINER : 21h45

PRIX DES MENUS

(TTC, Service compris)

Express'déj : Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 14,50 €

Menu Complet déjeuner : (entrée + plat + dessert) : 16,80 €

Menu Complet dîner : (apéritif + entrée + plat + dessert) : 19,50 €

MENU EXAMEN (3 plats + apéritif + 1 verre de vin + café) : 20 €

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.

INFORMATIONS

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.

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.

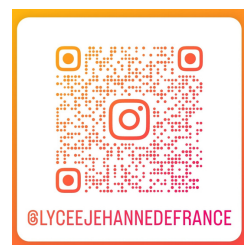
ALLERGIES

Vous avez des allergies ? Merci de nous le signaler lors de la réservation. Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par les élèves du restaurant.



LYCÉE JEHANNE DE FRANCE

Restaurant "Les Saveurs de Jehanne"



SEPTEMBRE 2023

**LUNDI 11 SEPTEMBRE MIDI
CAP TERMINALE**

Restaurant Fermé

**MARDI 12 SEPTEMBRE MIDI
PREMIERE BAC PRO**

Carpaccio de St Jacques,
écume de fruits de la passion

truite au riesling

Flan d'escargots et ficelle

Alsacienne

Mini-kougelhopf, mirabelles
sur sorbet à la bergamote

**MERCREDI 13 SEPTEMBRE MIDI
CAP TERMINALE**

Crêpes farcies aux fruits de Mer,
sauce vin blanc au curry

Fricassée de pintade au curry

Tarte marguerite aux fruits

**JEUDI 14 SEPTEMBRE MIDI
PREMIERE BAC PRO**

Carpaccio de St Jacques,
écume de fruits de la passion

truite au riesling

Flan d'escargots et ficelle

Alsacienne

Mini-kougelhopf,

mirabelles

sur sorbet à la bergamote

**VENDREDI 15 SEPTEMBRE
MIDI ET SOIR
TERM PRO CUI / CSR**

Tartare de légumes,
sablé au parmesan
Pickles de radis

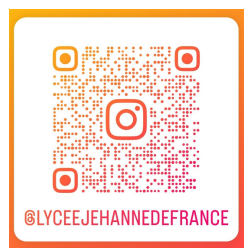
Râble de lapin farci,
Purée de pommes de terre,
aubergine, courgette

Macaron framboise



LYCÉE JEHANNE DE FRANCE

Restaurant "Les Saveurs de Jehanne"



SEPTEMBRE 2023

LUNDI 18 SEPTEMBRE MIDI CAP TERMINALE

Cappuccino de carotte au cumin

Filet de Truite Meunière,
riz créole, sauce Vin blanc

Crème Brulée

MARDI 19 SEPTEMBRE MIDI PREMIERE BAC PRO

Œufs de Poule en Meurette

Râble de lapin à la Dijonnaise
Garniture Nivernaise

Sabayon de fruits et son
Pain d'épices

MERCREDI 20 SEPTEMBRE MIDI CAP TERMINALE

Crème Agnès Sorel

Volaille pochée sauce suprême
Riz aux champignons de saisons

Pots de crème, tuiles aux amandes

JEUDI 21 SEPTEMBRE MIDI PREMIERE BAC PRO

Œufs de Poule en Meurette

Râble de lapin à la Dijonnaise
Garniture Nivernaise

Sabayon de fruits et son
Pain d'épices

VENDREDI 22 SEPTEMBRE MIDI ET SOIR TERM PRO CUI / CSR

Tourin aux cèpes luté

Saumon aux deux façons
légumes du moment

Paris Brest

Glace maison à la pistache
Jus de fraises au citron vert à boire



LYCÉE JEHANNE DE FRANCE

Restaurant "Les Saveurs de Jehanne"



SEPTEMBRE 2023

LUNDI 25 SEPTEMBRE MIDI CAP TERMINALE

Potage saint germain

Escalope de veau viennoise,
Gratin dauphinois

fondant au chocolat, crème anglaise
chantilly relevé à la framboise

MERCREDI 27 SEPTEMBRE MIDI CAP TERMINALE

Potage Conti

Escalope de veau à la Milanaise,
gratin de pommes de terre au
parmesan, légumes façon niçoise

