



Réservation en ligne

Restaurant « PROVENCE »

Menu à 20 €

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « COTE D'AZUR »

Menu à 20 €

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « LES ALPES »

Menu à 17€

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

**LUNDI
3 FEVRIER 2025**



Crêpes roulées au saumon et chèvre
Marmite de lotte au safran et petits légumes
Crêpes Suzette

FERMÉ

RETOUR DE PECHE
Soupe de poissons
Filet de sole meunière, riz pilaf et ses légumes de saison
Dessert du jour

**MARDI
4 FEVRIER 2025**



FERMÉ

FERMÉ

Quiche Lorraine
Saumon Poché beurre blanc
Champignons et épinards et pomme safranée, carottes glacées
Dessert des pâtisseries

**MERCREDI
5 FEVRIER 2025**



FERMÉ

FERMÉ

Feuilleté d'andouille de Vire et salade aux pommes
Tournedos sauce au poivre
Gratin dauphinois
Dessert des pâtisseries



Réservation en ligne

Restaurant « PROVENCE »

Menu à 20 €

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « COTE D'AZUR »

Menu à 20 €

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « LES ALPES »

Menu à 17€

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

**JEUDI
6 FEVRIER 2025**



Bistrot
Omelette aux fines herbes et salade
croquante
Osso bucco aux olives
Purée d'haricots blancs à l'ail et au
romarin
Dessert des pâtisseries

Allumette au fromage
Blanquette de veau riz pilaf moelleux
marron
Dessert des pâtisseries

Restauration à thème La Crêperie

**VENDREDI
7 FEVRIER 2025**



FERMÉ

FERMÉ

FERMÉ



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 « 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>Restaurant « LES ALPES » Menu à 17€ Boissons non comprises (Entrée + plat + dessert)</p>
<p>LUNDI 24 FEVRIER 2025</p> 	<p>FERMÉ</p>	<p>FERMÉ</p>	<p>CREPERIE Aumonière de pétoncle Béchamel et mâche Galette au sarrasin, Andouille de Guémené Pommes de terre ratte et choux-fleurs Dessert des Pâtissiers</p>
<p>MARDI 25 FEVRIER 2025</p> 	<p>La vie en rose Légumesotto de betteraves rouge et céleri boule, crème de chèvre, éclats de noisettes et carottes en pickles Pièce de bœuf au poivre (Flambage en salle), tombée de chou rouge et écrasée de vitelottes Dessert des Pâtissiers</p>	<p>FERMÉ</p>	<p>Salade Lyonnaise Filet de Loup rôti aux pamplemousses Royale de fenouil Riz créole Dessert des Pâtissiers</p>
<p>MERCREDI 26 FEVRIER 2025</p> 	<p>Champagne Ardennes Cassolette d'écrevisses au Champagne et petits légumes Râble de lapereau farci Champignons sauvages à la crème ,velouté de panais Dessert des Pâtissiers</p>	<p>Champagne Ardennes Boudin blanc de Reithel sauté Oignons confits Paupiette de truite à L'ardennaise Mousseline de tubercule Dessert des Pâtissiers</p>	<p>FERMÉ</p>



Réservation en ligne

Restaurant « **PROVENCE** »

Menu à 20 €

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « **COTE D'AZUR** »

Menu à 20 €

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « **LES ALPES** »

Menu à 17€

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

JEUDI
27 FEVRIER 2025



La taverne

Poireaux vinaigrette, tuile de parmesan
Goujonnettes de merlan
Sauce tartare façon fish and chips
Mousse au chocolat

FERMÉ

Œufs farcis Chimay
Poulet sauté chasseur
Pomme paillason
Dessert des pâtisseries

VENDREDI
28 FEVRIER 2025



Espuma d'huître (crépinette comme sur le bassin d'Arcachon)
Entrecôte double grillée, (fumée aux sarments de vigne)
Sauce béarnaise, pommes dauphine
J'en suis BABA

Croustillant de fine ratatouille et œuf mollet
Limande façon Grenobloise,
Carottes et beurre d'agrumes
Tarte Amandine pistache Amarena

Papeton de céleri et betterave
Coulis de tomate
Filet de Poulet rôti à l'orange
Flan banon, Champignon farci
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.





Réservation en ligne

Restaurant « PROVENCE »

Menu à 20 €

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « COTE D'AZUR »

Menu à 20 €

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « LES ALPES »

Menu à 17€

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

LUNDI
3 Mars 2025



Crêpes roulées au saumon et chèvre
Marmite de lotte au safran et petits légumes
Crêpes Suzette

FERMÉ

THEME Italie

Focaccia burrata, tomates cerise basilic
Saltimbocca alla Romana
Pâtes fraîches
Dessert des Pâtisseries

MARDI
4 Mars 2025



Carnaval dans l'assiette
Légumesotto de betteraves rouge et céleri boule, crème de chèvre, éclats de noisettes et carottes en pickles
Magret de canard au poivre vert (flambage en salle)
Garniture multicolore
L'élégance exotique

Alsace – Jura

La flammenkueche revisitée
Espuma au lard fumé et oignons confits au riesling.
Truite cuite basse température,
Spaetzle en crème légère de comté
Sauce vin jaune au jus de volaille.
Dessert des Pâtisseries

Feuilleté d'œufs brouillés
Portugaise

Pavé de Bœuf sauce Béarnaise
Légumes du marché
Navets, carottes et pommes de terre
Dessert des Pâtisseries

MERCREDI
5 Mars 2025



Ile de France
Bouchée à la reine
(Champignons de paris et volaille)
Bavette sautée Bercy Artichaut et pommes grenailles
Dessert des Pâtisseries

