

Le lycée Jean Monnet du Puy-en-Velay

a le plaisir de vous présenter ses menus du mois

FEVRIER 2026

au restaurant d'application l'Europe

Déjeuner : Horaires Accueil de 12h00 à 12h15

Fin de service à 14H00

Dîner : Horaires Accueil de 19h00 à 19h15

Fin de service à 21H30

Merci de respecter ces horaires pour le bon
fonctionnement des cours des élèves

Pour réserver :

via notre site

www.lyceejeanmonnetlepuy.fr ou

en flashant le QR CODE



Besoin d'aide ?

Contactez Madame de Oliveira-

Mosnier (LES MATINS)

au 04 71 06 61 82

INFORMATIONS

Les éventuels différentiels 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.

Pour des raisons ou des besoins pédagogiques, les

Merci de votre compréhension.

Mardi 3 février

SOIR

LA CUEILLETTE DES CHAMPIGNONS

Velouté de cèpes aux châtaignes

*Médailлон de veau de la Haute-Loire
jus de viande réduit,
mousseline de céleri rave aux pommes
et légumes de saison*

*Nougat glacé au miel
pommes caramélisées,
pudding diplomate
et crémeux au chocolat*

Prix : 26 €

34 € avec accords mets et vins

Allergènes :

(voir notice dernière page du menu)

Vendredi 6 février

MIDI

Entrée à découvrir

*Pièce de boeuf grillée
sauce béarnaise*

*Gâteau de pomme de terre,
Carottes rôties*

Baba au rhum

Prix : 18 €

Allergènes :

(voir notice dernière page du menu)

Mardi 24 février

SOIR

LE FIN GRAS DU MEZENC

*Le consommé de boeuf
et ses garnitures*

*Pot-au-feu
du Fin gras du Mézenc,
ses légumes de saison
et sa sauce légèrement piquante*

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

Prix : 26 €

34 € avec accords mets et vins

*Allergènes :
(voir notice dernière page du menu)*

Jeudi 26 février

MIDI

*Quiche océane
Mesclun de salades*

*Bavette de boeuf grillée
sauce bordelaise
pommes amandines*

*Tiramisu
aux fruits rouges*

Prix : 16 €

*Allergènes :
(voir notice dernière page du menu)*

Vendredi 27 février

MIDI

*Terrine de canard
aux champignons et figues*

*Curry d'agneau
riz madras*

Chou craquelin praliné

Prix : 18 €

*Allergènes :
(voir notice dernière page du menu)*

LISTE DES ALLERGÈNES :

Les repas servis au restaurant d'application peuvent contenir les allergènes ci-dessous. En cas d'allergie, merci de vous signaler au moment de la réservation et avant toute consommation.



GLUTEN



SESAME



FRUITS A COQUE



CRUSTACES



OEUF



POISSON



MOUTARDE



LAIT



CELERI



ARACHIDE



SOJA



MOLLUSQUES



LUPIN



SULFITES