



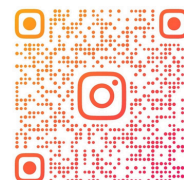
LYCÉE JEHANNE DE FRANCE

"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



NOVEMBRE 2024

MARDI 5 NOVEMBRE MIDI
PREMIERE BAC PRO

Waterzoi de poisson

Carbonade de boeuf

Fraicheur à la menthe blanche
et son orange confite chocolatée

VENDREDI 8 NOVEMBRE
MIDI ET SOIR
TERM PRO CUI / CSR

Soupe de lentilles fumées

Création autour du sandre

Parfait glacé à la châtaigne,
jus de granny, pommes flambées au calvados

MERCREDI 6 NOVEMBRE SOIR
BTS MHR 2

SOIREE STREET FOOD

30 € boissons comprises

JEUDI 14 NOVEMBRE MIDI
PREMIERE BAC PRO

Waterzoi de poisson

Carbonade de boeuf

Buffet de desserts fraicheur menthe, tartes
en bande, oranges confites

JEUDI 7 NOVEMBRE MIDI
PREMIERE BAC PRO

Saucisson brioché et sa Mesclun

Quenelle de brochet sauce Nantua

Tartelette praline,
Sorbet framboise

VENDREDI 15 NOVEMBRE
MIDI ET SOIR
TERM PRO CUI / CSR

Nems de choux et ketchup de betterave

Agneaux en 2 façons

Forêt noire individuelle et griottes flambées



LYCÉE JEHANNE DE FRANCE

Restaurant
"Les Saveurs de Jehanne"

04.81.07.61.98



NOVEMBRE 2024

MERCREDI 20 NOVEMBRE
SOIR
BTS2

SOIREE ITALIENNE
30 € boissons comprises

JEUDI 21 NOVEMBRE MIDI
PREMIERE BAC PRO

Roulés d'aubergines farcies à la
crème de noix

Cote de Boeuf à l'arménienne

Balkavas sauce abricot
granité à la grenade

VENDREDI 22 NOVEMBRE
MIDI ET SOIR
TERM PRO CUI / CSR

Déclinaison de carottes

Noisettes de lotte sauce américaine,
risotto et flan de légumes

Baba au rhum et ananas flambé

MARDI 26 NOVEMBRE MIDI
SECONDE BAC PRO

Rillettes de poulet, salade verte

Escalope de volaille panée
gratin daupinois

Salade de fruits

VENDREDI 29 NOVEMBRE
MIDI ET SOIR
TERM PRO CUI / CSR

Palette de légumes aigres doux,
houmous de betterave rouge

Autour du filet mignon

Eclair et crème citron meringué,
glace au chocolat blanc



LYCÉE JEHANNE DE FRANCE

Restaurant
"Les Saveurs de Jehanne"
04.81.07.61.98



DECEMBRE 2024

MARDI 3 DECEMBRE MIDI
SECONDE BAC PRO

Oeufs meurette à la Bourguignonne

Boeuf Bourguignon et tagliatelles
fraîches

Poire Belle-Hélène

LUNDI 16 DECEMBRE MIDI
CAP TERMINALE

Pamplemousse cerisette, beurre de zest

Pave de filet de boeuf sauté,
sauce gastrique au poivre de Sichuan,
purée de pomme de terre fumée
façonnée à la cuillère, pleurotes

Gâteau au chocolat et pistache,
coulis de framboise

MARDI 17 DECEMBRE MIDI
BTS1

Restaurant ouvert

Menu à découvrir

MERCREDI 18 DECEMBRE MIDI
CAP TERMINALE

Velouté fumé de lentilles vertes du
Puy, oeuf parfait, nuage au paprika

Ballotine de volaille au vinaigre,
Panais rôti et ses poudres de légumes

Buches de Noël

RESTAURANT FERME
pendant les vacances de Noël
20/12/2024 au 05/01/2025