



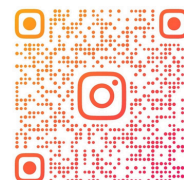
LYCÉE JEHANNE DE FRANCE

"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 : 21h00

PRIX DES MENUS

(TTC, Service compris)

Express'déj : Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 16,50 €

Déjeuner du lundi au jeudi : (entrée + plat + dessert) : 19,50 €

Vendredi midi et soir: (apéritif + entrée + plat + dessert) : 22,50 €

MENU EXAMEN Boissons comprises : 25,00 €

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



OCTOBRE 2024

LUNDI 30 SEPTEMBRE MIDI CAP TERMINALE

Assiette Verte Végétarienne
sauce mangue et beurre d'agrumes

Entrecôte sauce béarnaise, pommes
tournées et aubergines rôties sur
pain ficelle

Tarte aux pommes

MARDI 1 OCTOBRE MIDI PREMIERE BAC PRO

Gambas poêlées, semoule au basilic,
écume coco-curry

Moules marinières aux amandes

Magret de canard, pommes sarladaises
flan de champignons

gâteau Basque et sa crème

MERCREDI 2 OCTOBRE MIDI CAP TERMINALE

Tajine de légumes

Pavé de Saumon snacké sauce Paloise,
pommes allumettes,
tomates à la Provençale

Tarte à l'alsacienne

JEUDI 3 OCTOBRE MIDI PREMIERE BAC PRO

Beignet de sauge et son coulis de
poivron rouge

Moules marinières aux amandes

Magret de canard, pommes
sarladaises, flan de champignons

gâteau Basque et sa crème

VENDREDI 4 OCTOBRE MIDI ET SOIR TERM PRO CUI / CSR

Restaurant fermé



LYCÉE JEHANNE DE FRANCE

Restaurant "Les Saveurs de Jehanne"

04.81.07.61.98



OCTOBRE 2024

LUNDI 7 OCTOBRE MIDI CAP TERMINALE

Velouté Dubarry

Bœuf bourguignon, accompagné de
légumes

Buffet de dessert

(mini crème brûlée, brownies,
tarte feuilletée aux pommes,
œufs à la neige aux pralines)

MERCREDI 9 OCTOBRE MIDI CAP TERMINALE

Velouté de fèves à la menthe

Carbonade de boeuf,
purée de pomme de terre fumée et petits
légumes

Cerises jubilées
tarte aux poires et à la crème d'amande

MARDI 8 OCTOBRE MIDI PREMIERE BAC PRO

Foie gras poêlée, écume de betterave
rouge aux épices

Carre d'Agneau à la languedocienne
Aligot, tian de légumes

Crème brûlée à la catalane,
figues rôties

JEUDI 10 OCTOBRE MIDI PREMIERE BAC PRO

Persillade de coques

Poie gras poêlé et sa déclinaison de
betteraves

Carré d'agneau à la languedocienne,
Pomme grenaille sautées
oignons et sauge
tian de légumes

crème brulée à la catalane, figues rôtie

VENDREDI 11 OCTOBRE MIDI ET SOIR TERM PRO CUI / CSR

Restaurant fermé



LYCÉE JEHANNE DE FRANCE

Restaurant "Les Saveurs de Jehanne"

04.81.07.61.98



OCTOBRE 2024

LUNDI 14 OCTOBRE MIDI CAP TERMINALE

Gâteau de foie de volaille

Darne de saumon pochée,
sauce Marseillaise
jardinière de légumes

Tartelette chocolat et praliné

MERCREDI 16 OCTOBRE MIDI CAP TERMINALE

Gâteau de foie de volaille

Filet de dorade, sauce réduite,
riz créole et petits légumes

Tartelette chocolat et praliné

JEUDI 17 OCTOBRE MIDI PREMIERE BAC PRO

Pétoncles sautées au beurre,
purée de panais et émulsion de cidre

Saumon gravlax, sauce à l'aneth,
tuile de blé noir

poulet vallée d'Auge,
légumes tournées

Terrine de reinette et croquant de
poire, pommes flambées au calvados
et confiture de lait

VENDREDI 18 OCTOBRE MIDI ET SOIR TERM PRO CUI / CSR

Restaurant fermé

MARDI 15 OCTOBRE MIDI PREMIERE BAC PRO

Moules marinières, émulsion au bleu

Croustillant d'andouille de Vire
à la sauce camembert

Poulet vallée d'Auge
Légumes tournés

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