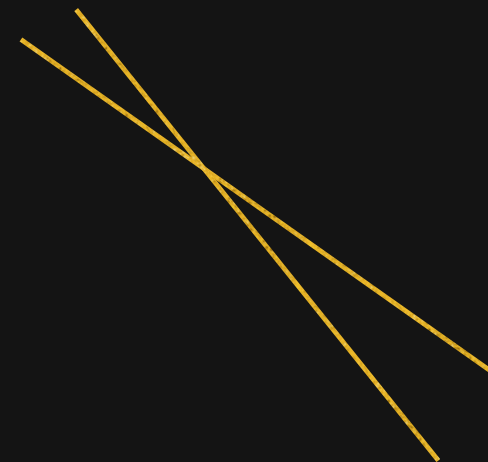
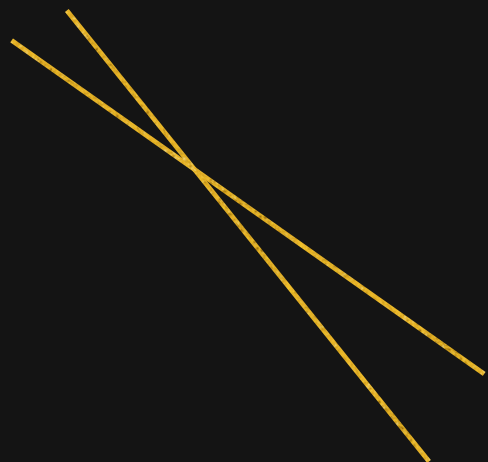




MENUS

NOVEMBRE 2026

RESTAURANT PEDAGOGIQUE
L'EUROPE
LYCEE JEAN MONNET
LE PUY EN VELAY



Le lycée Jean Monnet du Puy-en-Velay

a le plaisir de vous présenter ses menus de

NOVEMBRE 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.lyceejeanmonnetlepuys.fr

ou en flashant le QR CODE



Besoin d'aide ?

Contacter Madame Gire

Le mardi, jeudi et vendredi

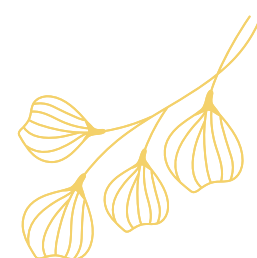
matin au 04 71 06 61 88

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 NOTER : NOUS NE POURRONS PLUS ACCEPTER LES REGLEMENTS PAR CHEQUES,
SEULEMENT PAR CARTE BANCAIRE OU ESPECES**

A SAVOIR

Pour des raisons pédagogiques ou pour cause de formation des enseignants, les réservations peuvent être annulées.

Merci pour votre compréhension.

Mardi 03 Novembre
SOIR

Tartare de truite

**Jarret de veau “Vedelou”
braisé à basse température**

**Brochettes de légumes
Lentilles de la Planèze**

Pavlova aux fruits rouges

Prix : 26 €

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

Vendredi 06 Novembre
MIDI

**Soupe blanche aux pommes
de terre et au lait d’amandes
Copeaux de thon
et crème fouettée
à l’huile d’amandes grillées**

Poularde pochée

**Sushi de légumes
sauce Albufera
riz noir pilaf**

**Poire pochée et rôtie
au beurre-noisette
Cornet de crème glacée
au beurre salé**

Prix : 18 €

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

Vendredi 13 Novembre
MIDI

**Salade de lentilles vertes
du Puy
royale de lard fumé**

**Canette de barbarie confite
puis rôtie aux épices**

**Nectarines, figues,
sauce sangria**

**Tartelettes à la pomme
et aux épices
façon “Tatin”**

Prix : 18 €

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

JEUDI 19 Novembre
MIDI

Quiche lorraine

Sauté de veau Marengo

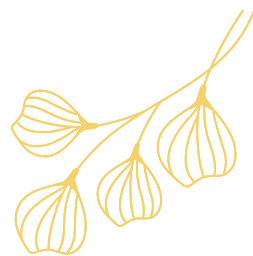
Pommes vapeur

**Salade de fruits
exotiques**

Prix : 16 €

Allergènes :

(voir notice dernière page du menu)



JEUDI 26 Novembre
MIDI

Flamiche Picarde

**Estouffade de bœuf
bourguignonne**

Pommes fondantes

**Ananas flambé,
sorbet mangue**

Prix : 16 €

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

1



SÉSAME

2



FRUITS À COQUE

3



CRUSTACÉS

4



ŒUF

5



POISSON

6



MOUTARDE

7



LAIT

8



CÉLERI

9



ARACHIDE

10



SOJA

11



MOLLUSQUES

12



LUPIN

13



SULFITES

14

