



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 NOVEMBRE 2025



FERMÉ

FERMÉ

FERMÉ

MARDI
4 NOVEMBRE 2025



L'automne dans votre assiette

Potage cultivateur « retour du marché » et sa tranche grillée dorée à l'huile d'olive première pression

Fricassée de volaille forestière, riz nacré « Pilaf »

Sablé breton aux fruits d'automne

Cuisine régionale

Tarte aux blettes

Filet de loup à l'unilatéral, fondue de fenouil aux parfums d'agrumes

Dessert des pâtisseries

Cuisine de brasserie

Crème Dubarry

Sauté de porc à la bière de la rade, écrasé de pomme de terre

Dessert des pâtisseries

MERCREDI
5 NOVEMBRE 2025



REGION NORMANDIE

Huitres bulots crevette mayonnaise

Escalope de veau à la crème

Petits oignons glacés gratin de pommes de terre

Tartelette Normande et caramel au beurre salé

NORMANDIE

Entrée réalisée par les serveurs

Duo de filets de cabillaud et lieu jaune

Jus au cidre

Gratin de Blettes

Dartois aux pommes coulis pommes calvados

Cocktail de crevettes

Blanquette de veau

Riz pilaf

Mousse au chocolat



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 NOVEMBRE 2025



FERMÉ

FERMÉ

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

VENDREDI
7 NOVEMBRE 2025



MENU A 25€

Champignons et Beaufort
(Jambon de montagne et châtaignes
croustillantes)

Le Pavé de loup, Lie de vin

Poire en croute d'épice

Risotto de céleri

Comme une tarte Banoffe

Gambas en tempura et salade de chou
blanc

Tataki de thon au sésame Wok de
légumes à la coriandre

Panacotta ananas ivoire

Ficelle Picarde
Rôti de porc poêlé au miel, écrasé de
roseval, Méli-Mélo de 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

 <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 10 NOVEMBRE 2025</p> 	<p>FERMÉ</p>	<p>FERMÉ</p>	<p><u>MENU AUTOMNAL</u> Tarte tatin de courge au miel de châtaigner, crème de fromage de chèvre Filet de poulet forestière, champignons sautés et purée de pommes de terre Dessert des pâtisseries</p>
<p>MARDI 11 NOVEMBRE 2025</p> 	<p>FERMÉ FERIÉ</p>	<p>FERMÉ FERIÉ</p>	<p>FERMÉ FERIÉ</p>
<p>MERCREDI 12 NOVEMBRE 2025</p> 	<p><u>REGION MIDI PYRENEES</u> Œuf brouillé parfumé aux cèpes mouillettes grillées Filet d'esturgeon sauté, carottes glacées à l'ail rose de Lautrec pommes vapeur Pruneaux flambés glace</p>	<p><u>MIDI PYRENEES</u> Salade du Gers Magret de canard sauté crumble aux herbes Butternut en mousseline Dessert des pâtisseries</p>	<p>Crème dubarry Escalope de veau à la crème tagliatelle Dessert des pâtisseries</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
13 NOVEMBRE 2025



Velouté de noix de saint jacques au
bacon
Tempura de poissons (rouget..)
Boulgour en risotto, tomates confites
au romarin sauce tartare
Dessert des pâtisseries

FERMÉ

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

VENDREDI
14 NOVEMBRE 2025



MENU A 25€
Cromesquis de volaille
Mâche et châtaignes croustillantes
Le Pavé de loup,
Lie de vin
Poire en croute d'épice
Risotto de céleri
La tarte chocolat

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

Quiche Lorraine, petite mâche à l'huile
de noix
Poulet Cocotte Grand-mère petits
légumes glacés pommes fondantes
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
17 NOVEMBRE 2025



FERMÉ

FERMÉ

FERMÉ

MARDI
18 NOVEMBRE 2025



L'AUTOMNE DANS VOTRE ASSIETTE

Potage cultivateur « retour du marché » et sa tranche grillée dorée à l'huile d'olive première pression

Fricassée de volaille forestière, riz nacré « Pilaf »

Marbré pistache chocolat d'automne

LA TAVERNE

Poireaux vinaigrette tuile de parmesan

Goujonnettes de merlan sauce

façon fish and chips

Dessert des pâtisseries

L'AUTOMNE AU RESTAURANT

Velouté de potimarron et châtaignes

Gnocchi à la Parisienne champignons

et poitrine fumée

Dessert des Pâtisseries

MERCREDI
19 NOVEMBRE 2025



REGION AUVERGNE

Pounti pruneaux et lard crème de gaperon

Magret de canard au bleu d'auvergne
aligot

Paris-Clermont à la noix

AUVERGNE

Lentilles vertes du puy

Crème au Charroux lardons

Moutarde à l'ancienne

Chips de lard

La feuille de chou farcie

Flognarde aux pommes

Macédoine de légumes

Emincé de volaille à la crème

Riz pilaf et tian de légumes

Poires au vin



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 NOVEMBRE 2025



FERMÉ

FERMÉ

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

VENDREDI
21 NOVEMBRE 2025



MENU A 25€
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 tiramisu

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

Œufs farcis Chimay
Filet mignon de porc à la moutarde à
l'ancienne Gnocchi a la romaine
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
24 NOVEMBRE 2025



