| Réservation en ligne | **Restaurant « PROVENCE »**<br>**Menu à 20 €**<br>**Boissons non comprises**<br>(Entrée + plat + dessert) | **Restaurant « COTE D'AZUR »**<br>**Menu à 20 €**<br>**Boissons non comprises**<br>**(Entrée + plat + dessert)** | **Restaurant « LES ALPES »**<br>**Menu à 17€**<br>**Boissons non comprises**<br>(Entrée + plat + dessert) |
|---|---|---|---|
| **LUNDI**<br>**10 NOVEMBRE 2025**<br> | **FERMÉ** | **FERMÉ** | **MENU AUTOMNAL**<br>Tarte tatin de courge au miel de châtaigner, crème de fromage de chèvre<br>Filet de poulet forestière, champignons sautés et purée de pommes de terre<br>Dessert des pâtissiers |
| **MARDI**<br>**11 NOVEMBRE 2025**<br> | **FERMÉ FERIÉ** | **FERMÉ FERIÉ** | **FERMÉ FERIÉ** |
| **MERCREDI**<br>**12 NOVEMBRE 2025**<br> | **REGION MIDI PYRENEES**<br>Œuf brouillé parfumé aux cèpes mouillettes grillées<br>Filet d'esturgeon sauté, carottes glacées à l'ail rose de Lautrec pommes vapeur<br>Pruneaux flambés glace | **MIDI PYRENEES**<br>Salade du Gers<br>Magret de canard sauté crumble aux herbes<br>Butternut en mousseline<br>Dessert des pâtissiers | Crème dubarry<br>Escalope de veau à la crème tagliatelle<br>Dessert des pâtissiers |

| Réservation en ligne | **Restaurant « PROVENCE »**<br>**Menu à 20 €**<br>**Boissons non comprises**<br>(Entrée + plat + dessert) | **Restaurant « COTE D'AZUR »**<br>**Menu à 20 €**<br>**Boissons non comprises**<br>**(Entrée + plat + dessert)** | **Restaurant « LES ALPES »**<br>**Menu à 17€**<br>**Boissons non comprises**<br>(Entrée + plat + dessert) |
|---|---|---|---|
| **JEUDI**<br>**13 NOVEMBRE 2025**<br> | Velouté de noix de saint jacques au bacon<br>Tempura de poissons (rouget..)<br>Boulgour en risotto, tomates confites au romarin sauce tartare<br>Dessert des pâtissiers | **FERMÉ** | Œuf farci Chimay<br>Poulet rôti, gratin dauphinois,<br>Mousse au chocolat |
| **VENDREDI**<br>**14 NOVEMBRE 2025**<br> | **MENU A 25€**<br>Cromesquis de volaille<br>Mâche et châtaignes croustillantes<br>Le Pavé de loup,<br>Lie de vin<br>Poire en croute d'épice<br>Risotto de céleri<br>La tarte chocolat | Tartare de saumon sauce soja et tempura de légumes<br>Thon rouge et condiment tomate, nouilles sautées aux légumes<br>Tarte feuilletée fruits exotiques | Quiche Lorraine, petite mâche à l'huile de noix<br>Poulet Cocotte Grand-mère petits légumes glacés pommes fondantes<br>Dessert des pâtissiers |
| | N'oubliez pas notre boutique **LE PANIER GOURMAND**<br>Au niveau de la réception des restaurants d'application<br>Ouvert du Lundi au Vendredi<br>De 10h à 15h<br>Les élèves sont là pour vous accueillir et vous servir. | | LYCÉE ANNE-SOPHIE PIC |