Ile de France

Autour de l'asperge d'Argenteuil
Epaule d'agneau confite
Purée de carotte de Croissy et champignons de Paris
Dessert des Pâtisseries

FERMÉ



Réservation en ligne

Restaurant « **PROVENCE** »

Menu à 20 €

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « **COTE D'AZUR** »

Menu à 20 €

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « **LES ALPES** »

Menu à 17€

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

JEUDI
6 Mars 2025



Fast food

Salade coleslaw et cacahuètes grillées
Burger sauce tartare
Frites de patate douce
Dessert des Pâtisseries

FERMÉ

Fondant d'avocat betterave au crabe
Osso bucco
Œuf a la neige

VENDREDI
7 Mars 2025



Poivrade de légumes de printemps
(Artichaut, asperges petits pois fèves
mousseline à l'orange)
Entrecôte double façon carbonnade
Pommes dauphines
BABA aux fraises

Rillettes de saumon
Dos de lieu jaune rôti, fine purée de
carottes et pamplemousse
Assiette gourmande pomme/ verveine

Saumon mariné au Combawa, féroce
d'avocat
Sifflets de veau au Porto
Flan de patate douce et pointe
d'asperge
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.





Réservation en ligne

Restaurant « PROVENCE »

Menu à 20 €

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « COTE D'AZUR »

Menu à 20 €

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « LES ALPES »

Menu à 17€

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

LUNDI
10 Mars 2025



Salade tiède de raie aux agrumes
Sole meunière aux câpres et citron
Gratin de pommes de terre et brocolis
Potimarron fondant au sésame
Dessert des pâtisseries

FERMÉ

THEME Cacao
Tartare de daurade exotique, roquette
et vinaigrette agrumes et chocolat
blanc
Filet de Cannette, purée de patates
douces carottes fanes glacées sauce
chocolat, canard et vin rouge
Dessert des Pâtisseries

MARDI
11 Mars 2025



Alsace – Jura
La flammenkueche revisitée
Espuma au lard fumé et oignons confits
au riesling.
Truite cuite basse température,
Spaetzle en crème légère de comté
Sauce vin jaune au jus de volaille.
L'alliance chocolat avocat mangue

Assiette de fromage avec
accompagnement
Bavarois de tomate
Tartelette d'oignons confits
Filet de veau à la bière, frites de cantal,
poireau fondant
Dessert des pâtisseries

FERMÉ

MERCREDI
12 Mars 2025



Polynésie Antilles
Accras de morue sauce piquante
Curry d'agneau riz madras
Dessert des Pâtisseries

Polynésie Antilles
Tartare de thon au lait de coco et
avocat
Dos de Mahi haricot coco et bouillon
de crevettes
Dessert des Pâtisseries

FERMÉ



Réservation en ligne

Restaurant « **PROVENCE** »

Menu à 20 €

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « **COTE D'AZUR** »

Menu à 20 €

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « **LES ALPES** »

Menu à 17€

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

JEUDI
13 Mars 2025



FERMÉ

FERMÉ

Salade niçoise
Petits farcis niçois
Tarte au citron

VENDREDI
14 Mars 2025



Lotte au vin doux et épices
Fricassée de pintadeau aux morilles et
vin jaune, gratin de blettes au bleu de
Gex
Assiette gourmande pomme/verveine

Encornet farci en daube à l'orange
Poupeton d'agneau rôti aux herbes
Légumes primeurs
Dessert des pâtisseries

Tarte aux asperges
Filet de veau polenta crémeuse
Echalotes confites
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.





Réservation en ligne

Restaurant « PROVENCE »

Menu à 20 €

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « COTE D'AZUR »

Menu à 20 €

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « LES ALPES »

Menu à 17€

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

LUNDI
17 Mars 2025



Salade tiède de raie aux agrumes
Sole meunière aux câpres et citron
Gratin de pommes de terre et brocolis
Potimarron fondant au sésame
Dessert des pâtisseries

FERMÉ

THEME Italie

Focaccia burrata, tomates cerise basilic
Saltimbocca alla Romana
Pâtes fraîches
Dessert des Pâtisseries

MARDI
18 Mars 2025



Prémices du printemps

Flan de champignons, pesto de roquette et fleuron de pâte feuilletée
Blanquette de veau à la coriandre, semoule aux fruits secs et petits légumes de printemps
Dessert des pâtisseries

Assiette de fromage avec accompagnement
Bavarois de tomate
Tartelette d'oignons confits
Filet de veau à la bière, frites de cantal, poireau fondant
Dessert des pâtisseries

FERMÉ

MERCREDI
19 Mars 2025



Rhône Alpes

Entrée réalisée par les serveurs
Quenelle de brochet sauce Nantua
Flan de carottes, pommes Lyonnaise
Crème brûlée aux pralines croquet aux amandes

Rhône Alpes

Entrée réalisée par les serveurs
Filet d'agneau rôti au miel des Alpes
Garniture créée par les élèves
Choux à la crème

Velouté de moules au safran
Loup gratiné aux champignons sauce vin blanc
Riz parfumé
Dessert des pâtisseries



Réservation en ligne

Restaurant « **PROVENCE** »

Menu à 20 €

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « **COTE D'AZUR** »

Menu à 20 €

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « **LES ALPES** »

Menu à 17€

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

JEUDI

20 Mars 2025



FERMÉ

Ficelle picarde
Filet de daurade en croute
Pommes de terre, épinard, fenouil

FERMÉ

VENDREDI

21 Mars 2025



Thème Tahiti
Menu en cours d'élaboration

Thème Tahiti
Menu en cours d'élaboration

FERMÉ



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