

MENUS MAI 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.



Jeudi 02 Mai

MIDI

*Quiche océane,
Mesclun de salades*

*Pavé de rumsteck au poivre,
Pommes de terre sarladaise*

Tiramisu aux fruits rouges

Prix : 15 €

*Allergènes : 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 7 - 12 - 14
(voir notice dernière page du menu)*



Vendredi 03 Mai
MENU D'EXAMEN

*Tables de 2 ou 4 couverts.
Réservation possible uniquement par téléphone*

MIDI

Charcuteries froides

*Filet de daurades, contisé
à l'ail nouveau,
Ragoût de fruits de mer,
Polenta arlequin*

Tarte au Citron meringuée

Prix : 17 €

*Allergènes : 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 7 - 12 - 14
(voir notice dernière page du menu)*

MENU D'EXAMEN

Mardi 07 Mai
SOIR

MENU D'EXAMEN

Tables de 4 couverts.

Réservation possible uniquement par téléphone

Gaspacho Andalou

*Entrecôte double grillée, sauce bordelaise,
Mousseline de potimarron aux agrumes,
Galette de blettes,
Asperges vertes, cèpes persillés
et pommes grenailles*

COMPLET

Planchette de fromages

*Tartelette aux fraises,
petites meringues sèches*

Prix : 25 €

Avec accords mets/vins 33 €

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

Tables de 2 couverts.

Réservation possible uniquement par téléphone

Gaspacho Andalou

*Entrecôte grillée, sauce bordelaise,
Mousseline de potimarron aux agrumes,
Galette de blettes,
Asperges vertes, cèpes persillés
et pommes grenailles*

COMPLET

Assiette de fromages

*Pêche flambée,
Crème glacée vanille*

Prix : 25 €

Avec accords mets/vins 33 €

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



Les élèves de restaurant
seront évalués dans le cadre
de l'examen du BAC PRO



MENU D'EXAMEN

Mardi 14 Mai
SOIR

MENU D'EXAMEN

Tables de 4 couverts.

Réservation possible uniquement par téléphone

Tables de 2 couverts.

Réservation possible uniquement par téléphone

Planche de charcuteries

*Magret de canard, sauce à la mangue,
Mousseline de potimarron aux agrumes,
Galette de blettes,
Asperges vertes, cèpes, gratinés et pommes
gratinées*

COMPLET

Assiette de fromages Auvergnats

*Tartelette rustique aux pommes
flambée au Calvados,
crème anglaise*

Prix : 25 €

Avec accords mets/vins 33 €

*Allergènes : 1 - 3 - 5 - 6 - 7 - 8 - 11 - 12
(voir notice dernière page du menu)*

Melon à l'italienne

*Magret de canard, sauce à la mangue,
Mousseline de potimarron aux agrumes,
Galette de blettes,
Asperges vertes, cèpes, gratinés et pommes
gratinées*

COMPLET

Trio de fromages du Cantal

*Coupe de fraises Gariguettes au
sirop balsamique et sa crème chantilly*

Prix : 25 €

Avec accords mets/vins 33 €

*Allergènes : 1 - 3 - 5 - 6 - 7 - 8 - 11 - 12
(voir notice dernière page du menu)*



Jeudi 16 Mai

MIDI

Salade Caesar

*Pavé de cabillaud dieppoise,
Riz pilaf poivron chorizo*

Cygne chantilly

Prix : 15 €

*Allergènes : 1 - 3 - 4 - 7 - 14
(voir notice dernière page du menu)*



Vendredi 17 Mai
MENU D'EXAMEN

*Tables de 2 ou 4 couverts.
Réservation possible uniquement par téléphone*

MIDI

Crevettes flambées à l'anis

*Encornet farci au piment
d'espelette,
Roulade d'aubergine
et de courgette à la ricotta*

*Makis sucrés
Sorbet mangue*

Prix : 17 €

*Allergènes : 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 7 - 12 - 14
(voir notice dernière page du menu)*

Jeudi 23 Mai

MIDI

Tomate mozzarella revisitée

*Dos de cabillaud
en croûte de saucisson*

Pommes Anna

*Mini Saint - Honoré
Crème de mascarpone*

Prix : 15 €

*Allergènes : 1 - 3 - 4 - 5 - 14
(voir notice dernière page du menu)*

LE PUY-EN-VELAY



Jeudi 30 Mai

MIDI

Cannelloni épinards saumon

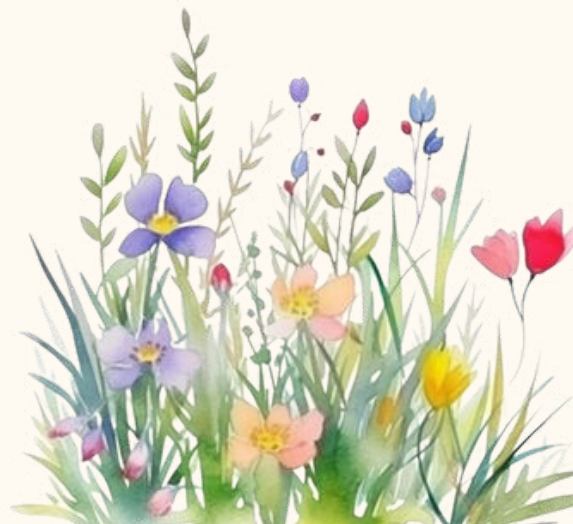
Mixed Grill

Pommes gaufrettes

Nougat glacé au miel

Prix : 15 €

*Allergènes : 1 - 3 - 4 - 5 - 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.

