

MENUS MARS 2024

RESTAURANT
D'APPLICATION
L'EUROPE

LYCÉE JEAN MONNET
43000 Le PUY - EN - VELAY



SCAN ME

CONTACTEZ-NOUS

LYCÉE JEAN MONNET
45 Boulevard Bertrand
43000 Le PUY - EN - VELAY

Réservez en direct sur notre
nouveau site internet via le lien
suivant :

<https://lyceejeanmonnetlepu.fr/>

ou

en flashant le **QR CODE** ci-après

Besoin d'aide ?

Contactez M. Esposto
(le mardi et le vendredi)

☎ 04 71 06 61 88



HORAIRES

DÉJEUNER

ACCUEIL DE
12H00 À 12H15
FIN DE SERVICE
À 14 H 00



DÎNER

ACCUEIL DE
19H00 À 19H15
FIN DE SERVICE
À 21H30

MERCI DE RESPECTER
IMPÉRATIVEMENT LES
HORAIRES INDIQUÉS
CI-DESSUS

INFORMATIONS

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.

Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.



MENUS

Les menus sont régulièrement envoyés par mail à notre aimable clientèle. Ils peuvent être retirés à l'accueil de l'établissement ou au restaurant d'application les jours d'ouverture.

MENUS AVEC CHOIX

*Certains jours, des menus vous sont proposés avec le choix de plusieurs entrées, plats et desserts.
Pour des raisons pédagogiques, les convives d'une même table devront se répartir équitablement l'ensemble des plats proposés.*

POURBOIRES

Les pourboires sont acceptés, ceux-ci sont récoltés collectivement et permettent à nos élèves de financer un projet pédagogique de fin d'année. (Exemples : visites, voyages culturels)

Pour des raisons ou des besoins pédagogiques, les réservations peuvent être annulées.
Merci de votre compréhension.



Mardi 05 Mars

SOIR

COMME AUX GRANDS BUFFETS

*Saumon froid en Bellevue, œufs
mimosa et poireau vinaigrette*

*Jambon de Paris braisé, sauce
Porto ou au poivre*

*Pommes fondantes, lentilles
vertes du Berry, choux braisés*

*Saint Honoré
Chantilly Mascarpone*

Prix : 25 €

Avec accords mets/vins 33 €

*Allergènes : 1 - 3 - 4 - 5 - 7 - 10 - 12
(voir notice dernière page du menu)*

LE PUY-EN-VELAY

Jeudi 07 Mars

MIDI

Tartelette fine aux légumes grillés

*Fricassée de volaille à la
normande*

Salade de fruits

Prix : 15 €

*Allergènes : 1 - 7 - 12
(voir notice dernière page du menu)*



Vendredi 08 Mars

MIDI

Bourek mechouia

*Tajine de poulet aux olives,
Msemen,
Garnitures de légumes de saisons
épicés*

*Baklava, cornes de gazelle
Salade de fruits
Thé à la menthe*

Prix : 17 €

*Allergènes : 1 - 3 - 5 - 7 - 8 - 11 - 12
(voir notice dernière page du menu)*

LE PUY-EN-VELAY



Mardi 12 Mars

SOIR

SOIRÉE ORION

UNE BALADE EN AQUITAINE

Salade façon Landaise

*Magret de canard rôti, sauce
aigre-douce à la mangue,*

*Galette de blette, purée de
potimarron, cèpe bouchon
persillé, asperge verte*

*Gâteau Basque
Crème anglaise*

Prix : 25 €

Avec accords mets/vins 33 €

*Allergènes : 1 - 3 - 5 - 7 - 8 - 10 - 12
(voir notice dernière page du menu)*

Jeudi 14 Mars

MIDI

*Tourte de pomme de terre et
jambon cru*

*Poulet sauté chasseur
Pommes cocottes rissolées*

Salade de fruits exotiques

Prix : 15 €

*Allergènes : 1 - 3 - 7 - 12
(voir notice dernière page du menu)*

LE PUY-EN-VELAY



Mardi 19 Mars

SOIR

LES CRÊPES DANS TOUS LEURS ÉTATS

*Crêpe Saint-Jacques, fondue de poireaux
Crêpe andouille pomme fruit
Crêpe façon tartiflette*

Le trou Normand

*Crêpe flambée au Grand-Marnier
Crêpe soufflée
Sorbet orange*

Prix : 25 €

Avec accords mets/vins 33 €

*Allergènes : 1 - 3 - 5 - 7 - 12 - 14
(voir notice dernière page du menu)*

Jeudi 21 Mars

MIDI

*Assiette de charcuteries
d'Auvergne*

*Filet de truite meunière
Fricassée d'artichaut au chorizo,
Pommes noisette*

Tarte aux pommes

Prix : 15 €

*Allergènes : 1 - 3 - 4 - 7 - 12
(voir notice dernière page du menu)*

LE PUY-EN-VELAY



Jeudi 28 Mars

MIDI

*Assiette de charcuteries
italiennes*

*Pavé de saumon à l'unilatéral,
beurre fondu, épinards la
crème,*

Pommes Macaire

Tarte alsacienne aux poires

Prix : 15 €

*Allergènes : 1 - 3 - 4 - 7 - 12
(voir notice dernière page du menu)*



LES ALLERGÈNES

- 1- Céréales contenant du gluten et les produits à base de ces céréales (avoine, blé, épeautre, orge, kamut).
- 2- Crustacés et produit à base de crustacés.
- 3- Oeufs et produits à base d'œufs.
- 4- Poissons et produits à base de poisson.
- 5- Arachides et produits à base d'arachides.
- 6- Soja et produits à base de soja.
- 7- Lait et produits à base de lait.
- 8- Fruits à coque.
- 9- Céleri et produits à base de céleri.
- 10- Moutarde et produits à base de moutarde.
- 11- Graines de sésame et produits à base de graines de moutarde.
- 12- Anhydride sulfureux et sulfites.
- 13- Lupin et produits à base de lupin.
- 14- Mollusques et produits à base de mollusques.

