
























 <p>Réservation en ligne</p>	<p>Restaurant « LES ALPES » Menu à 17€ Boissons non comprises (Entrée + plat + dessert)</p>	<p>Restaurant « PROVENCE » Menu à 20 € Boissons non comprises (Entrée + plat + dessert)</p>	<p>Restaurant « COTE D'AZUR » Menu à 20 € Boissons non comprises (Entrée + plat + dessert)</p>
<p>LUNDI 16 SEPTEMBRE 2024</p> 	<p>FERMÉ</p>	<p>FERMÉ</p>	<p>FERMÉ</p>
<p>MARDI 17 SEPTEMBRE 2024</p> 	<p>FERMÉ</p>	<p>FERMÉ</p>	<p>Thème Provence Mille feuilles figues rôties et chèvre Ou Tartare de bœuf salade fraîcheur Selle d'agneau poêlée, confit d'oignons Châtaigne de Collobrières, pomme Anna et jus d'agneau Au lait d'amande Un air de St honoré</p>
<p>MERCREDI 18 SEPTEMBRE 2024</p> 	<p>FERMÉ</p>	<p>Fin de l'été Légumes croquants et caviar d'aubergine Fricassée de volaille aux champignons Tian de légumes Dessert des pâtisseries</p>	<p>Fin de l'été Tarte fine aux tomates et moutarde Filet de Loup de Tamaris Légumes de saison Dessert des pâtisseries</p>





 <p>Réservation en ligne</p>	<p>Restaurant « LES ALPES » Menu à 17€ Boissons non comprises (Entrée + plat + dessert)</p>	<p>Restaurant « PROVENCE » Menu à 20 € Boissons non comprises (Entrée + plat + dessert)</p>	<p>Restaurant « COTE D'AZUR » Menu à 20 € Boissons non comprises (Entrée + plat + dessert)</p>
<p>JEUDI 19 SEPTEMBRE 2024</p> 	<p>FERMÉ</p>	<p>FERMÉ</p>	<p>FERMÉ</p>
<p>VENDREDI 20 SEPTEMBRE 2024</p> 	<p>FERMÉ</p>	<p>FERMÉ</p>	<p>FERMÉ</p>
	<p>N'oubliez pas notre boutique LE PANIER GOURMAND Au niveau de la réception des restaurants d'application Ouvert du Lundi au Vendredi De 10h à 15h Les élèves sont là pour vous accueillir et vous servir.</p>		

 <p>Réservation en ligne</p>	<p>Restaurant « LES ALPES » Menu à 17€ Boissons non comprises (Entrée + plat + dessert)</p>	<p>Restaurant « PROVENCE » Menu à 20 € Boissons non comprises (Entrée + plat + dessert)</p>	<p>Restaurant « COTE D'AZUR » Menu à 20 € Boissons non comprises (Entrée + plat + dessert)</p>
<p>LUNDI 23 SEPTEMBRE 2024</p> 	<p>FERMÉ</p>	<p>FERMÉ</p>	<p>FERMÉ</p>
<p>MARDI 24 SEPTEMBRE 2024</p> 	<p>FERMÉ</p>	<p>Thème Provence Mille feuilles figues rôties et chèvre Selle d'agneau poêlée, confit d'oignons Châtaigne de Collobrières, pomme Anna et jus d'agneau Au lait d'amande Le moelleux au chocolat, Écume de lait vanillé, sorbet yaourt</p>	<p>Retour de Marché Tempura de crevettes Fricassée de volaille sauce forestière purée de pommes de terre à l'huile d'olive Dessert des pâtisseries</p>
<p>MERCREDI 25 SEPTEMBRE 2024</p> 	<p>FERMÉ</p>	<p>Salade façon niçoise Filet de loup à l'unilatéral Au beurre citronné Légumes d'été Dessert des pâtisseries</p>	<p>Tiramisu à la tomate et Fromage de chèvre Noisette de porc à la crème d'ail Tian de légumes Dessert des pâtisseries</p>

 <p>Réservation en ligne</p>	<p>Restaurant « LES ALPES » Menu à 17€ Boissons non comprises (Entrée + plat + dessert)</p>	<p>Restaurant « PROVENCE » Menu à 20 € Boissons non comprises (Entrée + plat + dessert)</p>	<p>Restaurant « COTE D'AZUR » Menu à 20 € Boissons non comprises (Entrée + plat + dessert)</p>
<p>JEUDI 26 SEPTEMBRE 2024</p> 	<p>Tarte à l'oignon Dos de saumon Pomme de terre écrasée, carottes glacées, beurre monté Crêpes crème pistache figues</p>	<p>FERMÉ</p>	<p>FERMÉ</p>
<p>VENDREDI 27 SEPTEMBRE 2024</p> 	<p>FERMÉ</p>	<p>FERMÉ</p>	<p>FERMÉ</p>
	<p>N'oubliez pas notre boutique LE PANIER GOURMAND Au niveau de la réception des restaurants d'application Ouvert du Lundi au Vendredi De 10h à 15h Les élèves sont là pour vous accueillir et vous servir.</p>		 <p>LYCÉE ANNE-SOPHIE PIC</p>