| Réservation en ligne | **Restaurant « PROVENCE »**<br>**Menu à 20 €**<br>**Boissons non comprises**<br>(Entrée + plat + dessert) | **Restaurant « COTE D'AZUR »**<br>**Menu à 20 €**<br>**Boissons non comprises**<br>**(Entrée + plat + dessert)** | **Restaurant « LES ALPES »**<br>**Menu à 17€**<br>**Boissons non comprises**<br>(Entrée + plat + dessert) |
|---|---|---|---|
| **LUNDI**<br>**17 NOVEMBRE 2025**<br> | **FERMÉ** | **FERMÉ** | **FERMÉ** |
| **MARDI**<br>**18 NOVEMBRE 2025**<br> | **L'AUTOMNE DANS VOTRE ASSIETTE**<br>Potage cultivateur « retour du marché » et sa tranche grillée dorée à l'huile d'olive première pression<br>Fricassée de volaille forestière, riz nacré « Pilaf »<br>Marbré pistache chocolat d'automne<br>COMPLET | **LA TAVERNE**<br>Poireaux vinaigrette tuile de parmesan<br>Goujonnettes de merlan sauce façon Fish and chips<br>Dessert des pâtissiers | **L'AUTOMNE AU RESTAURANT**<br>Velouté de potimarron et châtaignes<br>Gnocchi à la Parisienne champignons et poitrine fumée<br>Dessert des Pâtissiers |
| **MERCREDI**<br>**19 NOVEMBRE 2025**<br> | **REGION AUVERGNE**<br>Pounti pruneaux et lard crème de gaperon<br>Magret de canard au bleu d'auvergne aligot<br>Paris-Clermont à la noix | **AUVERGNE**<br>Lentilles vertes du puy<br>Crème au Charroux lardons<br>Moutarde à l'ancienne<br>Chips de lard<br>La feuille de choux farcie<br>Flognarde aux pommes | Macédoine de légumes<br>Emincé de volaille à la crème<br>Riz pilaf et tian de légumes<br>Poires au vin |

| Réservation en ligne | **Restaurant « PROVENCE »**<br>**Menu à 20 €**<br>**Boissons non comprises**<br>(Entrée + plat + dessert) | **Restaurant « COTE D'AZUR »**<br>**Menu à 20 €**<br>**Boissons non comprises**<br>**(Entrée + plat + dessert)** | **Restaurant « LES ALPES »**<br>**Menu à 17€**<br>**Boissons non comprises**<br>(Entrée + plat + dessert) |
|---|---|---|---|
| **JEUDI**<br>**20 NOVEMBRE 2025**<br> | **FERMÉ** | **FERMÉ** | Saucisson brioché sauce porto, petite mâche à l'huile de noix<br>Blanquette de veau à l'ancienne<br>Riz pilaf<br>Mousse au chocolat |
| **VENDREDI**<br>**21 NOVEMBRE 2025**<br> | **MENU A 25€**<br>**LES ESCARGOTS**<br>(En fricassée au foie gras et moutarde à l'ancienne, brioche mousseline)<br>Le filet mignon<br>(Cuit basse température, sauce morille, cannelloni d'automne)<br>Le tiramisu | Œufs en Meurette<br>Quenelle de brochet sauce Nantua<br>Garniture du moment<br>Millefeuille aux ganaches montées | Œufs farcis Chimay<br>Filet mignon de porc à la moutarde à l'ancienne Gnocchi a la romaine<br>Dessert des pâtissiers |
| | **Début de soirée DEGUSTATION**<br>DES CRUS DU BEAUJOLAIS ET DU BEAUJOLAIS NOUVEAU<br>**De 18h30 à 21h**<br>Les élèves sont là pour vous accueillir et vous servir. | | LYCÉE ANNE-SOPHIE PIC |

