

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)

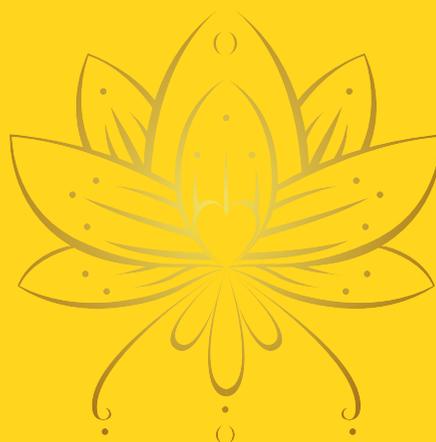
04 71 06 61 88



MENUS

MAI

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!

Jeudi 15 MAI

MIDI

*Champignons à la grecque,
tomates confites et tzatziki*

*Poisson du jour
en fine croûte d'herbe
Gratin provençal*

Pommes Anna

*Mini Saint-honoré
crème de mascarpone*

Prix : 16 €

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

Vendredi 16 MAI

MIDI

*Réservations seulement
par téléphone*

*TABLES DE
2 OU 4 PERSONNES
UNIQUEMENT*

*Assiette de charcuteries
froides*

*Filets de dorades,
à l'ail nouveau,
Ragoût de fruits
de mer,
Polenta arlequin*

Tarte au citron meringuée

Prix : 18 €

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



Jeudi 22 MAI

MIDI

*Gnocchis à la parisienne
aux courgettes et crevettes*

*Tendre émincé de bœuf
A la fleur de sel
Chartreuse de légumes*

*Nougat glacé au miel
et son coulis de fruits frais*

Prix : 16 €

*Allergènes : 1 - 2 - 3 - 5 - 7 - 8 - 10 - 12 - 14
(voir notice dernière page du menu)*

Vendredi 23 MAI

MIDI

*Réservations seulement
par téléphone*

*TABLES DE
2 OU 4 PERSONNES
UNIQUEMENT*

Assiette de poissons

*Sauté de veau aux asperges
Quinoa*

Ananas flambé caramélisé

Prix : 18 €

Allergènes : 1 - 3 - 4 - 5 - 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.

