



Réservation en ligne

Restaurant « **PROVENCE** »

Menu à 32 €

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « **COTE D'AZUR** »

Menu à 32 €

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « **LES ALPES** »

Menu à 25 €

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

LUNDI
15 DECEMBRE 2025



FERMÉ

MENU de FETE

Tartare de saumon

Magret aux cèpes

Chou braisé aux pommes reinettes

Panisse au foie gras

Bûche des pâtissiers

MENU de FETE

Timbale de fruits de mer en crumble
salade fraîcheur

Pavé de cabillaud poché aux notes
truffées, sauce beurrée et riz vénéré

Bûche des pâtissiers

MARDI
16 DECEMBRE 2025



Fêtons Noël ensemble !

Royale de potimarron mousse de
champignons

Crème de cèpes aux châtaignes
bonbon foie gras

Tournedos de canard flambé à
l'armagnac, sauce foie gras truffée

Superposition de pommes Darphin

Bûche des pâtissiers

MENU de NOËL

Saint jacques gratinées et fondue de
poireaux

Ballotine de volailles aux morilles et au
foie gras

Gratin de pommes de terre et carottes
glacées

Bûche des pâtissiers

MENU de FETE

Assiette de saumon fumé et blinis
maison crème aux herbes
Suprême de pintade sauce aux cèpes,
Flan de champignons rosace de
pommes de terre
Bûche des pâtissiers

MERCREDI
17 DECEMBRE 2025



MENU DE NOËL

Assiette de terrine de foie gras chutney
mangue et ananas

Tournedos de filet de bœuf au foie gras
sauce au Porto

Pommes duchesse endives braisées
Bûche des pâtissiers






MENU NOËL

Foie gras chutney d'oignons
Suprême de pintade farcie aux marrons
sauce aux morilles

Légumes
Bûche des pâtissiers

MENU de NOËL

Terrine de foie gras
Ballotine de volaille sauce chasseur
Pommes grenaille rôties, légumes
glacés
Assiette gourmande

 <p>Réservation en ligne</p>	<p>Restaurant « PROVENCE »</p> <p>Menu à 32 €</p> <p>Boissons non comprises (Entrée + plat + dessert)</p>	<p>Restaurant « COTE D'AZUR »</p> <p>Menu à 32 €</p> <p>Boissons non comprises (Entrée + plat + dessert)</p>	<p>Restaurant « LES ALPES »</p> <p>Menu à 25 €</p> <p>Boissons non comprises (Entrée + plat + dessert)</p>
<p>JEUDI 18 DECEMBRE 2025</p> 	<p>FERMÉ</p>	<p>FERMÉ</p>	<p><u>MENU de NOËL</u></p> <p>Mousseline de saint jacques crème de langoustines Jambonnette de volaille fermière, farcie aux morilles Le Brie farci Bûche des pâtisseries</p>
<p>VENDREDI 19 DECEMBRE 2024</p> 	<p><u>MENU de NOËL</u></p> <p>L'huitre (Jus de pomme, cresson) Le foie gras, (En bonbon aux sésame grillés girolles espuma) La caille farcie et son jus de truffe (Chou farci en croûte) Bûche des pâtisseries</p>	<p><u>MENU de NOËL</u></p> <p>Terrine de foie gras aux noisettes Magret de canard au miel et orange Pommes Arly flan de carottes Un air de saint Honoré aux marrons</p>	<p><u>MENU de NOËL</u></p> <p>Gésiers de canard confit et magret fumé sur petite roquette à l'huile de noix Sauté de dinde aux marrons Pressé de pommes de terre au foie gras et champignons sautés Bûche des pâtisseries</p>
	<div> <div></div> <p>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.</p> <div></div> </div>		 <p>LYCÉE ANNE-SOPHIE PIC</p>



Vous souhaite de très bonnes fêtes de fin d'année



Réservation en ligne

Restaurant « PROVENCE »

Menu à 25€

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « COTE D'AZUR »

