



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
31 Mars 2025



Œuf cocotte à la crème saumon &
épinards frais
Carré d'agneau rôti et jus aux cèpes
Artichaut fondant aux petits légumes
Pommes cocotte
Dessert des Pâtisseries

FERMÉ

BOUCHON LYONNAIS
Œuf meurette, sauce vin rouge,
champignons, poitrine fumée, toast
Quenelles lyonnaises artisanales au
Brochet soufflées au four sauce Nantua
Dessert des Pâtisseries

MARDI
1^{er} Avril 2025



Thème buffet
Plateau de charcuterie fromage
Crudités début de printemps
Verrine froide cappuccino
artichaut crème de poitrine fumée
Risotto vieux parmesan asperges
vertes
Dessert des pâtisseries

Buffet asiatique
Nems, rouleaux de printemps,
Soupe miso
Wok de canard laqué (service à
l'assiette) et son accompagnement
Dessert des pâtisseries

FERMÉ

MERCREDI
2 Avril 2025



FERMÉ

FERMÉ

Quiche Provençale
Filet de Turbotin farci
Sauce pamplemousse
Pommes à l'anglaise, tomates rôties et
champignons
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
3 Avril 2025



FERMÉ

FERMÉ

FERMÉ

VENDREDI
4 Avril 2025



Œuf Bénédicte
Filet mignon sauce moutarde
Boulgour aux légumes
Ananas flambé au Malibu
Sorbet noix de coco

Œuf Bénédicte
Filet mignon sauce moutarde
Boulgour aux légumes
Ananas flambé au Malibu
Sorbet noix de coco

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



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
21 Avril 2025



FERMÉ FÉRIÉ

FERMÉ FÉRIÉ

FERMÉ FÉRIÉ

MARDI
22 Avril 2025



Prawns cocktail : avocat, crevettes
sauce cocktail
Burger classique **OU** végétarien,
Potatoes maison et sauce tartare
Dessert des pâtisseries

Buffet asiatique
Nems, rouleaux de printemps,
Soupe miso
Wok de canard laqué (service à
l'assiette)
Dessert du jour et litchis flambés

Quiche Provençale
Filet de Loup au curry
Épinards au coco pommes vapeur
Dessert des pâtisseries

MERCREDI
23 Avril 2025



Pissaladière et son mesclun
Petits légumes farcis
Dessert des pâtisseries

T
Tartare de daurade aux 2 citrons
(Réalisé par les serveurs)
Le rouget et la tomate farcie
Tropézienne

Beignets de crevettes
Cuisse de volaille Basquaise
Riz Créole
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

24 Avril 2025



EXAMEN SERVICE

TABLES DE 2 PERSONNES

Salade fraîcheur aux légumes
croquants et œuf poché
Poulet rôti (découpe en salle) tian de
légumes et pommes croquettes
Tarte amandine

Tartelette aux légumes
Pièce de bœuf grillée béarnaise
Pommes Elysée au beaufort
Dessert des pâtisseries

AÏOLI
Fraisier

VENDREDI

25 Avril 2025



Émincé d'avocat aux crevettes rose
Filet de bar et son espuma à la
citronnelle
Tatin de tomate cerise, riz pilaf
Dessert des pâtisseries

Bouquet d'asperges sauce mousseline
et fleuron au pavot
Filet de daurade rôti tian de légumes et
pommes vapeur.
Crêpes flambées au rhum ambré et
glace au yaourt

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



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
28 Avril 2025



La gambas son avocat sauce cocktail
Poularde pochée et sa sauce suprême
Petits oignons et carottes glacés
Riz parfumé au safran
Dessert des pâtisseries

FERMÉ

Bouchon Lyonnais
Œuf en meurette
Œufs « plein air » pochés, sauce vin rouge, champignons, poitrine fumée, toast
Quenelle lyonnaise artisanale au brochet, sauce Nantua soufflée au four
Dessert des pâtisseries

MARDI
29 Avril 2025



Prawns cocktail : avocat, crevettes sauce cocktail
Burger classique OU végétarien, potatoes maison et sauce tartare
Dessert des pâtisseries

Thème Printemps Brasserie
Œuf parfait, petit pois à la Française, émulsion des cosses et chips de pain
Steak au poivre vert flambé, pomme frite et saladine de crudités de saison

Quiche Océane
Filet de Daurade sauce vin blanc
Pommes château, purée de carottes
Dessert des pâtisseries

MERCREDI
30 Avril 2025



Artichaut garni aux légumes printaniers
Cuisse de pintade farcie au magret fumé en cuisson basse température
Dessert des pâtisseries