| Réservation en ligne | Restaurant « PROVENCE »<br>Menu à 20 €<br>Boissons non comprises<br>(Entrée + plat + dessert) | Restaurant « COTE D'AZUR »<br>Menu à 20 €<br>Boissons non comprises<br>**(Entrée + plat + dessert)** | Restaurant « LES ALPES »<br>Menu à 17€<br>Boissons non comprises<br>(Entrée + plat + dessert) |
|---|---|---|---|
| **LUNDI**<br>**24 NOVEMBRE 2025**<br> | **FERMÉ** | **FERMÉ** | **COULEUR D'AUTOMNE**<br>Tarte tatin de potimarron au miel de châtaigner, crème de Rocamadour<br>Filet de volaille aux champignons et purée de pommes de terre<br>Dessert des pâtissiers |
| **MARDI**<br>**25 NOVEMBRE 2025**<br> | **QUAND LA MEDITERRANEE ET L'OCEAN ATLANTIQUE SE RENCONTRENT**<br>Tartare de saumon frais et fumé, mangue et cébette, ciboulette, citron frais et huile d'olive et sa chantilly salée<br>Risotto de moules et gambas safranées et son jus corsé de crustacés<br>Dessert des pâtissiers | **MENU DETOX**<br>Salade de betterave et pommes, vinaigrette au citron et gingembre<br>Filet de cabillaud vapeur<br>Curry de légumes au lait de coco, quinoa aux légumes verts<br>Dessert des serveurs | **BEAUJOLAIS AU RESTAURANT**<br>Tartine gourmande à la cervelle des canuts roquette et fine rosette<br>Quenelle de brochet sauce Nantua et riz pilaf<br>Dessert des pâtissiers |
| **MERCREDI**<br>**26 NOVEMBRE 2025**<br> | **REGION HAUT DE FRANCE**<br>Ficelle Picarde gratinée<br>Pavé de cabillaud sauce crevettes et boulgour aux poireaux<br>Ch'Tiramisu | **HAUT DE FRANCE**<br>Carpaccio de betteraves roquette<br>Carbonnade flamande<br>à la bière du Nord<br>Purée Saint Germain<br>Dacquoise mousse chicorée sauce au chocolat | Œuf farci Chimay<br>Aiguillette de canard au miel<br>Barrigoule d'artichauds<br>Tarte chocolat<br>COMPLET |

| Réservation en ligne | **Restaurant « PROVENCE »**<br>**Menu à 20 €**<br>**Boissons non comprises**<br>(Entrée + plat + dessert) | **Restaurant « COTE D'AZUR »**<br>**Menu à 20 €**<br>**Boissons non comprises**<br>**(Entrée + plat + dessert)** | **Restaurant « LES ALPES »**<br>**Menu à 17€**<br>**Boissons non comprises**<br>(Entrée + plat + dessert) |
|---|---|---|---|
| **JEUDI**<br>**27 NOVEMBRE 2025**<br> | Bisque de crustacés<br>Magret de canard aux champignons de Paris<br>Polenta crémeuse<br>Dessert des pâtissiers | **FERMÉ** | Salade façon lyonnaise<br>Civet de sanglier<br>Pâtes fraiches<br>Tarte fine aux pommes |
| **VENDREDI**<br>**28 NOVEMBRE 2025**<br> | **MENU A 25€**<br>Les pétoncles<br>(En fricassée, brioche mousseline)<br>Le filet mignon<br>Carottes aux épices douces et citron confit<br>La poire le chocolat et le céleri | Velouté Dubarry<br>Blanc de volaille farci aux herbes crème coco curry<br>Riz sauvage<br>Douceurs Italiennes | Beignets de gambas, salade de choux blanc à la coriandre<br>Blanquette de veau à l'ancienne<br>Riz pilaf<br>Dessert des pâtissiers |
| | **Soirée caritative TELETHON**<br>**Dîner de gala 50€**<br>à partir de 19h00<br>Les élèves sont là pour vous accueillir et vous servir. | | LYCÉE ANNE-SOPHIE PIC |

