

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://lyceejeanmonnetlepu.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 *JANVIER* *2026*



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 D'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 6 JANVIER
Happy New Year! **SOIR (complet)**

*Samosa épinards, miel, fête
et pignons de pain,
Son mesclun de salade assaisonné*

*Filet de bar
Viennoise d'herbes fraîches
beurre blanc safrané
Légumes de saison*

*La galette des rois
frangipane à l'orange confite
Crème anglaise parfumée
au Grand Marnier*

Prix : 26 €

34€ avec accords mets et vins

allergènes :

(voir notice dernière page du menu)

JEUDI 8 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 :

(voir notice dernière page du menu)

VENDREDI 9 JANVIER
MIDI

*Crème de champignons
aux noix
et beignets soufflés*

*Papillote de poisson
Pomme de terre
au lard*

Galette des rois

Prix : 18 €

allergènes :

(voir notice dernière page du menu)

MARDI 13 JANVIER
 SOIR
ALSACE ALLEMAGNE
HONGRIE

*Terrine de foie gras de canard
mi cuit “maison”,
Chutney de mangue épicé, bretzel
Brioche aux sésames*

*Goulache à la Hongroise
Späetzle “maison”*

Entremet forêt noire

Prix : 26 €

*34€ avec accords mets et vins
allergènes :*

(voir notice dernière page du menu)

JEUDI 15 JANVIER
MIDI

Gravlax de saumon

*Carré de porc rôti
Pommes boulangères
Légumes étuvés*

Tarte aux fruits rouges

Prix : 16 €

allergènes :

(voir notice dernière page du menu)

VENDREDI 16 JANVIER
MIDI

*Fricassée de moules
Couronne briochée*

*Pièce de boeuf rôtie
Légumes d'hiver
Potatoes*

Forêt noire en verrine

Prix : 18 €

allergènes :

(voir notice dernière page du menu)

MARDI 20 JANVIER



SOIR

VIGNE ET VENDANGES

*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 €

34€ avec accords mets et vins

allergènes :

(voir notice dernière page du menu)

VENDREDI 23 JANVIER

MIDI

*Tartare de saumon
et blinis*

*Cuisse de pintade
farcie aux cèpes
Pommes fondantes romarin*

Tarte Tatin

Prix : 18 €

allergènes :

(voir notice dernière page du menu)



MARDI 27 JANVIER

SOIR



LE JURA LA SAVOIE LA SUISSE

*Tartare d'omble chevalier
aux agrumes et crème acidulée*

*Entrecôte Simmental grillée
son jus réduit*

*Mousseline de rutabagas
aux noisettes, échalote confite,
grosses chips et cèpes bouchons*

Assortiment de fromages

*Entremet tout chocolat,
Crème anglaise*

Prix : 26 €

34€ avec accords mets et vins

allergènes :

(voir notice dernière page du menu)



VENDREDI 30 JANVIER

MIDI

Salade Caesar

*Filet de poisson
en écaille de pomme de terre,
sauce vin blanc et romarin*

*Tartelette
orange pamplemousse*

Prix : 18 €

allergènes :

(voir notice dernière page du menu)

Happy
New Year

LES ALLERGÈNES :

LES REPAS SERVIS AU RESTAURANT D'APPLICATION PEUVENT CONTENIR LES ALLERGENES CI-DESSOUS. EN CAS D'ALLERGIE, MERCI DE VOUS SIGNALER AU MOMENT DE LA RESERVATION ET AVANT TOUTE CONSOMMATION.