Menu à 25€

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « LES ALPES »

Menu à 20 €

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

**LUNDI
5 JANVIER 2026**



FERMÉ

FERMÉ

FERMÉ

**MARDI
6 JANVIER 2026**



FERMÉ

FERMÉ

FERMÉ

**MERCREDI
7 JANVIER 2026**



FERMÉ

FERMÉ

FERMÉ



Réservation en ligne

Restaurant « PROVENCE »

Menu à 25€

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « COTE D'AZUR »

Menu à 25€

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « LES ALPES »

Menu à 20 €

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

**JEUDI
8 JANVIER 2026**



Raviole de saumon,
Crème de cresson et ail doux
Curry de volaille riz pilaf, poireaux rôtis
Dessert des pâtisseries

FERMÉ

Potage parmentier
Goujonnette de sole sauce tartare
Les rois

**VENDREDI
9 JANVIER 2026**



MENU SPECIAL A 28€
Le cabillaud
(En mousseline, carotte habit de blette,
beurre monté)
La volaille fermière aux morilles
Garniture d'hiver
Les Rois

MENU SPECIAL A 28€
Crème d'oignon de Roscoff chantilly au
Roquefort
Magret de canard à l'orange
Polenta crémeuse
Le citron meringué

Velouté Dubarry
Paleron braisé au piment d'Espelette,
Polenta crémeuse
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 25€

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « **COTE D'AZUR** »

Menu à 25€

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « **LES ALPES** »

Menu à 20 €

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

LUNDI
12 JANVIER 2026



FERMÉ

FERMÉ

FERMÉ

MARDI
13 JANVIER 2026



FERMÉ

CUISINE DE TERROIR

Potage saint germain
Bavette à l'échalote pommes
mignonnettes flan de légumes
Dessert des pâtisseries

MENU DETOX

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

MERCREDI
14 JANVIER 2026



FERMÉ

FERMÉ

FERMÉ



Réservation en ligne

Restaurant « PROVENCE »

Menu à 25€

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « COTE D'AZUR »

Menu à 25€

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « LES ALPES »

Menu à 20 €

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

**JEUDI
15 JANVIER 2026**



FERMÉ

FERMÉ

Œuf cocote à la crème
Escalope milanaise
Spaghetti
Les rois

**VENDREDI
16 JANVIER 2026**



MENU SPECIAL A 28€

Crème d'oignons rôtis
Vol au vent traditionnel
(Ris de veau, quenelle, volaille
fermière, champignons)
Poire belle Hélène

MENU SPECIAL A 28€

Crème passion-potimarron aux girolles
Epaule d'agneau braisé
Carottes glacées et polenta aux herbes
Le citron meringué

Crème de potimarron au gingembre
Poulet Cocotte Grand-mère
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 25€

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « **COTE D'AZUR** »

Menu à 25€

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « **LES ALPES** »

Menu à 20 €

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

LUNDI
19 JANVIER 2026



FERMÉ

FERMÉ

Menu Mexico

Quésadillas à la courge, Salade
fraicheur à la coriandre et sauce
miellée

Chili con carne et « Jacket potatoes »
revisitées au Cheddar
Dessert des pâtisseries

MARDI
20 JANVIER 2026



RETOUR DE PECHE

Moules gratinées au beurre persillé
Sole meunière
Flan de légumes et purée de pomme
de terre façon Robuchon
Dessert des MCCDR

Quiche chèvre et saumon salade verte
Filet de cannette sauce au miel
Purée de panais et légumes glacés
Dessert des pâtisseries

Cuisine de terroir

Potage saint germain
Bavette à l'échalote pommes
mignonnettes flan de légumes
Dessert des pâtisseries

MERCREDI
21 JANVIER 2026



FERMÉ

FERMÉ

Veloute de champignons
Civet de sanglier pommes à l'anglaise
Tarte alsacienne



Réservation en ligne

Restaurant « PROVENCE »

