



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 pâtisseries

**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 pâtisseries

**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 pâtisseries

**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 pâtisseries

**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 pâtisseries

**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 pâtisseries

**MENU NOËL**

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

sauce aux morilles

Légumes

Bûche des pâtisseries

**MENU de NOËL**

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



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)

**JEUDI  
18 DECEMBRE 2025**



**FERMÉ**

**FERMÉ**

**MENU de NOËL**

Mousseline de saint jacques crème de langoustines  
Jambonnette de volaille fermière, farcie aux morilles  
Le Brie farci  
Bûche des pâtisseries

**VENDREDI  
19 DECEMBRE 2024**



**MENU de NOËL**

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

**MENU de NOËL**

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

**MENU de NOËL**

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



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**



LE  LYCÉE ANNE-SOPHIE PIC

**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

 <p>Réservation en ligne</p>	<p>Restaurant « <b>PROVENCE</b> »</p> <p><b>Menu à 25€</b></p> <p>Boissons non comprises (Entrée + plat + dessert)</p>	<p>Restaurant « <b>COTE D'AZUR</b> »</p> <p><b>Menu à 25€</b></p> <p>Boissons non comprises (Entrée + plat + dessert)</p>	<p>Restaurant « <b>LES ALPES</b> »</p> <p><b>Menu à 20 €</b></p> <p>Boissons non comprises (Entrée + plat + dessert)</p>
<p><b>LUNDI</b> <b>12 JANVIER 2026</b></p> 	<p>FERMÉ</p>	<p>FERMÉ</p>	<p>FERMÉ</p>
<p><b>MARDI</b> <b>13 JANVIER 2026</b></p> 	<p>FERMÉ</p>	<p><b><u>CUISINE DE TERROIR</u></b></p> <p>Potage saint germain Bavette à l'échalote pommes mignonnettes flan de légumes Dessert des pâtisseries</p>	<p><b><u>MENU DETOX</u></b></p> <p>Salade de betterave et pommes, vinaigrette au citron et gingembre Curry de légumes au lait de coco, quinoa aux légumes verts Dessert des pâtisseries</p>
<p><b>MERCREDI</b> <b>14 JANVIER 2026</b></p> 	<p>FERMÉ</p>	<p>FERMÉ</p>	<p>FERMÉ</p>



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

 <p>Réservation en ligne</p>	<p><b>Restaurant « PROVENCE »</b>  <b>Menu à 25€</b>  <b>Boissons non comprises</b>  (Entrée + plat + dessert)</p>	<p><b>Restaurant « COTE D'AZUR »</b>  <b>Menu à 25€</b>  <b>Boissons non comprises</b>  (Entrée + plat + dessert)</p>	<p><b>Restaurant « LES ALPES »</b>  <b>Menu à 20 €</b>  <b>Boissons non comprises</b>  (Entrée + plat + dessert)</p>
<p><b>LUNDI</b>  <b>19 JANVIER 2026</b></p> 	<p><b>FERMÉ</b></p>	<p><b>FERMÉ</b></p>	<p><b><u>Menu Mexico</u></b>  Quésadillas à la courge, Salade fraîcheur à la coriandre et sauce miellée  Chili con carne et « Jacket potatoes » revisités au Cheddar  Dessert des pâtisseries</p>
<p><b>MARDI</b>  <b>20 JANVIER 2026</b></p> 	<p><b><u>RETOUR DE PECHE</u></b>  Moules gratinées au beurre persillé  Sole meunière  Flan de légumes et purée de pomme de terre façon Robuchon  Dessert des MCCDR</p>	<p>Quiche chèvre et saumon salade verte  Filet de cannette sauce au miel  Purée de panais et légumes glacés  Dessert des pâtisseries</p>	<p><b><u>Cuisine de terroir</u></b>  Potage saint germain  Bavette à l'échalote pommes mignonnettes flan de légumes  Dessert des pâtisseries</p>
<p><b>MERCREDI</b>  <b>21 JANVIER 2026</b></p> 	<p><b>FERMÉ</b></p>	<p><b>FERMÉ</b></p>	<p>Veloute de champignons  Civet de sanglier pommes à l'anglaise  Tarte alsacienne</p>