| Réservation en ligne | Restaurant « PROVENCE »<br>Menu à 20 €<br>Boissons non comprises<br>(Entrée + plat + dessert) | Restaurant « COTE D'AZUR »<br>Menu à 20 €<br>Boissons non comprises<br>**(Entrée + plat + dessert)** | Restaurant « LES ALPES »<br>Menu à 17€<br>Boissons non comprises<br>(Entrée + plat + dessert) |
|---|---|---|---|
| **LUNDI**<br>**1er DECEMBRE 2025**<br> | **FERMÉ** | Avocat crevettes sauce cocktail<br>Filet mignon de porc crème d'ail<br>Potimarron fondant gratin dauphinois<br>Dessert des pâtissiers | **FERMÉ** |
| **MARDI**<br>**2 DECEMBRE 2025**<br> | **QUAND LA MEDITERRANEE ET L'OCEAN ATLANTIQUE SE RENCONTRENT**<br>Tartare de saumon frais et fumé, mangue et cébette, ciboulette, citron frais et huile d'olive et sa chantilly salée<br>Risotto de moules et gambas safranées et son jus corsé de crustacés<br>Dessert des pâtissiers | Tartine gourmande à la cervelle des canuts roquette et fine rosette<br>Quenelle de brochet sauce Nantua et riz pilaf<br>Dessert des pâtissiers | Crème de moules safranée,<br>Julienne de légumes et gressin au pavot<br>Joue de porc confite pommes anglaises carottes glacées<br>Dessert des pâtissiers |
| **MERCREDI**<br>**3 DECEMBRE 2025**<br> | **REGION BRETAGNE**<br>Crème de moules safranés<br>Gigot d'agneau des prés-salés, haricots de Paimpol et purée d'artichaut<br>Kouign-amann et pommes flambées | **BRETAGNE**<br>Crème d'oignons de Roscoff<br>Noix de saint jacques et risotto de chou fleurs<br>Crêpes fancies plombières<br>Coulis aux pommes<br>COMPLET | Tarte à l'oignon<br>Émince de porc au curry tagliatelles<br>Carottes glacées<br>Crumble aux pommes |

| Réservation en ligne | **Restaurant « PROVENCE »**<br>**Menu à 20 €**<br>**Boissons non comprises**<br>(Entrée + plat + dessert) | **Restaurant « COTE D'AZUR »**<br>**Menu à 20 €**<br>**Boissons non comprises**<br>**(Entrée + plat + dessert)** | **Restaurant « LES ALPES »**<br>**Menu à 17€**<br>**Boissons non comprises**<br>(Entrée + plat + dessert) |
|---|---|---|---|
| **JEUDI**<br>**4 DECEMBRE 2025**<br> | **FERMÉ** | **FERMÉ** | Œuf mollet bourguignonne<br>Poulet rôti gratin dauphinois<br>Tarte aux pralines |
| **VENDREDI**<br>**5 DECEMBRE 2024**<br> | **MENU A 25€**<br>Le cabillaud<br>(En mousseline, carottes habit de blette, beurre)<br>La volaille fermière aux morilles garniture d'hiver<br>Le Mont Blanc | Velouté de courge au Gingembre<br>Encornet farci aux fruits secs et sa garniture<br>Douceurs Italiennes | Tarte fondue de blettes, crème montée au cumin<br>Aiguillette de bœuf braisée<br>Pommes duchesse, légumes glacés<br>Dessert des pâtissiers |
| | N'oubliez pas notre boutique **LE PANIER GOURMAND**<br>Au niveau de la réception des restaurants d'application<br>Ouvert du Lundi au Vendredi<br>De 10h à 15h<br>Les élèves sont là pour vous accueillir et vous servir. | | LYCÉE ANNE-SOPHIE PIC |

