



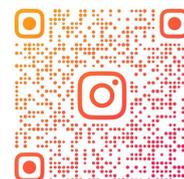
LYCÉE JEHANNE DE FRANCE

# "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

\*\*\*

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

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