Menu à 25€

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « COTE D'AZUR »

Menu à 25€

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « LES ALPES »

Menu à 20 €

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

**JEUDI
22 JANVIER 2026**



Raviole de saumon,
Crème de cresson et ail doux
Curry de volaille riz pilaf, poireaux rôtis
Dessert des pâtisseries

FERMÉ

Soupe de moule
Pavé de saumon beurre blanc
Choux fleur
Forêt noire

**VENDREDI
23 JANVIER 2026**



MENU SPECIAL A 28€
Les moules de Tamaris
Vol au vent de la mer
(St Jacques, quenelle de brochet,
gambas, moules, champignons)
Roulé à l'orange

MENU SPECIAL A 28€
Œufs en meurette
Fricassée de pintadeau aux morilles et
vin jaune
Gratin de blettes au bleu de Gex
Nougat glacé

Œufs farcis Chimay
Tajine d'agneau, Gnocchi à 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 25€

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « **COTE D'AZUR** »

Menu à 25€

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « **LES ALPES** »

Menu à 20 €

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

LUNDI
26 JANVIER 2026



FERMÉ

FERMÉ

FERMÉ

MARDI
27 JANVIER 2026



MENU DU PECHEUR

Calamar en persillade
Dorade grillée aux herbes du maquis
Flan de légumes
Pommes « boulangère »
Dessert des pâtisseries

BISTROT

Cœuf Pané et endive croquante
Osso bucco aux olives, purée d'haricots
blancs à l'ail et au romarin
Dessert des pâtisseries

LA TAVERNE

Poireaux vinaigrette, tuile de parmesan
Goujonnettes de merlan sauce tartare
Façon « fish and chips »
Dessert des pâtisseries

MERCREDI
28 JANVIER 2026



FERMÉ

FERMÉ

Allumette au fromage
Blanquette de veau riz pilaf
Moelleux marron



Réservation en ligne

Restaurant « PROVENCE »

Menu à 25€

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « COTE D'AZUR »

Menu à 25€

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « LES ALPES »

Menu à 20 €

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

**JEUDI
29 JANVIER 2026**



FERMÉ

FERMÉ

Restauration à thème

La crêperie

**VENDREDI
30 JANVIER 2026**



MENU SPECIAL A 28€

Cromesquis

(Pommes de terre, poulpe, herbes fines, aïoli au siphon)

Loup de mer de Tamaris

(Carottes aux épices douces citron confit)

Crêpes Suzette

MENU SPECIAL A 28€

Rillettes de saumon

Dos de lieu jaune rôti

Fine purée de carottes et pamplemousse

Nougat glacé

Velouté de moules aux paillettes

Veau Marengo, écrasé de roseval

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 25€

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « **COTE D'AZUR** »

Menu à 25€

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « **LES ALPES** »

Menu à 20 €

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

LUNDI
2 FEVRIER 2026



FERMÉ

FERMÉ

MENU MEXICO

Quésadillas à la courge, Salade
fraicheur à la coriandre et sauce
miellée

Chili con carne et « Jacket potatoes »
revisitées au Cheddar
Dessert des pâtisseries

MARDI
3 FEVRIER 2026



THEME CHANDELEUR

Crêpes roulées au saumon et chèvre
Cassiolette de St Jacques au Noilly Prat
et son lard croustillant et légumes de
saison
Crêpes Suzette

LA TAVERNE

Poireaux vinaigrette, tuile de parmesan
Goujonnettes de merlan sauce tartare
Façon « fish and chips »
Dessert des pâtisseries

Œuf Pané et endive croquante
Osso bucco aux olives, purée d'haricots
blancs à l'ail et au romarin
Dessert des pâtisseries

MERCREDI
4 FEVRIER 2026



REGION BOURGOGNE

Gougère fromage et mornay, salade
croquante (vinaigrette en verseuse)
Mousseline de brochet sauce vin rouge
Méli-mélo de légumes
Crumble cassis et glace vanille, nonette
(façon café gourmand)