| Réservation en ligne | Restaurant « PROVENCE »<br>**Menu à 32 €**<br>**Boissons non comprises**<br>(Entrée + plat + dessert) | Restaurant « COTE D'AZUR »<br>**Menu à 32 €**<br>**Boissons non comprises**<br>**(Entrée + plat + dessert)** | Restaurant « LES ALPES »<br>**Menu à 25 €**<br>**Boissons non comprises**<br>(Entrée + plat + dessert) |
|---|---|---|---|
| **LUNDI**<br>**8 DECEMBRE 2025**<br> | **FERMÉ** | **FERMÉ** | **MENU de FETE**<br>Crumble de fruits de mer et salade fraicheur<br>Pavé de cabillaud poché, beurre blanc aux notes truffées, Riz vénéré<br>Bûche des pâtissiers |
| **MARDI**<br>**9 DECEMBRE 2025**<br> | **Fêtons Noël ensemble !**<br>Royale de potimarron mousse de champignons<br>Crème de cèpes aux châtaignes bonbon foie gras<br>Tournedos de canard flambé à l'armagnac, sauce foie gras truffée<br>Superposition de pommes Darphin<br>Bûche des pâtissiers | Assiette de saumon fumé et blinis maison crème aux herbes<br>Suprême de pintade sauce aux cèpes<br>Flan de champignons rosace de pommes de terre<br>Bûche des pâtissiers | **MENU de NOËL**<br>Saint jacques gratinées et fondue de poireaux<br>Ballotine de volaille aux morilles et foie gras, gratin de pommes de terre<br>Carottes glacées<br>Bûche des pâtissiers |
| **MERCREDI**<br>**10 DECEMBRE 2025**<br> | **MENU de NOËL**<br>Assiette scandinave<br>Suprême de Pintade Farcie au foie gras<br>Sauce aux morilles galette de pommes de terre, feuilleté champignons et mousse de carottes<br>Bûche des pâtissiers | **MENU de NOËL**<br>Assiette scandinave<br>Tournedos de filet de bœuf au foie gras sauce au Porto<br>Betteraves fondantes pommes duchesse<br>Bûche des pâtissiers | Globe de st jacques écume de lard<br>Volaille rôtie aux morilles<br>Gratin dauphinois légumes<br>Assiette gourmande |

| Réservation en ligne | Restaurant « PROVENCE »<br>**Menu à 32 €**<br>**Boissons non comprises**<br>(Entrée + plat + dessert) | Restaurant « COTE D'AZUR »<br>**Menu à 32 €**<br>**Boissons non comprises**<br>**(Entrée + plat + dessert)** | Restaurant « LES ALPES »<br>**Menu à 25 €**<br>**Boissons non comprises**<br>(Entrée + plat + dessert) |
|---|---|---|---|
| **JEUDI**<br>**11 DECEMBRE 2025**<br> | **MENU de NOËL**<br>Amuse-bouche<br>Bisque de langoustine, œuf à la neige au safran, caramel de Martini<br>Magret de canard aux cèpes et champignons, polenta crémeuse au parmesan, légumes du moment<br>Bûche des pâtissiers | **FERMÉ** | **MENU de NOËL**<br>Petit pâté de canard au foie gras<br>Jambonnette de volaille fermière farcie aux morilles<br>Le Brie farci<br>Bûche des pâtissiers |
| **VENDREDI**<br>**12 DECEMBRE 2024**<br> | **MENU de NOËL**<br>L'huitre<br>(Tartare d'anguille fumée, espuma)<br>Le foie gras,<br>(En bonbon aux sésame grillés girolles espuma)<br>La lotte<br>(mousseline de langoustine et habit de blettes)<br>Bûche des pâtissiers | **MENU DE FETE**<br>Profiteroles d'escargots<br>Souris d'agneau braisée<br>Polenta aux herbes Carottes glacées<br>Gourmandise au chocolat<br>Ganache café et tuile vanille | **MENU DE NOËL**<br>Beignets de gambas, salade de choux blanc à la coriandre<br>Navarin d'agneau aux petits légumes, Pommes Duchesse<br>Bûche des pâtissiers |
| | N'oubliez pas notre boutique **LE PANIER GOURMAND**<br>Au niveau de la réception des restaurants d'application<br>Ouvert du Lundi au Vendredi<br>De 10h à 15h<br>Les élèves sont là pour vous accueillir et vous servir. | | LYCÉE ANNE-SOPHIE PIC |

