

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 ?

Contactez :

Mme De oliveira-Mosnier

(les matins)

04 71 06 61 88



MENUS *FEVRIER* *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 4 février
SOIR

LE FIN GRAS DU MEZENC

*Pot-au-feu du Fin Gras
du Mézenc en deux
services*

*Tarte façon Tatin
à la pomme du Pilat
et son soufflé glacé
à la verveine*

Prix : 26 €

avec accords mets/vins 34 euros

Allergènes : 1 - 3 - 5 - 7

(voir notice dernière page du menu)

Vendredi 7 février
MIDI

Salade César

*Filet de loup en écailles
de pomme de terre*

*Compotée d'endives
au lard*

Tartelette aux agrumes

Prix : 18 €

Allergènes : 1 - 3 - 4 - 5 - 7 - 10 - 12

(voir notice dernière page du menu)

Mardi 11 février
SOIR

*UNE BALADE EN
PROVENCE*

Salade niçoise revisitée

*Rôti de poisson
du moment*

au lard fumé

*Darioles de courgettes
au jus d'écrevisses*

Tarte au citron meringuée

Prix : 26 €

avec accords mets/vins 34 euros

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 7 - 8

(voir notice dernière page du menu)

Vendredi 14 février

MIDI

*Terrine de canard
aux champignons
et aux figues
et son mesclun*

*Souris d'agneau braisée
Pomme brioche*

Saint-honoré

Prix : 18 €

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

Mardi 18 février

SOIR

*MENU SURPRISE
REALISE EN
COLLABORATION
AVEC NOTRE
CHEF PARRAIN*

*Elian Bes
du restaurant
"Comme à la maison"*

Prix : 26 €

*avec accords mets/vins 34 euros
Allergènes : Communiquer vos allergies
lors de la réservation*

Vendredi 21 février

MIDI

*Assiette de Jambon
de pays*

*Jarret de veau
de Haute-Loire
Façon pot au feu*

*Omelette norvégienne
Chocolat pistache*

Prix : 18€

*Allergènes : 1- 3 - 5 - 7 - 10 - 11- 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.