 <p>Réservation en ligne</p>	<p>Restaurant « LES ALPES » Menu à 17€ Boissons non comprises (Entrée + plat + dessert)</p>	<p>Restaurant « PROVENCE » Menu à 20 € Boissons non comprises (Entrée + plat + dessert)</p>	<p>Restaurant « COTE D'AZUR » Menu à 20 € Boissons non comprises (Entrée + plat + dessert)</p>
<p>LUNDI 30 SEPTEMBRE 2024</p> 	<p>FERMÉ</p>	<p>FERMÉ</p>	<p>FERMÉ</p>
<p>MARDI 1^{er} OCTOBRE 2024</p> 	<p>Salade d'avocats aux crevettes Filet de loup beurre de ciboulette Brocolis, carottes et pommes purée Dessert des pâtisseries</p>	<p>Brasserie du train Salade de rattes et tartare de saumon Suprême de volaille rôti et jus court, boulgour en risotto Carottes en texture La pomme à l'honneur</p>	<p>Les produits de Provence Quiche tiède au chèvre et épinard Filet de dorade et crème d'ail, Écrasé de pommes de terre et Ses légumes de saison rôtis Dessert des pâtisseries</p>
<p>MERCREDI 02 OCTOBRE 2024</p> 	<p>Potage cultivateur Escalope de volaille aux champignons Riz pilaf Dessert des pâtisseries</p>	<p>Corse Tarte aux herbes menthe et brocciu Mignon de porc parfumé au figatelli Poivrons rôtis Dessert des pâtisseries</p>	<p>Corse Crème de champignons Au figatelli grillé La cuisse de volaille farcie au brocciu Polenta Corse Dessert des pâtisseries</p>

 <p>Réservation en ligne</p>	<p>Restaurant « LES ALPES » Menu à 17€ Boissons non comprises (Entrée + plat + dessert)</p>	<p>Restaurant « PROVENCE » Menu à 20 € Boissons non comprises (Entrée + plat + dessert)</p>	<p>Restaurant « COTE D'AZUR » Menu à 20 € Boissons non comprises (Entrée + plat + dessert)</p>
<p>JEUDI 03 OCTOBRE 2024</p> 	<p>Tarte au chèvre Mignon de porc rôti au miel, pomme boulangère, carottes glacées Crêpes crème pistache figues</p>	<p>FERMÉ</p>	<p>Tarte automnale Darne saumon pochée/ grillée Beurre nantais Pomme Anglaise, Flan de carotte Dessert des pâtisseries</p>
<p>VENDREDI 04 OCTOBRE 2024</p> 	<p>Crêpes forestières Rôti de porc poêlé au miel, écrasé de roseval, Courgettes panées au parmesan Dessert des pâtisseries</p>	<p>FERMÉ</p>	<p>FERMÉ</p>
	<p>N'oubliez pas notre boutique LE PANIER GOURMAND Au niveau de la réception des restaurants d'application Ouvert du Lundi au Vendredi De 10h à 15h Les élèves sont là pour vous accueillir et vous servir.</p>		 <p>LYCÉE ANNE-SOPHIE PIC</p>

 <p>Réservation en ligne</p>	<p>Restaurant « LES ALPES » Menu à 17€ Boissons non comprises (Entrée + plat + dessert)</p>	<p>Restaurant « PROVENCE » Menu à 20 € Boissons non comprises (Entrée + plat + dessert)</p>	<p>Restaurant « COTE D'AZUR » Menu à 20 € Boissons non comprises (Entrée + plat + dessert)</p>
<p>LUNDI 07 OCTOBRE 2024</p> 	<p>FERMÉ</p>	<p>FERMÉ</p>	<p>FERMÉ</p>
<p>MARDI 08 OCTOBRE 2024</p> 	<p>FERMÉ</p>	<p>FERMÉ</p>	<p>FERMÉ</p>
<p>MERCREDI 09 OCTOBRE 2024</p> 	<p>FERMÉ</p>	<p>FERMÉ</p>	<p>FERMÉ</p>



Réservation en ligne

Restaurant « LES ALPES »

Menu à 17€

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « PROVENCE »

Menu à 20 €

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « COTE D'AZUR »

