

 <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 4 NOVEMBRE 2024</p> 	<p>FERMÉ</p>	<p>FERMÉ</p>	<p>FERMÉ</p>
<p>MARDI 5 NOVEMBRE 2024</p> 	<p>FERMÉ</p>	<p>Thème BRETAGNE Triskell et Fest Noz Velouté de champignons, œuf poché et réduction de cidre Galette saucisse revisitée et ses petits légumes d'hiver Comme un air de Bretagne</p>	<p>L'automne dans votre assiette Soupe de potiron au lard et sa tranche grillée dorée à l'huile d'olive Fricassée de volaille forestière, riz nacré « Pilaf » Dessert des pâtisseries</p>
<p>MERCREDI 6 NOVEMBRE 2024</p> 	<p>FERMÉ</p>	<p>Normandie Entrée réalisée au restaurant Escalope de veau à la crème petits oignons glacés Gratin de pomme de terre Tartelette Normande</p>	<p>Normandie Entrée réalisée au restaurant Duo de filets de poisson jus de volaille au cidre Gratin de Blettes Dartois aux pommes</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
7 NOVEMBRE 2024**



Salade façon lyonnaise
Blanc de volaille farci aux herbes,
risotto crémeux, tuile au parmesan
Tarte fine aux pommes

FERMÉ

Crème DUBARRY
Escalope de veau à la crème
Tagliatelle
Tarte aux pommes en bande

**VENDREDI
8 NOVEMBRE 2024**



Ficelle Picarde
Rôti de porc poêlé au miel,
Ecrasé de roseval,
Méli-Mélo de légumes
Dessert des Pâtisseries

Ailerons de volaille de Bresse
Confits Mâche et châtaignes
croustillantes
Le Pavé de loup, Lie de vin Poire en
croute d'épice Risotto de céleri
Comme une tarte Banoffe

MENU fusion food
Gambas en tempura et salade de chou
blanc
Tataki de thon au sésame
Wok de légumes à la coriandre
Salade fruits exotiques et
Pana cotta Ananas



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 11 NOVEMBRE 2024</p> 	<p>FERMÉ FERIÉ</p>	<p>FERMÉ FERIÉ</p>	<p>FERMÉ FERIÉ</p>
<p>MARDI 12 NOVEMBRE 2024</p> 	<p>Flamiche aux poireaux Carré de Porc poêlé au miel et thym Gratin dauphinois Dessert des pâtisseries</p>	<p>Bienvenue à Bollywood Comme un Thali (assortiment) : Dâal de lentilles corail, Samossas aux légumes et poulet Curry de saumon au riz coco L'Engance exotique</p>	<p>Tartare de bœuf et pomme paille, palet de sucrine sauté et sauce émulsionnée aux condiments aigres Dos de saumon sauté à l'unilatéral, jeune pousse d'épinards et oseille sautés à cru et sauce crémeuse à l'oseille. Dessert des pâtisseries</p>
<p>MERCREDI 13 NOVEMBRE 2024</p> 	<p>Potage Parmentier Mignon de porc "charcutière" tagliatelle et carottes glacés Dessert des pâtisseries</p>	<p>Midi Pyrénées Œuf brouillé parfumé aux cèpes, mouillette grillée Jambonnette de volaille à la Duxelles de champignons, riz pilaf Dessert des pâtisseries</p>	<p>Midi Pyrénées Royale aux champignons Salade d'herbes Magret de canard sauté la peau comme un crumble Butternut en purée 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
14 NOVEMBRE 2024**



Œuf farci Chimay
Poulet rôti, gratin dauphinois,
Mousse au chocolat

Salade de chèvre chaud croustillante et
pignons rôtis
Darne de saumon, beurre citronné et
riz pilaf
Dessert des pâtisseries

Macédoine de légumes
Emincé de volaille à la crème
Riz Pilaf et tian de légumes
Crème caramel

**VENDREDI
15 NOVEMBRE 2024**



Quiche Lorraine avec
Petite mâche à l'huile de noix
Poulet Cocotte Grand-mère
Dessert des pâtisseries

Ailerons de volaille de Bresse
Confits Mâche et châtaignes
croustillantes
Le Pavé de loup, Lie de vin
Poire en croute d'épice
Risotto de céleri
Tarte au chocolat

MENU fusion food
Tartare de saumon sauce soja et
tempura de légumes
Thon rouge et condiment tomate,
nouilles sautées aux légumes
Tarte feuilletée fruits exotiques



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 18 NOVEMBRE 2024</p> 	<p>Tarte fine figues de Sollies et banon de Provence, roquette à l'huile de noisette. Filets de rouget de méditerranée, déclinaison de courge, sauce vierge aux éclats de châtaignes de Collobrières et échalotes Dessert des pâtisseries</p>	<p>Feuilleté de chèvre sur sucrine grillée au sésame Magret de canard au miel acidulé Chou vert braisé aux pommes reinettes rôties Dessert des pâtisseries</p>	<p>FERMÉ</p>
<p>MARDI 19 NOVEMBRE 2024</p> 	<p>Œuf poché bourguignonne Lapereau sauté aux champignons Pomme purée et pommes caramélisées Chou braisé Dessert des pâtisseries</p>	<p>FERMÉ</p>	<p>Le banc d'écailler Assiette de l'écailler : huitre froide au vinaigre de cidre, pomme croquante granny et tempura de crevettes - sauce cocktail Risotto de moule safrané et son jus corsé de crustacé Dessert des pâtisseries</p>
<p>MERCREDI 20 NOVEMBRE 2024</p> 	<p>FERMÉ</p>	<p>Auvergne Pounti pruneaux et lard Magret de canard au bleu d'auvergne Pommes fondantes Dessert des pâtisseries</p>	<p>Auvergne Lentilles vertes du puy et foie gras La feuille de choux 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
21 NOVEMBRE 2024**