Brownies
crème anglaise caramel

MARDI 26 SEPTEMBRE MIDI PREMIERE BAC PRO

Moules marinières aux amandes

Magret de canard,
pommes sarladaises,
flan de champignons

gâteau Basque et sa crème

JEUDI 28 SEPTEMBRE MIDI PREMIERE BAC PRO

Œufs de Poule en Meurette

Râble de lapin à la Dijonnaise
Garniture Nivernaise

Sabayon de fruits et son
Pain d'épices

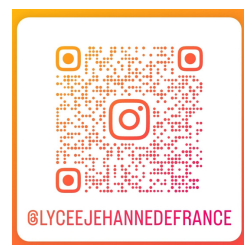
VENDREDI 29 SEPTEMBRE MIDI ET SOIR TERMINALE BAC PRO

Restaurant fermé
Elèves en stage



LYCÉE JEHANNE DE FRANCE

Restaurant "Les Saveurs de Jehanne"



OCTOBRE 2023

LUNDI 2 OCTOBRE MIDI CAP TERMINALE

Salade Niçoise

Entrecôte sauce béarnaise
pommes tournées

aubergines rôties sur pain ficelle

Tarte aux pommes, sauce caramel

MERCREDI 4 OCTOBRE MIDI CAP TERMINALE

Crudités variées

Darnes de Saumon grillées
sauce Paloise, pommes allumettes,
tomates à la Provençale

Tarte à l'alsacienne

COMPLET

MARDI 3 OCTOBRE MIDI PREMIERE BAC PRO

Moules marinières
émulsion au bleu

Croustillant d'andouille de Vire
à la sauce camembert de Normandie

Poulet vallée d'Auge
Légumes tournés

Terrine de Reinette
croquant de pommes
glace au céleri, sauce caramel

JEUDI 5 OCTOBRE MIDI PREMIERE BAC PRO

Moules marinières,
émulsion au bleu

Croustillant d'andouille de Vire
à la sauce camembert de Normandie

Poulet vallée d'Auge
Légumes tournés

Terrine de Reinette
Croquant de pommes
glace au céleri, sauce caramel

VENDREDI 6 OCTOBRE MIDI ET SOIR TERMINALE BAC PRO

Restaurant fermé
Elèves en stage



LYCÉE JEHANNE DE FRANCE

Restaurant "Les Saveurs de Jehanne"



OCTOBRE 2023

LUNDI 9 OCTOBRE MIDI CAP TERMINALE

Velouté Dubarry

Bœuf bourguignon, légumes du
moment

Buffet de desserts

MERCREDI 11 OCTOBRE MIDI CAP TERMINALE

Oeufs pochés Masséna

Osso Buco à la milanaise
Pâtes fraîches maison

Buffet de dessert

MARDI 10 OCTOBRE MIDI PREMIERE BAC PRO

Terrine de lotte aux poivrons confits
coulis de poivrons à la verse

Civet de sanglier à l'ardennaise
Embeurré de choux rouge aux pommes
Purée de pomme de terre

Fruits de saison
Sabayon au champagne

JEUDI 12 OCTOBRE MIDI PREMIERE BAC PRO

Terrine de lotte aux poivrons confits
coulis de poivrons à la verse

Civet de sanglier à l'ardennaise
Embeurré de choux rouge aux pommes
Purée de pomme de terre

Fruits de saison
Sabayon au champagne

VENDREDI 13 OCTOBRE MIDI ET SOIR TERMINALE BAC PRO

Restaurant fermé
Elèves en stage



LYCÉE JEHANNE DE FRANCE

Restaurant "Les Saveurs de Jehanne"



OCTOBRE 2023

LUNDI 16 OCTOBRE MIDI CAP TERMINALE

Gâteau de foie de volaille

Darne de saumon pochée
sauce marseillaise

jardinière de légumes

Tartelette chocolat,
Crème anglaise au génépi

MERCREDI 18 OCTOBRE MIDI CAP TERMINALE

Mousseline de merlan Arlequin

Grand Aioli Provençal

Tarte au chocolat

MARDI 17 OCTOBRE MIDI PREMIERE BAC PRO

Soufflé de brochet

écrevisses juste sautées au vin jaune

Fricassée de volaille comtoise

Riz pilaf, petits pois frais

Gâteau au chocolat et aux noix

Crème glacée maison aux noix

JEUDI 19 OCTOBRE MIDI PREMIERE BAC PRO

Soufflé de brochet

écrevisses juste sautées au vin jaune

Fricassée de volaille comtoise

Riz pilaf, petits pois frais

Gâteau au chocolat et aux noix

Crème glacée maison aux noix

VENDREDI 20 OCTOBRE MIDI ET SOIR TERMINALE BAC PRO

Restaurant fermé

Elèves en stage