



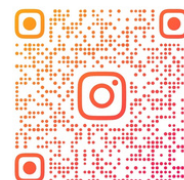
LYCÉE JEHANNE DE FRANCE

"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

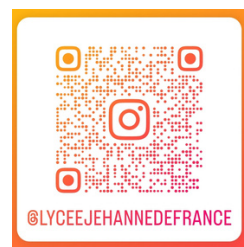
Vous avez des allergies ? Merci de nous le signaler lors de la réservation. Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par les élèves du restaurant.



LYCÉE JEHANNE DE FRANCE

Restaurant "Les Saveurs de Jehanne"

04.81.07.61.98



NOVEMBRE 2023

LUNDI 6 NOVEMBRE MIDI CAP PREMIERE

Salade de foies de volailles

Fricassée de volaille au curry

Tarte au fromage blanc

MARDI 7 NOVEMBRE MIDI PREMIERE BAC PRO

Cuisse de grenouille,
émulsion de cèpes

Waterzoï à ma façon

Carbonade de Bœuf,
petites folies de légumes épicés

Buffet de desserts

MERCREDI 8 NOVEMBRE MIDI CAP TERMINALE

Restaurant fermé

Elèves en stage

JEUDI 9 NOVEMBRE MIDI PREMIERE BAC PRO

COMPLET

Cuisse de grenouille,
émulsion de cèpes

Waterzoï à ma façon

Carbonade de Bœuf,
petites folies de légumes épicés

Buffet de desserts

VENDREDI 10 NOVEMBRE MIDI

TERMINALE BAC PRO

Gnocchis frits de potiron et polenta

Sandre au vin rouge,
Crozets et marrons accompagnés de ses 3 choux

Parfait glacé à la liqueur,
Pommes flambées au calvados



LYCÉE JEHANNE DE FRANCE

Restaurant
"Les Saveurs de Jehanne"

04.81.07.61.98



NOVEMBRE 2023

LUNDI 13 NOVEMBRE MIDI
CAP PREMIERE

Tourte aux poireaux,
trio de coulis de poivron

Médailillon de porc à la moutarde,
pommes de terre Mont-d'or

Ile flottante

MARDI 14 NOVEMBRE MIDI
CAP PREMIERE

COMPLET

MERCREDI 15 NOVEMBRE MIDI
BTS

Menu végétarien

JEUDI 16 NOVEMBRE MIDI
PREMIERE BAC PRO

Cappuccino de marrons,
émulsion de foie gras poilé

Huitres chaudes du bassin d'Arcachon
panées aux graines de pavot,
julienne de légumes,
riz blanc au sabayon de Barsac

Cottes de bœuf sauce Bordelaise,
Pommes Anna et flan

Le cannelé, confiture de poires,
brownies et son café gourmand

VENDREDI 17 NOVEMBRE
MIDI ET SOIR
TERMINALE BAC PRO

Restaurant fermé



LYCÉE JEHANNE DE FRANCE

Restaurant "Les Saveurs de Jehanne"

04.81.07.61.98



NOVEMBRE 2023

LUNDI 20 NOVEMBRE MIDI CAP TERMINALE

Restaurant fermé
Elèves en stage

MARDI 21 NOVEMBRE MIDI PREMIERE BAC PRO

Restaurant fermé
Elèves en stage

MERCREDI 22 NOVEMBRE MIDI CAP TERMINALE

Restaurant fermé
Elèves en stage

JEUDI 23 NOVEMBRE MIDI PREMIERE BAC PRO

Roulé de crottin de Chavignol aux graines et
au thym frais, crème de cidre
Emulsion de cèpes de Sologne

Filet d'Alose rôti aux agrumes,
blettes confites et purée mojettes de Vendée

Chariot de fromages

Fondant au caramel au beurre salé,
jus de pommes au cidre,
Pommes façon tatin

VENDREDI 24 NOVEMBRE MIDI TERMINALE BAC PRO

Cannelloni d'aubergine au st Marcellin

Noisettes de lotte sauce américaine
risotto et flan de légumes

Baba au rhum, glace et ananas flambé

VENDREDI 24 NOVEMBRE SOIR TERMINALE BAC PRO

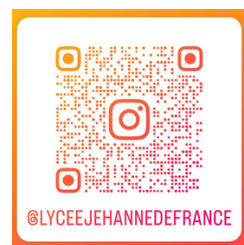
COMPLET



LYCÉE JEHANNE DE FRANCE

Restaurant
"Les Saveurs de Jehanne"