Œuf parfait aux asperges et crémeux basilic
Assortiment de légumes farcis
Dessert des pâtisseries

Gaspacho de tomates
Tournedos de bœuf sauté sauce béarnaise
Pommes "maxime " tomates provençales
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
1^{er} Mai 2025



FERMÉ FÉRIÉ

FERMÉ FÉRIÉ

FERMÉ FÉRIÉ

VENDREDI
02 Mai 2025



Petits farcis Niçois
Entrecôte marchand de vin
Pommes fondantes
Dessert des pâtisseries

Avocat mimosa
Ballotine de poisson aux asperges
vertes
Entremet chocolat

Feuilleté d'asperges verts en
mouseline
Filet de mignon de porc
Ratatouille
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



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
05 Mai 2025



FERMÉ

FERMÉ

Assortiment de tapas : Supion sautés en persillade, tortillas, brochette de seiche et chorizo a la poudre de safran
Paëlla déstructurée, riz pilaf safrané et garniture traditionnelle
Dessert des pâtisseries

MARDI
06 Mai 2025



Thème Printemps Brasserie
Œuf parfait, petit pois à la Française, émulsion des cosses et chips de pain
Steak au poivre vert flambé, pomme frite et salade de crudités de saison
Dessert des pâtisseries

Brasserie « le train bleu »
Gare de Lyon
Hareng pomme à l'huile
Pavé de bœuf flambé au cognac devant vous, sauce aux 3 poivres, pommes allumettes et sa salade parisienne
Dessert des pâtisseries

Tempura de légumes et crevettes au curry
Filet de cabillaud au curry et coco
Purée de patates douces
Dessert des pâtisseries

MERCREDI
07 Mai 2025



La Méditerranée
Entrée réalisée par le restaurant
Ballotine de rascasse
Moules de Tamaris crème
Safranée, courgettes et poivrons
Tarte framboise

Entrée réalisée par le restaurant
Encornets farcis Soupe légèrement crémée
Garniture du moment
Tarte au chocolat

Feuilleté d'asperges beurre blanc
Carré d'agneau en croûte de parmesan
Ratatouille riz créole
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
08 Mai 2025



FERMÉ FÉRIÉ

FERMÉ FÉRIÉ

FERMÉ FÉRIÉ

VENDREDI
09 Mai 2025



Saumon mariné au citron vert, féroce
d'avocat
Bavette sautée Bercy
Gratin dauphinois
Dessert des pâtisseries

Salade niçoise
Filet de lieu sauté meunière ratatouille
et pommes vapeur
Tartelette de fraise

Tartelette aux légumes provençaux
Pièce de bœuf grillée sauce béarnaise
pommes de terre Elysée
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



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
12 Mai 2025



La gambas son avocat sauce cocktail
Poularde pochée et sa sauce suprême
Petits oignons et carottes glacés
Riz parfumé au safran
Dessert des pâtisseries

FERMÉ

SUR LES ROUTES DE LA PROVENCE

Pissaladière
Encornet farcis à la Marseillaise,
pomme safranée vapeur
Dessert des pâtisseries

MARDI
13 Mai 2025



La rosée de mai

Assiette de saumon fumé
Pizzetti printanière : petits pois,
carottes et épinards, pesto maison
Dessert des pâtisseries

Brasserie « le train bleu »

Gare de Lyon
Hareng pomme à l'huile
Pavé de bœuf flambé au cognac devant
vous, sauce aux 3 poivres, pommes
allumettes et sa salade parisienne
Dessert des pâtisseries

Feuilleté d'asperge au beurre blanc
Escalope de veau Milanaise
Tagliatelles aux légumes sauce tomate
Dessert des pâtisseries

MERCREDI
14 Mai 2025



Provence

Millefeuilles de légumes du soleil au
Lou pèbre d'aï
Volaille aux épices douces riz créole
Dessert des pâtisseries

Provence

Tarte fine aux tomates à la brousse
fraiche roquette et pignons
Mousseline de rascasse, moules de
Tamaris crème marinée basilic
Riz créole
Dessert des pâtisseries

Petits farcis provençaux
Filet de daurade sauce vierge
Flan de courgettes
Pommes de terre safranées
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
15 Mai 2025



Brasserie

Entrée réalisée par les serveurs
Pavé de cabillaud meunière,
Semoule aux épices
Tarte aux fraises et coulis de fraises

Salade de roquefort noix
Escalope viennoise haricots verts
Endives meunière
Salade de fruits

AÏOLI
Fraisier

VENDREDI
16 Mai 2025



FERMÉ

FERMÉ

Papeton d'aubergine et coulis de tomates
Filet de daurade sur son beurre blanc,
Méli-mélo de petits légumes
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