



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 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 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 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 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  
Cassolette 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 A 28€**

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

**MENU A 28€**

Rillettes 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 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 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 à 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 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