

CONTACTEZ-NOUS

LYCEE 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 ?

Contacteur:

Mme De oliveira-Mosnier
(les matins)
04 71 06 61 88

MENUS

JANVIER

2025



HORAIRES

DÉJEUNER

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

DÎNER

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

MERCI DE RESPECTER
IMPÉRATIVEMENT LES
HORAIRES INDIQUÉS
CI-DESSUS

INFORMATIONS

Les éventuels différents tarifaires avec la profession, de même que les quelques variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de notre restaurant d'application.

Les prix demandés n'intègrent en effet 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 envoyés chaque mois à notre clientèle. Ils peuvent être retirés à l'accueil du lycée ou au restaurant d'application les jours d'ouverture.

MENUS AVEC CHOIX

Certains jours, les menus vous seront 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 (voyage culturel, visites...).

A SAVOIR

***Pour des raisons pédagogiques ou pour cause de formation des enseignants, les réservations peuvent être annulées.
Merci pour votre compréhension!***

Mardi 7 janvier



SOIR

LA BRETAGNE, ÇA VOUS GAGNE!

*Galette de Saint Jacques et
sa fondue de poireaux
au curry*

*Galette Andouille de
Guéméné*

*Tagliatelles de légumes
sauce moutarde*

*Pannequet pomme cannelle,
Riz au lait crémeux,
Beignet à la crème de marron*

Prix : 26 €

avec accords mets/vins 34 euros

*Allergènes : 1 - 3 - 4 - 5 - 7 - 8 - 14
(voir notice dernière page du menu)*

Jeudi 9 janvier



MIDI

Assiette de harengs

*Filet mignon de porc rôti
à la sauge*

*Gratin de pomme de terre
Légumes d'hiver*

Tarte Bourdaloue

Prix : 16€

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

Vendredi 10 janvier



MIDI

*Pounti auvergnat
Endives au bleu*

*Papillote de poissons
Pomme de terre au lard*

Galette

Prix : 18€

*Allergènes : 1 - 3 - 4 - 5 - 7 - 8 - 12
(voir notice dernière page du menu)*

Mardi 14 janvier



SOIR

SAVEURS CREOLES

*Brochette de boudin créole
aux fruits exotiques
Poisson à la Tahitienne
et acras de morue*

*Colombo de porc
légèrement épicé
Croquettes d'igname
et riz créole*

Entremets le Royal chocolat

Prix : 26€

avec accords mets/vins 34 euros

Allergènes : 1 - 3 - 4 - 5 - 7 - 8

(voir notice dernière page du menu)

Jeudi 16 janvier



MIDI

Assiette de Pétoncle

*Carré de porc rôti
Pomme boulangère
Légumes étuvés*

Tarte aux fruits

Prix : 16€

Allergènes : 1 - 3 - 5 - 7 - 12

(voir notice dernière page du menu)

Vendredi 17 janvier



MIDI

*Fricassée de moule
et poivron
Couronne briochée*

*Faux filet rôti
Endives braisées
Façon potatoes*

Forêt noire

Prix : 18€

Allergènes : 1-2-3-4-5-6-12-14

(voir notice dernière page du menu)

Mardi 21 janvier



SOIR

*LA CUEILLETTE
DES CHAMPIGNONS*

*Velouté de cèpes
aux châtaignes*

*Médailillon de veau Rossini
de la Haute-loire
et son jus de viande réduit
à la truffe*

*Mousseline de céleri rave
aux pommes et légumes
de saison*

*Nougat glacé au miel
Pommes caramélisées
Pudding, diplomate et
Crèmeux au chocolat*

Prix : 26€

avec accords mets/vins 34 euros

Allergènes : 1 - 3 - 5 - 7 - 8

(voir notice dernière page du menu)

Jeudi 23 janvier



MIDI

*Quiche océane
Mesclun de salades*

*Bavette grillée
sauce bordelaise
Pommes amandines*

Tiramisu aux fruits rouges

Prix : 16€

*Allergènes : 1-2-3-4-5-7-10-12-14
(voir notice dernière page du menu)*

Vendredi 24 janvier



MIDI

*“Assiette à croquer”
de légumes*

*Pièce de bœuf grillée
béarnaise
Gâteau de pomme de terre*

Baba au rhum

Prix : 18€

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

Mardi 28 janvier



SOIR

BALADE AU PORTUGAL

*Bolinhos de bacalhau
(croquettes de morue
à la portugaise)
et sa sauce tomate épicée*

*Arroz de Tamboril
(ragoût de lotte)*

Entremets le bourbon

Prix : 26€

avec accords mets/vins 34 euros

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

Jeudi 30 janvier



MIDI

*Tarte à l'oignon
Mesclun de salades*

*Onglet grillé
écume d'échalotes
Pommes Pont-Neuf*

*Panacotta
aux fruits rouges*

Prix : 16€

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

Vendredi 31 janvier



MIDI

*Ceviche de poisson
Brioche toastées*

*Gigolette de volaille
farciée aux cèpes
Pommes fondantes
au romarin*

*Poires flambées
et sorbet*

Prix : 18€

*Allergènes : 1 - 3 - 4 - 5 - 7 - 10 -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.

