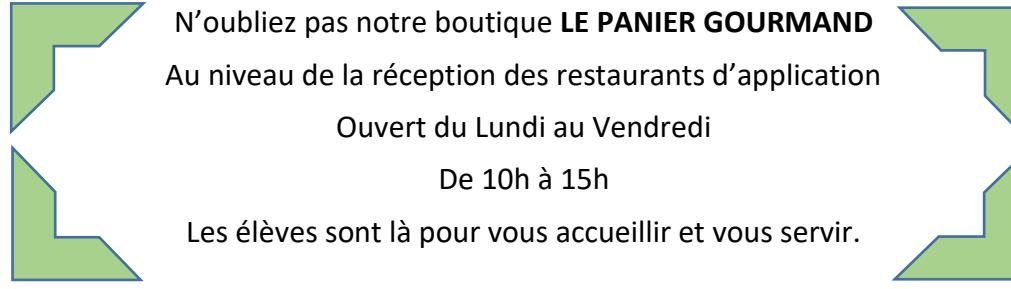


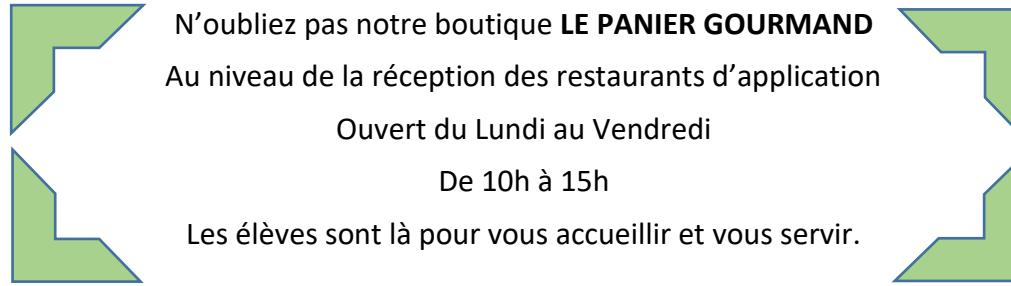
 Réservation en ligne	Restaurant « PROVENCE » Menu à 25 € Boissons non comprises (Entrée + plat + dessert)	Restaurant « COTE D'AZUR » Menu à 25 € Boissons non comprises (Entrée + plat + dessert)	Restaurant « LES ALPES » Menu à 20 € Boissons non comprises (Entrée + plat + dessert)
LUNDI 19 JANVIER 2026 	FERMÉ	FERMÉ	<u>Menu Mexico</u> Quésadillas à la courge, Salade fraicheur à la coriandre et sauce miellée Chili con carne et « Jacket potatoes » revisitées au Cheddar Dessert des pâtissiers
MARDI 20 JANVIER 2026 	<u>RETOUR DE PECHE</u> 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 pâtissiers	<u>Cuisine de terroir</u> Potage saint germain Bavette à l'échalote pommes mignonnettes flan de légumes Dessert des pâtissiers
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 pâtissiers	FERMÉ	Soupe de moule Pavé de saumon beurre blanc Choux fleur Forêt noire
VENDREDI 23 JANVIER 2026 	<u>MENU A 28€</u> Les moules de Tamaris Vol au vent de la mer (St Jacques, quenelle de brochet, gambas, moules, champignons) Roulé à l'orange	<u>MENU A 28€</u> 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 pâtissiers
	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 	<u>MENU DU PECHEUR</u> Calamar en persillade Dorade grillée aux herbes du maquis Flan de légumes Pommes « boulangère » Dessert des pâtissiers	<u>BISTROT</u> Œuf Pané et endive croquante Osso bucco aux olives, purée d'haricots blancs à l'ail et au romarin Dessert des pâtissiers	<u>LA TAVERNE</u> Poireaux vinaigrette, tuile de parmesan Goujonnets de merlan sauce tartare Façon « fish and chips » Dessert des pâtissiers
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	<u>Restauration à thème</u> La crêperie
VENDREDI 30 JANVIER 2026 	MENU 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 A 28€ Noix de Saint Jacques crème d'herbes Dos de lieu jaune rôti Fine purée de carottes et pamplemousse Nougat glacé	Velouté de moules aux paillettes Veau Marengo, écrasé de roseau Dessert des pâtissiers
	 <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>		 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	<u>MENU MEXICO</u> Quésadillas à la courge, Salade fraîcheur à la coriandre et sauce miellée Chili con carne et « Jacket potatoes » revisitées au Cheddar Dessert des pâtissiers
MARDI 3 FEVRIER 2026 	<u>THEME CHANDELEUR</u> Crêpes roulées au saumon et chèvre Cassolette de St jacques au Noilly Prat et son lard croustillant et légumes de saison Crêpes Suzette	<u>LA TAVERNE</u> Poireaux vinaigrette, tuile de parmesan Goujonnets de merlan sauce tartare Façon « fish and chips » Dessert des pâtissiers	Œuf Pané et endive croquante Osso bucco aux olives, purée d'haricots blancs à l'ail et au romarin Dessert des pâtissiers
MERCREDI 4 FEVRIER 2026 	<u>REGION BOURGOGNE</u> 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)	<u>REGION BOURGOGNE</u> 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	<u>Restauration à thème</u> La crêperie
VENDREDI 6 FEVRIER 2026 	MENU A 28€ Cromesquis (Pommes de terre, poulpe, herbes fines, aioli au siphon) Pavé de morue (Comme la bacalhau) Crêpes Suzette	MENU A 28€ Rillette aux deux saumons 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 pâtissiers
	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 pâtissiers	Salade de coleslaw Goujonnette de volaille aux céréales Sauce tartare potatoes Dessert des pâtissiers
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 paillasson Œuf a la neige
VENDREDI 13 FEVRIER 2026 	MENU 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 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 pâtissiers
	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.		