REGION BOURGOGNE

L'œuf parfait façon meurette
Le pavé de bœuf sauce au vin de
Bourgogne
Patouille bourguignonne
Le "Tiramisu"

Ficelle picarde
Filet de daurade en croute de
Pommes de terre épinard fenouil
Cromesquis de chou-fleur
Crème brûlée



Réservation en ligne

Restaurant « PROVENCE »

Menu à 25€

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « COTE D'AZUR »

Menu à 25€

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « LES ALPES »

Menu à 20 €

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

**JEUDI
5 FEVRIER 2026**



Œuf mollet en deux cuissons meurette
Carré d'agneau rôti à l'ail vert
Mille feuilles de poireaux, gratin
dauphinois
Pâtisserie du jour

FERMÉ

Restauration à thème

La crêperie

**VENDREDI
6 FEVRIER 2026**



MENU SPECIAL A 28€

Cromesquis
(Pommes de terre, poulpe,
Herbes fines, aïoli au siphon)
Pavé de morue
(Comme la bacalhau)
Crêpes Suzette

MENU SPECIAL A 28€

Terrine de volaille au potiron et
gambas à l'orange
Limande façon grenobloise
Carottes et beurre d'agrumes
Poire pochée

Tarte aux asperges, Crème montée au
curry
Blanc de volaille farci au champignon
riz pilaf sommité de brocoli
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 25€

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « **COTE D'AZUR** »

Menu à 25€

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « **LES ALPES** »

Menu à 20 €

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

LUNDI
9 FEVRIER 2026



FERMÉ

MENU CHANDELEUR

Aumônière florentine

Chou farci à la cuisse de volaille

Crêpes Suzette

FERMÉ

MARDI
10 FEVRIER 2026



THEME CHANDELEUR

Aumônière aux fruits de mer

Pavé de dorade sauté marinière
d'épices,

Spaghetti au blé complet, Julienne de
légumes

Crêpes Suzette

Feuilleté de champignons mesclun
Filet de daurade à l'unilatérale beurre
blanc et boulgour aux légumes
Dessert des pâtisseries

Salade de coleslaw
Goujonnette de volaille aux céréales
Sauce tartare potatoes
Dessert des pâtisseries

MERCREDI
11 FEVRIER 2026



REGION CHAMPAGNE ARDENNES

Cassolette d'écrevisses au champagne
et petits légumes

Râble de lapereau farci, champignons
sauvages à la crème velouté de panais

Crêpes Suzette

REGION CHAMPAGNE ARDENNES

Boudin blanc de Reims sauté oignons
confits

Pavé de truite à l'ardennaise

Mousseline de tubercules

Crêpes flambées au Ratafia

Soupe de poisson
Pièce de bœuf au poivre haricots verts
Laitue braisée
Tarte tatin



Réservation en ligne

Restaurant « PROVENCE »

Menu à 25€

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « COTE D'AZUR »

Menu à 25€

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

Restaurant « LES ALPES »

Menu à 20 €

Boissons non comprises

(Entrée + plat + dessert)

**JEUDI
12 FEVRIER 2026**



FERMÉ

FERMÉ

Œufs farcis Chimay
Poulet sauté chasseur
Pomme paillason
Œuf a la neige

**VENDREDI
13 FEVRIER 2026**



MENU SPECIAL A 28€

Espuma d'huître
(Crépinette comme sur le bassin
d'Arcachon)
Côte de bœuf grillée
(Fumée aux sarments de vigne, sauce
béarnaise)
Pommes dauphines
J'en suis BABA

MENU SPECIAL A 28€

Œuf mollet
Limande façon grenobloise
Carottes et beurre d'agrumes
Tarte amandine pistache Amarena

Papeton de céleri et betterave
Coulis de tomate
Filet de veau Polenta crémeuse
échalote confite
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



Vous souhaite de très bonnes vacances d'hiver