

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://lyceejeanmonnetlepuy.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 AVRIL 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

A decorative background featuring a collection of colorful Easter eggs (blue, green, pink, orange, yellow) and white flowers with green leaves, arranged on a light green textured surface. A small woven basket containing blue and green eggs is visible in the upper center.

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!

Jeudi 3 AVRIL

MIDI

*Assiette de charcuteries
italiennes*

*Filet de poisson, beurre fondu
Epinards à la crème*

Pommes macaire

Tarte alsacienne aux poires

Prix : 16 €

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

Vendredi 4 AVRIL

MIDI

*Asperges à la feta
et au basilic*

*Côte d'agneau panée
à la milanaise*

Spaghettis

*Nougat glacé,
coulis de fruits rouges
servi à l'anglaise*

Prix : 18 €

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



Mardi 8 AVRIL
SOIR

*TABLE DE 2 COUVERTS
EXAMEN*

Gaspacho andalou

Entrecôte

*Mousseline de potimarron,
asperges vertes étuvées,
pommes grenailles, cèpes persillés,
galette de blette, sauce bordelaise*

Planche de fromages

*Tartelettes aux fraises gariguettes,
Petites meringues sèches*

Prix : 26 €

Accord mets et Vins : 34 €

Allergènes :



Mardi 8 AVRIL
SOIR

*TABLE DE 4 COUVERTS
EXAMEN*

Gaspacho andalou

Entrecôte

*Mousseline de potimarron,
asperges vertes étuvées,
pommes grenailles, cèpes persillés,
galette de blette, sauce bordelaise*

Assiette de fromages

*Pêche flambée,
Crème glacée vanille*

Prix : 26 €

Accord mets et Vins : 34 €

Allergènes :

Mardi 15 AVRIL
SOIR

TABLE DE 2 COUVERTS
EXAMEN

Melon à l'italienne

Magret de canard

*Mousseline de potimarron,
asperges vertes étuvées,
pommes grenailles, cèpes persillés,
de blette, sauce mangue*

Assiette de fromages d'Auvergne

*Coupe de fraises au sirop basalmique,
Crème chantilly*

Prix : 26 €

Accord mets et Vins : 34 €

Allergènes :

(voir notice dernière page du menu)

Mardi 15 AVRIL
SOIR

TABLE DE 4 COUVERTS
EXAMEN

Planche de charcuteries d'Auvergne

Magret de canard

*Mousseline de potimarron,
asperges vertes étuvées,
pommes grenailles, cèpes persillés,
galette de blette, sauce mangue*

Assiette de fromages

*Tartelettes aux pommes caramélisées,,
Crème anglaise,
Pruneaux flambés*

Prix : 26 €

Accord mets et Vins : 34 €

Allergènes :

(voir notice dernière page du menu)

Jeudi 17 AVRIL
MIDI

*Soupe de poissons de roche,
sa rouille, ses croûtons de pain
et fromage râpé*

Pavé de rumsteck aux poivres

*Pommes allumettes,
Choux de Bruxelles étuvés*

Dame blanche

Prix : 16 €

Allergènes : 1 - 2 - 3 - 5 - 7 - 10 - 12 - 14
(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.

