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

@LYCEEJEHANNEDEFRANCE

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

@LYCEEJEHANNEDEFRANCE

MARS 2024

LUNDI 25 MARS MIDI
CAP PREMIERE

Tartare de boeuf
***
Darne de saumon grillée, sauce Béarnaise,
Pommes gaufrettes
***
Tarte aux pralines

MERCREDI 27 MARS MIDI
CAP TERMINALE

Tartare de saumon, salade
***
Steak grillé, sauce béarnaise,
Pommes pont-neuf
***
Crumbles aux pommes

MARDI 26 MARS MIDI
BAC PRO PREMIERE

COMPLET

Menu cuisine bistronomique

Mille feuilles d'asperges
sauce hollandaise à l'oseille
***
Magret de canard en croûte de noix
Criques ardéchoises, Purée de céleri
et Brunoise de granny Smith
***
Tarte au citron meringué

JEUDI 28 MARS MIDI
BAC PRO PREMIERE

COMPLET

Mise en situation d'examen
Menu à découvrir
uniquement tables de 2 couverts

VENDREDI 29 MARS
MIDI
PREMIERE BAC TECHNO

Elèves en période de formation en entreprise
restaurant fermé