



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 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



LYCÉE JEHANNE DE FRANCE

Restaurant
"Les Saveurs de Jehanne"

04.81.07.61.98



MAI 2024

**LUNDI 06 MAI MIDI
CAP TERMINALE**

Tarte à l'oignon

Poulet sauté chasseur, pois gourmands,
pommes cocottes

Entremets façon Singapour

**MERCREDI 08 MAI MIDI
CAP PREMIERE**

Restaurant Fermé

Jour Férié

**MARDI 07 MAI MIDI
BAC PRO PREMIERE**

Menu Corse

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

Cannelloni à la Bastiaise

Mousse de jus clémentine corse, glace et tuile
aux châtaignes

**JEUDI 09 MAI MIDI
BAC PRO PREMIERE**

Restaurant Fermé

Jour Férié

**VENDREDI 10 MAI
MIDI ET SOIR
BAC PRO TERMINALE**

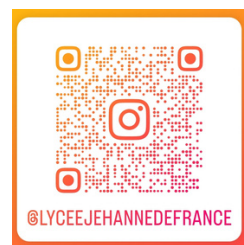
Restaurant Fermé



LYCÉE JEHANNE DE FRANCE

Restaurant "Les Saveurs de Jehanne"

04.81.07.61.98



MAI 2024

LUNDI 13 MAI MIDI CAP TERMINALE

Terrine de poissons (saumon)
sauce mousseline

Magret de canard sauté au poivre vert,
pommes cocottes

Cornes d'abondance et fraises

MARDI 14 MAI MIDI BAC PRO PREMIERE

Menu Bourgogne

Carpaccio de veau poêlé, émulsion de morilles

Ravioles d'escargots au bouillon d'ail

Râble de lapin farci légumes tournés

Entremets aux poires

MERCREDI 15 MAI MIDI CAP PREMIERE

Salade niçoise

Tartare de boeuf, pommes pont neuf

Beignet aux pommes

Mousse au chocolat

JEUDI 16 MAI MIDI BAC PRO PREMIERE

Fraicheur de tomates chèvre basilic et rouget

Paella comme en Espagne

Salade de fraises, sorbet framboises maison et
sa tuile légère

VENDREDI 17 MAI MIDI ET SOIR BAC PRO TERMINALE

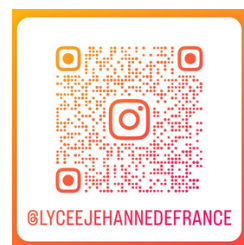
Restaurant Fermé aux clients



LYCÉE JEHANNE DE FRANCE

Restaurant "Les Saveurs de Jehanne"

04.81.07.61.98



MAI 2024

LUNDI 20 MAI MIDI CAP TERMINALE

Restaurant fermé

Jour férié

MERCREDI 22 MAI MIDI CAP PREMIERE

Elèves en examen

Tables de 2 couverts uniquement

Menu à découvrir

MARDI 21 MAI MIDI BAC PRO PREMIERE

Oeuf parfait aux morilles et pesto au cresson

Selle d'agneau farçie au jus d'ail, citron confit ,
fèves et carottes aux saveurs orientales

Fraisier

JEUDI 23 MAI MIDI BAC PRO PREMIERE

Salade tomate mozzarella

Lasagnes de légumes d'été

Crème brûlée

VENDREDI 24 MAI MIDI BAC PRO TERMINALE

STREET FOOD

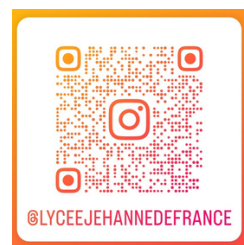
Découvrir une cuisine mondiale créative et surprenante
et surtout délicieuse, autour de stands,
tout en déambulant dans le restaurant.

Ce n'est pas un service à table



LYCÉE JEHANNE DE FRANCE

Restaurant
"Les Saveurs de Jehanne"
04.81.07.61.98



MAI 2024

LUNDI 27 MAI MIDI CAP TERMINALE

Terrine de poissons (saumon)
sauce mousseline

Magret de canard sauté au poivre vert,
pommes cocottes

Cornes d'abondance et fraises

MARDI 28 MAI MIDI BAC PRO PREMIERE

Restaurant fermé

MERCREDI 29 MAI MIDI BTS

Elèves en examen
Tables de 4 couverts - complet
Tables de 2 couverts
Menu à découvrir

JEUDI 30 MAI MIDI BTS

Elèves en examen
Tables de 4 couverts
Tables de 2 couverts
Menu à découvrir

VENDREDI 31 MAI MIDI ET SOIR BAC PRO TERMINALE

Restaurant fermé
jusqu'en septembre 2024