Saucisson brioché sauce porto, petite mâche à l'huile de noix
Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf
Mousse au chocolat

FERMÉ

FERMÉ

**VENDREDI
22 NOVEMBRE 2024**



Œufs farcis Chimay
Filet mignon de porc à la moutarde à l'ancienne
Gnocchi à la romaine
Dessert des pâtisseries

Les escargots

En fricassée au foie gras et moutarde à l'ancienne, brioche mousseline
Le filet mignon cuit basse température, sauce morille, cannelloni d'automne
Le chocolat chaud et coulant, crème glacée vanille Bourbon

MENU BEAUJOLAIS

Œufs en Meurette
Quenelle de brochet sauce Nantua
Millefeuille aux ganaches montées



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



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)

LUNDI
25 NOVEMBRE 2024



COULEURS AUTOMNALES

Quiche Lorraine

Filet de volaille sauce moutarde,
écrasée de pommes de terre et
carottes fanes rôties
Dessert des pâtisseries

Feuilleté de chèvre sur sucrine grillée
au sésame
Magret de canard au miel acidulé
Chou vert braisé aux pommes reinettes
rôties
Dessert des pâtisseries

FERMÉ

MARDI
26 NOVEMBRE 2024



Feuilleté au chèvre et épinard
Mignon de porc sauté charcutière
Gratin dauphinois, Brocolis
Dessert des pâtisseries

FERMÉ

Le banc d'écailler
Assiette de l'écailler :
Huitre froide au vinaigre de cidre
Pomme croquante granny et tempura
de crevette, sauce cocktail
Risotto de moule safrané
Dessert des pâtisseries

MERCREDI
27 NOVEMBRE 2024



Tarte à l'oignon
Escalope de veau panée viennoise
Pommes à l'anglaise purée de carottes
parfumées beurre citronné
Dessert des pâtisseries

Haut de France
Ficelle Picarde
Pavé de cabillaud sauce crevette
et boulgour aux poireaux
Dessert des pâtisseries

Haut de France
Carpaccio de betteraves roquette
Navarin d'agneau Légumes de saison
Dessert des pâtisseries



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
28 NOVEMBRE 2024**



Salade façon lyonnaise
Civet de sanglier
Pâte fraîche
Tarte fine aux pommes

MENU NON DIVULGUE (EXAMEN)

Œuf farci chimay
Magret de canard au miel
Barigoule d'artichauts
Tarte chocolat

**VENDREDI
29 NOVEMBRE 2024**



Beignets de gambas,
Salade de choux blanc à la coriandre
Blanquette de veau à l'ancienne
Riz pilaf
Dessert des pâtisseries

Les escargots

En fricassée au foie gras et moutarde à l'ancienne, brioche mousseline
Le filet mignon cuit basse température, sauce morille, cannelloni d'automne
La poire le chocolat et le céleri

Velouté dubarry
Blanc de volaille farci
aux herbes crème coco curry
Douceurs Italiennes



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 2 DECEMBRE 2024</p> 	<p>Velouté de cèpes mouillette Au foie gras Suprême de pintade rôtie, Mousseline de pomme de terre truffée et jus de volaille au vin jaune Dessert des pâtissiers</p>	<p>FERMÉ</p>	<p>FERMÉ</p>
<p>MARDI 3 DECEMBRE 2024</p> 	<p>Potage julienne Darblay Poulet rôti jus à l'estragon Galette de pommes de terre Salade d'hiver Dessert des pâtissiers</p>	<p>Sur les bords de la Manche Velouté de moules Œuf poché et chips de lard Filet de lieu, trio de frites : pommes de terre – patate douce – panais, sauce tartare Dessert des Pâtissiers</p>	<p>Dorade de méditerranée, sel de betterave, et pickles de fenouil, végétation comestible : Fleurs, germes, micro-végétaux, pousse d'épinards Palet de râble de lapin en crépine de porc, camaïeu de panais en texture et couleurs, jus de lapin noir au charbon végétal et truffe. Dessert des Pâtissiers</p>
<p>MERCREDI 4 DECEMBRE 2024</p> 	<p>Œufs farcis Chimay Salade d'endives Tajine d'agneau aux pruneaux et amandes Semoule aux épices Dessert des pâtissiers</p>	<p>Bretagne Crème de moules safranées Gigot d'agneau des prés-salés Haricots de Paimpol Dessert des pâtissiers</p>	<p>Bretagne Crème d'oignons de Roscoff Noix de saint jacques Risotto de chou fleurs Dessert des pâtissiers</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
5 DECEMBRE 2024**



Œuf mollet bourguignonne
Poulet rôti gratin dauphinois
Tarte aux pralines

MENU NON DIVULGUE (EXAMEN)

Tarte à l'oignon
Émincé de porc au curry
Tagliatelles carottes glacées
Crumble aux pommes

**VENDREDI
6 DECEMBRE 2024**



Tarte fondue de blettes, crème montée
au cumin
Aiguillette de bœuf braisée
Pommes duchesse, légumes glacés
Dessert des pâtisseries

Le Potimarron en crème, châtaigne,
gressin, huile de truffe
La volaille fermière en jambonnette
farci aux langoustines, sauce
américaine, pâtes
Crème brûlée aux châtaignes

Velouté de courge au Gingembre
Encornet farci aux fruits secs
Douceurs Italiennes



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