| Réservation en ligne | Restaurant « PROVENCE »<br>**Menu à 32 €**<br>**Boissons non comprises**<br>(Entrée + plat + dessert) | Restaurant « COTE D'AZUR »<br>**Menu à 32 €**<br>**Boissons non comprises**<br>(Entrée + plat + dessert) | Restaurant « LES ALPES »<br>**Menu à 25 €**<br>**Boissons non comprises**<br>(Entrée + plat + dessert) |
|---|---|---|---|
| **LUNDI**<br>**15 DECEMBRE 2025**<br> | **FERMÉ** | **MENU de FETE**<br>Tartare de saumon<br>Magret aux cèpes<br>Chou braisé aux pommes reinettes<br>Panisse au foie gras<br>Bûche des pâtissiers | **MENU de FETE**<br>Timbale de fruits de mer en crumble salade fraîcheur<br>Pavé de cabillaud poché aux notes truffées, sauce beurrée et riz vénéré<br>Bûche des pâtissiers |
| **MARDI**<br>**16 DECEMBRE 2025**<br> | **Fêtons Noël ensemble !**<br>Royale de potimarron mousse de champignons<br>Crème de cèpes aux châtaignes bonbon foie gras<br>Tournedos de canard flambé à l'armagnac, sauce foie gras truffée<br>Superposition de pommes Darphin<br>Bûche des pâtissiers | **MENU de NOËL**<br>Saint jacques gratinées et fondue de poireaux<br>Ballotine de volailles aux morilles et au foie gras<br>Gratin de pommes de terre et carottes glacées<br>Bûche des pâtissiers | **MENU de FETE**<br>Assiette de saumon fumé et blinis maison crème aux herbes<br>Suprême de pintade sauce aux cèpes,<br>Flan de champignons rosace de pommes de terre<br>Bûche des pâtissiers |
| **MERCREDI**<br>**17 DECEMBRE 2025**<br> | **MENU DE NOËL**<br>Assiette de terrine de foie gras chutney mangue et ananas<br>Tournedos de filet de bœuf au foie gras sauce au Porto<br>Pommes duchesse endives braisées<br>Bûche des pâtissiers | **MENU NOËL**<br>Foie gras chutney d'oignons<br>Suprême de pintade farcie aux marrons sauce aux morilles<br>Légumes<br>Bûche des pâtissiers | **MENU de NOËL**<br>Terrine de foie gras<br>Ballotine de volaille sauce chasseur<br>Pommes grenaille rôties, légumes glacés<br>Assiette gourmande |

| Réservation en ligne | Restaurant « PROVENCE »<br>**Menu à 32 €**<br>**Boissons non comprises**<br>(Entrée + plat + dessert) | Restaurant « COTE D'AZUR »<br>**Menu à 32 €**<br>**Boissons non comprises**<br>**(Entrée + plat + dessert)** | Restaurant « LES ALPES »<br>**Menu à 25 €**<br>**Boissons non comprises**<br>(Entrée + plat + dessert) |
|---|---|---|---|
| **JEUDI**<br>**18 DECEMBRE 2025**<br> | **FERMÉ** | **FERMÉ** | **MENU de NOËL**<br>Mousseline de saint jacques crème de langoustines<br>Jambonnette de volaille fermière, farcie aux morilles<br>Le Brie farci<br>Bûche des pâtissiers |
| **VENDREDI**<br>**19 DECEMBRE 2024**<br> | **MENU de NOËL**<br>L'huitre<br>(Jus de pomme, cresson)<br>Le foie gras,<br>(En bonbon aux sésame grillés girolles espuma)<br>La caille farcie et son jus de truffe<br>(Chou farci en croûte)<br>Bûche des pâtissiers | **MENU de NOËL**<br>Terrine de foie gras aux noisettes<br>Magret de canard au miel et orange<br>Pommes Arly flan de carottes<br>Un air de saint Honoré aux marrons | **MENU de NOËL**<br>Gésiers de canard confit et magret fumé sur petite roquette à l'huile de noix<br>Sauté de dinde aux marrons Pressé de pommes de terre au foie gras et champignons sautés<br>Bûche des pâtissiers |
| | N'oubliez pas notre boutique **LE PANIER GOURMAND**<br>Au niveau de la réception des restaurants d'application<br>Ouvert du Lundi au Vendredi<br>De 10h à 15h<br>Les élèves sont là pour vous accueillir et vous servir. | | LYCÉE ANNE-SOPHIE PIC |