

MENUS AVRIL 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://lyceejeanmonnetlepuuy.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 02 Avril

SOIR

LA CUEILLETTE DES CHAMPIGNONS

Velouté de cèpes aux châtaignes

*Médailлон de veau de la
Haute-Loire comme un Rossini,
Jus de viande réduit à la truffe,
Mousseline de potimarron et
légumes de saison*

Le fraisier

Prix : 25 €

Avec accords mets/vins 33 €

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

LE PUY-EN-VELAY



Jeudi 04 Avril

MIDI

Marmite Dieppoise

*Entrecôte « à la plancha »,
Sauce bordelaise,
Pommes dauphines,
Fagot de haricots verts*

Pêche Melba

Prix : 15 €

*Allergènes : 1 - 2 - 3 - 4 - 12 - 14
(voir notice dernière page du menu)*

Jeudi 11 Avril

MIDI

LE PUY-EN-VELAY

*Soupe de poissons de roche,
Sa rouille,*

Croutons de pain et fromage râpé

*Pavé de rumsteck aux poivres
Pommes Pont Neuf,*

Choux de Bruxelles caramélisés

Dame blanche

Prix : 15 €

*Allergènes : 1 - 2 - 3 - 4 - 12 - 14
(voir notice dernière page du menu)*



Mardi 30 Avril

SOIR

LE FIN GRAS DU MEZENC

*Pot-au-feu du
Fin gras du Mézenc en 2
services*

*Tarte façon Tatin à la pomme
du Pilat*

Soufflé glacé à la verveine

Prix : 25 €

Avec accords mets/vins 33 €

*Allergènes : 1 - 3 - 5 - 7
(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.



Joyeuses
Pâques

