

MENUS SEPTEMBRE 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 ?
Contacter 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

**back to
SCHOOL**

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 17 Septembre

SOIR

*Noix de Saint-Jacques,
Sauce Véronique,
Fenouil braisé,
Purée de patate douce au lait
de coco et gingembre*

*Caille farcie au foie gras, raisins,
jus réduit,
Duxelles de cèpes et oignons glacés*

*Poire belle dijonnaise, sirop réduit au
cassis, crème glacée vanille,
Tuile croustillante,
Meringue Suisse*

Prix : 26 €

Avec accords mets/vins 34 €

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



Mardi 24 Septembre

SOIR

*Pounti auvergnat, jeunes pousses de
salades assaisonnées*

*Pavé de rumsteck de race Salers grillé,
Sauce au poivre,
Aligot et lentilles de la planète mijotées*

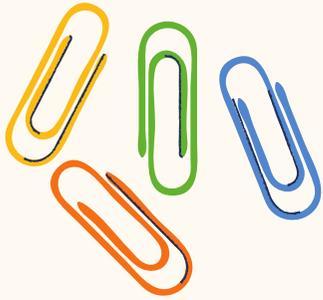
Le plateau de fromages régionaux

*Le baba bouchon à la liqueur de
Gentiane, sa crème fouettée et quelques
baies rouges*

Prix : 26 €

Avec accords mets/vins 34 €

*Allergènes : 1 - 3 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 - 12 - 13
(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.