Menu à 20 €

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

**JEUDI
10 OCTOBRE 2024**



Tomate farcie au chèvre,
Crèmeux pistou
Escalope de veau, polenta,
Tian de légumes
Dessert des Pâtisseries

Tarte aux blettes
Filet de loup à l'unilatéral
Fondue de fenouil aux parfums
d'agrumes
Dessert des Pâtisseries

Terrine de campagne
Filet de Barbue Dugléré
Pommes vapeur, carottes sifflet
Mousse au chocolat

**VENDREDI
11 OCTOBRE 2024**



Avocat crevettes sauce cocktail
Côte de porc façon charcutière
Risotto crémeux, navets glacés
Dessert des Pâtisseries

Salade niçoise
Filet de loup, ratatouille et
Pommes de terre écrasées
Dessert des Pâtisseries

Terrine de campagne et ses
condiments
Emincé de volaille à la crème
Riz Pilaf et tian de légumes
Crème caramel



N'oubliez pas notre boutique **LE PANIER GOURMAND**
Au niveau de la réception des restaurants d'application





Ouvert du Lundi au Vendredi

De 10h à 15h

Les élèves sont là pour vous accueillir et vous servir.



LYCÉE ANNE-SOPHIE PIC

 <p>Réservation en ligne</p>	<p>Restaurant « LES ALPES » Menu à 17€ Boissons non comprises (Entrée + plat + dessert)</p>	<p>Restaurant « PROVENCE » Menu à 20 € Boissons non comprises (Entrée + plat + dessert)</p>	<p>Restaurant « COTE D'AZUR » Menu à 20 € Boissons non comprises (Entrée + plat + dessert)</p>
<p>LUNDI 14 OCTOBRE 2024</p> 	<p>COULEURS AUTOMNALES Quiche lorraine Filet de volaille sauce moutarde Écrasée de pommes de terre et carottes fanes rôties Dessert des Pâtisseries</p>	<p>Salade de lentilles, œuf mollet pané Fricassée de volaille au curry Riz parfumé Dessert des Pâtisseries</p>	<p>FERMÉ</p>
<p>MARDI 15 OCTOBRE 2024</p> 	<p>Quiche provençale Escalope de Veau panée Sauce aux champignons Purée de carottes et choux fleur frits Dessert des Pâtisseries</p>	<p>Thème Brasserie Tartare de bœuf et pommes paille Palet de sucrose sauté Sauce aux condiments aigres Dos de saumon sauté à l'unilatéral Jeunes pousses d'épinard et oseille sautés à cru et sauce crémeuse Dessert des Pâtisseries</p>	<p>Les produits de Provence Quiche tiède au chèvre et épinard Filet de dorade et crème d'ail Écrasé de pommes de terre et ses légumes de saison rôtis Dessert des Pâtisseries</p>
<p>MERCREDI 16 OCTOBRE 2024</p> 	<p>Aubergines parmesanes Saumon Poché beurre nantais Tagliatelles tomate confites Dessert des pâtisseries</p>	<p>Franche Comté Quiche au morbier Truite au vin jaune Gratin de choux fleur Pomme de terre au comté Dessert des pâtisseries</p>	<p>Franche Comté Monalisa et Morteau en salade L'escalope de veau franc comtoise Feuille de chou farcie Dessert des pâtisseries</p>



Réservation en ligne

Restaurant « LES ALPES »

Menu à 17€

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « PROVENCE »

Menu à 20 €

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « COTE D'AZUR »

Menu à 20 €

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

**JEUDI
17 OCTOBRE 2024**



Tomate farcie au chèvre, crémeux pistou
Escalope de veau, polenta
Tian de légumes
Gâteau chocolat sans gluten

Cuisine de brasserie

Crème Dubarry
Sauté de porc au caramel
Écrasé de pommes de terre
Dessert des pâtisseries

Cocktail de crevettes
Blanquette de veau Riz Pilaf
Crème renversée

**VENDREDI
18 OCTOBRE 2024**



Avocat crevette sauce cocktail
Côte de porc façon charcutière
Risotto crémeux, navets glacés
Dessert des pâtisseries

Terrine de canard
Cornichons et petits oignons
Pavé de cabillaud poché
Beurre blanc et riz créole
Tarte feuilletée aux pommes

Œufs au plat aux foies de volaille
Fricassé de bœuf aux légumes
Écrasé de pommes de terre au comté
Dessert des pâtisseries



N'oubliez pas notre boutique **LE PANIER GOURMAND**
Au niveau de la réception des restaurants d'application

Ouvert du Lundi au Vendredi

De 10h à 15h

Les élèves sont là pour vous accueillir et vous servir.



LYCÉE ANNE-SOPHIE PIC