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**

Œuf 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

 <p>Réservation en ligne</p>	<p><b>Restaurant « PROVENCE »</b>  <b>Menu à 25€</b>  <b>Boissons non comprises</b>  (Entrée + plat + dessert)</p>	<p><b>Restaurant « COTE D'AZUR »</b>  <b>Menu à 25€</b>  <b>Boissons non comprises</b>  (Entrée + plat + dessert)</p>	<p><b>Restaurant « LES ALPES »</b>  <b>Menu à 20 €</b>  <b>Boissons non comprises</b>  (Entrée + plat + dessert)</p>
<p><b>LUNDI</b>  <b>2 FEVRIER 2026</b></p> 	<p><b>FERMÉ</b></p>	<p><b>FERMÉ</b></p>	<p><b><u>MENU MEXICO</u></b>  Quésadillas à la courge, Salade fraîcheur à la coriandre et sauce miellée  Chili con carne et « Jacket potatoes » revisités au Cheddar  Dessert des pâtisseries</p>
<p><b>MARDI</b>  <b>3 FEVRIER 2026</b></p> 	<p><b><u>THEME CHANDELEUR</u></b>  Crêpes roulées au saumon et chèvre  Cassolette de St jacques au Noilly Prat et son lard croustillant et légumes de saison  Crêpes Suzette</p>	<p><b><u>LA TAVERNE</u></b>  Poireaux vinaigrette, tuile de parmesan  Goujonnettes de merlan sauce tartare  Façon « fish and chips »  Dessert des pâtisseries</p>	<p>Œuf Pané et endive croquante  Osso bucco aux olives, purée d'haricots blancs à l'ail et au romarin  Dessert des pâtisseries</p>
<p><b>MERCREDI</b>  <b>4 FEVRIER 2026</b></p> 	<p><b><u>REGION BOURGOGNE</u></b>  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)</p>	<p><b><u>REGION BOURGOGNE</u></b>  L'œuf parfait façon meurette  Le pavé de bœuf sauce au vin de Bourgogne  Patouille bourguignonne  Le "Tiramisu"</p>	<p>Ficelle picarde  Filet de daurade en croute de Pommes de terre épinard fenouil  Cromesquis de chou-fleur  Crème brûlée</p>



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**

Aumonière florentine

Chou farci à la cuisse de volaille

Crêpes Suzette

**FERMÉ**

**MARDI**  
**10 FEVRIER 2026**



**THEME CHANDELEUR**

Aumonière 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 Rethel 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 cèleri 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

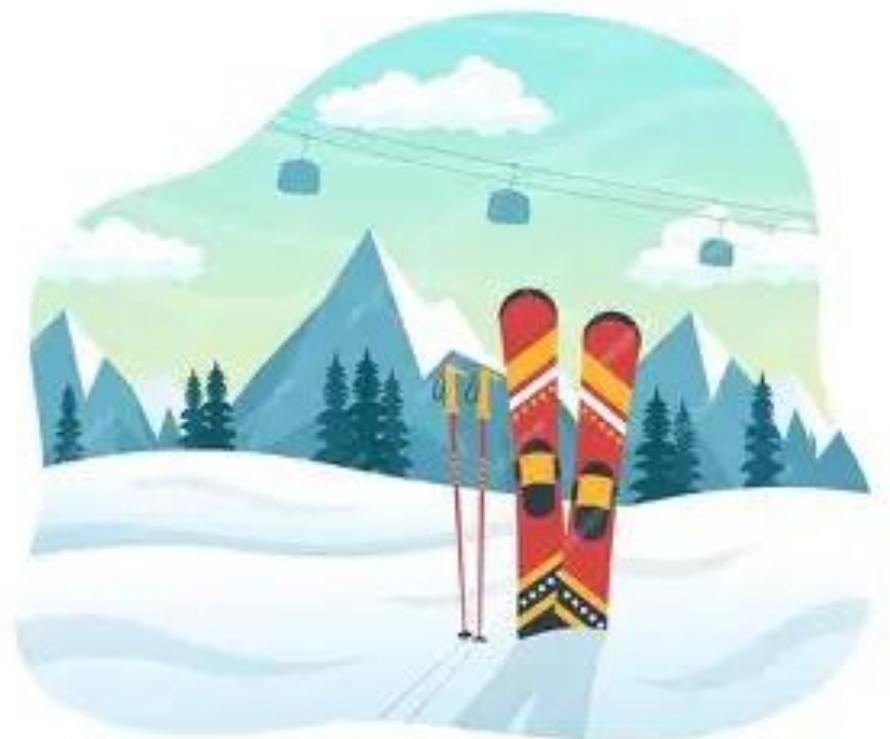
Ouvert du Lundi au Vendredi

De 10h à 15h

Les élèves sont là pour vous accueillir et vous servir.



**LYCÉE ANNE-SOPHIE PIC**



LE  LYCÉE ANNE-SOPHIE PIC

**Vous souhaite de très bonnes vacances d'hiver**