



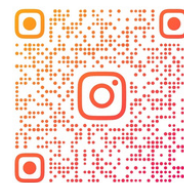
LYCÉE JEHANNE DE FRANCE

"Les saveurs de Jehanne"

6 rue de la Fraternelle - 69009 LYON

Tél : 04 81 07 61 98

Mail : restaurantjdf@la-favorite.org



@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

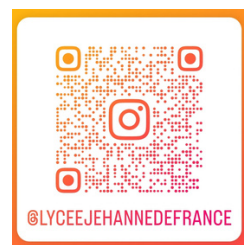
Vous avez des allergies ? Merci de nous le signaler lors de la réservation. Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par les élèves du restaurant.



LYCÉE JEHANNE DE FRANCE

Restaurant "Les Saveurs de Jehanne"

04.81.07.61.98



AVRIL 2024

LUNDI 01 AVRIL MIDI CAP PREMIERE

Jour férié
restaurant fermé

*

MERCREDI 03 AVRIL MIDI CAP PREMIERE

Feuilleté aux asperges vertes

Navarin d'agneau aux pommes

Crème renversée au caramel,
tuiles aux amandes

MARDI 02 AVRIL MIDI BAC PRO PREMIERE

Menu des îles

Ravioles éclatées au brousse et
jambon, écume de petits pois

Achard de légumes et son beignet
d'accras

Colombo de poulet, riz madras

Gâteau de patate douce

Crème brûlée de coco

et glace passion

VENDREDI 05 AVRIL MIDI BAC PRO TERMINALE

Elèves en examen

Tables de 3 couverts uniquement
(Tables de 2 couverts complet)

menu à découvrir

JEUDI 04 AVRIL MIDI BAC PRO PREMIERE

La Corse

Tartare de saumon et
son émulsion d'asperges vertes

Velouté froid de courgettes, parmesan en
copeaux, tomates cerises et huile sésame

Raviolis à la Bastiaise

Mousse de clémentine corse,

Glace et tuile à la châtaigne

VENDREDI 05 AVRIL SOIR BAC PRO TERMINALE

COMPLET

COMPLET

Duo d'asperges

Panier autour du Saint Pierre

Fraisier accompagné de son coulis



LYCÉE JEHANNE DE FRANCE

Restaurant "Les Saveurs de Jehanne"

04.81.07.61.98



AVRIL 2024

LUNDI 08 AVRIL MIDI CAP PREMIERE

Allumettes au fromage

Pavé de saumon à l'unilatéral,
étuvée de légumes

Crème brûlée, cigarettes

MARDI 09 AVRIL MIDI BAC PRO PREMIERE

Menu Poitou Charentes

Rognons de veaux poêlés,
Emulsion à la moutarde à l'ancienne

Soupe de moules safranées
aux mojettes luttée

Le carré d'agneau, tapenade d'artichaut,
Primes grillées au diable

Parfait glacé au Pineau des Charentes,
Broyé du poitou
et sa marmelade d'agrumes

VENDREDI 12 AVRIL MIDI BAC PRO TERMINALE

Elèves en examen

Tables de 4 couverts uniquement

Tables de 2 couverts uniquement

Menu à découvrir

MERCREDI 10 AVRIL MIDI CAP PREMIERE

Restaurant complet

JEUDI 11 AVRIL MIDI BAC PRO PREMIERE

Mise en appétit

Oeuf parfait aux morilles
Pesto de cresson, copeaux bi couleurs

Selle d'agneau farcie,
Jus d'ail et citron confit,
Fèves et carottes aux saveurs orientales

Fraisier

VENDREDI 12 AVRIL SOIR BAC PRO TERMINALE

COMPLET

Entrée surprise

Carré d'Agneau et son accompagnement

Framboisier et son coulis

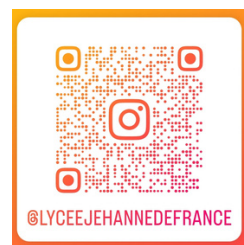
vacances scolaires du samedi 13 avril au dimanche 28 avril 2024



LYCÉE JEHANNE DE FRANCE

Restaurant "Les Saveurs de Jehanne"

04.81.07.61.98



AVRIL ET MAI 2024

LUNDI 29 AVRIL MIDI CAP TERMINALE

Tourte aux poireaux, trio de coulis de poivrons

Mousseline de merlan arlequin

Tulipe de fraises Romanoff,
grillage de caramel

MERCREDI 01 MAI MIDI CAP PREMIERE

Restaurant Fermé
jour Férié

MARDI 30 AVRIL MIDI BAC PRO PREMIERE

Cromesquis de boudin

Huitres et ses asperges vertes

Filet de sandre au beurre blanc

millefeuille de légumes, samossa et pommes
dauphines au cumin et persil

ananas rôti à la vanille
glace vanille

JEUDI 02 MAI MIDI BAC PRO PREMIERE

Cromesquis de boudin

Nem d'huitres aux asperges vertes

Filet de sandre au beurre blanc,
Millefeuille de légumes, samossa et
pommes dauphines au cumin et persil

Ananas rôti à la vanille,
fraîcheur hibiscus à la lavande et menthe,
accompagné d'un sobret basilic

VENDREDI 03 MAI MIDI ET SOIR BAC PRO TERMINALE

Restaurant Fermé