FERMÉ

FERMÉ

COULEUR D'AUTOMNE

Tarte tatin de potimarron au miel de châtaigner, crème de Rocamadour
Filet de volaille aux champignons et purée de pommes de terre
Dessert des pâtisseries

MARDI
25 NOVEMBRE 2025



QUAND LA MEDITERRANEE ET L'OCEAN ATLANTIQUE SE RENCONTRENT

Tartare de saumon frais et fumé, mangue et cébette, ciboulette, citron frais et huile d'olive et sa chantilly salée

Risotto de moules et gambas safranées et son jus corsé de crustacés
Dessert des pâtisseries

MENU DETOX VEGETARIEN

Salade de betterave et pommes, vinaigrette au citron et gingembre
Curry de légumes au lait de coco, quinoa aux légumes verts
Dessert des serveurs

BEAUJOLAIS AU RESTAURANT

Tartine gourmande à la cervelle des canuts roquette et fine rosette
Quenelle de brochet sauce Nantua et riz pilaf
Dessert des pâtisseries

MERCREDI
26 NOVEMBRE 2025



REGION HAUT DE FRANCE

Ficelle Picarde gratinée
Pavé de cabillaud sauce crevettes et boulgour aux poireaux
Ch'Tiramisu

HAUT DE FRANCE

Carpaccio de betteraves roquette
Carbonnade flamande à la bière du Nord
Purée Saint Germain
Dacquoise mousse chicorée sauce au chocolat

Œuf farci Chimay
Aiguillette de canard au miel
Barrigoule d'artichauts
Tarte chocolat



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 NOVEMBRE 2025



Bisque de crustacés
Magret de canard aux champignons de
Paris
Polenta crémeuse
Dessert des pâtisseries

FERMÉ

Salade façon lyonnaise
Civet de sanglier
Pâtes fraîches
Tarte fine aux pommes

VENDREDI
28 NOVEMBRE 2025



MENU A 25€
Les pétoncles
(En fricassée, brioche mousseline)
Le filet mignon
(Cuit basse température, carottes aux
épices douces et citron confit)
La poire le chocolat et le céleri

Velouté Dubarry
Blanc de volaille farci aux herbes crème
coco curry
Riz sauvage
Douceurs Italiennes

Beignets de gambas, salade de chou
blanc à la coriandre
Blanquette de veau à l'ancienne
Riz pilaf
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
1er DECEMBRE 2025



FERMÉ

Avocat crevettes sauce cocktail
Filet mignon de porc crème d'ail
Potimarron fondant gratin dauphinois
Dessert des pâtisseries

FERMÉ

MARDI
2 DECEMBRE 2025



**QUAND LA MEDITERRANEE ET
L'OCEAN ATLANTIQUE SE
RENCONTRENT**

Tartare de saumon frais et fumé,
mangue et cébette, ciboulette, citron
frais et huile d'olive et sa chantilly
salée

Risotto de moules et gambas safranées
et son jus corsé de crustacés
Dessert des pâtisseries

MENU DETOX VEGETARIEN

Salade de betterave et pommes,
vinaigrette au citron et gingembre
Curry de légumes au lait de coco,
quinoa aux légumes verts
Dessert des serveurs salade agrumes
chocolat sablés

Crème de moules safranée,
Julienne de légumes et gressin au
pavot
Joue de porc confite pommes anglaises
carottes glacées
Dessert des pâtisseries

MERCREDI
3 DECEMBRE 2025



REGION BRETAGNE

Crème de moules safranés
Gigot d'agneau des prés-salés, haricots
de Paimpol et purée d'artichaut
Kouign-amann et pommes flambées

BRETAGNE

Crème d'oignons de Roscoff
Noix de saint jacques et risotto de chou
fleurs
Crêpes farcies plombières
Coulis aux pommes

Tarte à l'oignon
Émince de porc au curry tagliatelles
Carottes glacées
Crumble aux pommes



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
4 DECEMBRE 2025



FERMÉ

FERMÉ

Œuf mollet bourguignonne
Poulet rôti gratin dauphinois
Tarte aux pralines

VENDREDI
5 DECEMBRE 2024



MENU A 25€

Le cabillaud
(en mousseline, carottes habit de
blette, beurre)
La volaille fermière aux morilles
garniture d'hiver
Le Mont Blanc

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

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