04.81.07.61.98



NOVEMBRE 2023

LUNDI 27 NOVEMBRE MIDI
CAP PREMIERE

Velouté Dubarry

Spaghettis Napolitaine

Génoise crème anglaise

MERCREDI 29 NOVEMBRE MIDI
CAP TERMINALE

Restaurant fermé

Elèves en stage

MARDI 28 NOVEMBRE MIDI
PREMIERE BAC PRO

Restaurant fermé

Elèves en stage

JEUDI 30 NOVEMBRE MIDI
PREMIERE BAC PRO

Restaurant fermé

Elèves en stage

VENDREDI 1 DECEMBRE
MIDI
TERMINALE BAC PRO

Menu

Chef d'oeuvre à découvrir

VENDREDI 1 DECEMBRE
SOIR
TERMINALE BAC PRO

COMPLET



LYCÉE JEHANNE DE FRANCE

Restaurant
"Les Saveurs de Jehanne"

04.81.07.61.98



DECEMBRE 2023

LUNDI 4 DECEMBRE MIDI
CAP TERMINALE

Cappucino de marron,
émulsion de foie gras

Le burger maison et ses frites

Tarte au fromage blanc

MERCREDI 6 DECEMBRE MIDI
CAP TERMINALE

Crème de potiron au lard
paysan

Moules de bouchots à la
marinière, frites maison

Crêpes flambées à la
normande

MARDI 5 DECEMBRE MIDI
PREMIERE BAC PRO

Restaurant fermé

Elèves en stage

JEUDI 7 DECEMBRE MIDI
PREPA BTS
BAC TECHNO TERMINALE

Menu surprise

VENDREDI 8 DECEMBRE
SOIR

TERMINALE BAC PRO

Terrine de lotte aux poivrons confits

L'agneau en 2 façons

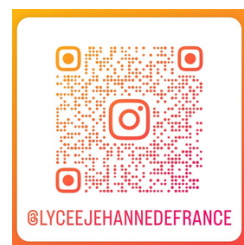
Millefeuille d'ananas flambé



LYCÉE JEHANNE DE FRANCE

Restaurant
"Les Saveurs de Jehanne"

04.81.07.61.98



DECEMBRE 2023

LUNDI 11 DECEMBRE MIDI
CAP TERMINALE

Restaurant fermé
Elèves en examens

MERCREDI 13 DECEMBRE MIDI
CAP TERMINALE

Restaurant fermé
Elèves en examens

MARDI 12 DECEMBRE MIDI
SECONDE BAC TECHNO

Menu surprise

JEUDI 14 DECEMBRE MIDI
PREPA BTS
BAC TECHNO TERMINALE

Menu surprise

VENDREDI 15 DECEMBRE
MIDI ET SOIR
TERMINALE BAC PRO

Terrine de foie gras maison

filet mignon

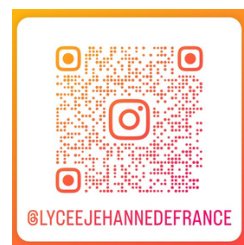
éclair, crème citron meringué,
glace au chocolat blanc



LYCÉE JEHANNE DE FRANCE

Restaurant
"Les Saveurs de Jehanne"

04.81.07.61.98



DECEMBRE 2023

**LUNDI 18 DECEMBRE MIDI
CAP TERMINALE**

Pamplemousse cerisette

Pavé de filet de bœuf sauté au
poivre de Séchuan,
purée de pomme de terre fumée ,
champignons escalopés

La future galette de la monarchie

**MERCREDI 20 DECEMBRE MIDI
CAP TERMINALE**

Endives apéritives

Duo d'huitres marennes, ou
Cerviche de Bar

Pilaf de fruits de mer

Buche de Noël

**MARDI 19 DECEMBRE MIDI
SECONDE BAC TECHNO**

Menu surprise

**JEUDI 21 DECEMBRE MIDI
BAC PRO PREMIERE**

Restaurant fermé

Elèves en stage

**VENDREDI 22 DECEMBRE
MIDI ET SOIR
TERMINALE BAC PRO**

Restaurant fermé
vacances scolaires
réouverture le 8 janvier 2024