



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 MARS 2026**



**FERMÉ**

**FERMÉ**

**Menu Asie**

Bao au saumon laqué et légumes  
croquants  
Curry rouge de canard et riz jasmin  
Dessert des pâtisseries

**MARDI  
3 MARS 2026**



**Bouillon "CHARTIER"**

Hareng pomme à l'huile, œuf dur  
mayonnaise  
Suprême de volaille fermière façon  
Cordon bleu, flan de légumes et  
pommes cocotte  
Dessert des pâtisseries

Salade coleslaw  
Goujonnettes de merlan sauce tartare  
façon « Fish and chips »  
Dessert des pâtisseries

**Mardi pas gras**

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

**MERCREDI  
4 MARS 2026**



**REGION ILE DE FRANCE Menu à 28 €**

Bouchée à a reine (champignons de  
Paris et volaille)  
Bavette sautée Bercy  
Artichaut et pommes grenailles  
Pré Dessert Géranium citron  
Dessert Chocolat Jasmin préparés par  
Tarek Ahamada  
Chef Pâtissier de l'Hôtel du Cap-Eden-  
Roc

**REGION ILE DE FRANCE**

Feuilleté aux champignons de Paris  
crème Brie de Meaux  
Epaule d'agneau confite  
Purée de carotte de Croissy  
Dessert des pâtisseries

Soupe de poissons  
Steak 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  
5 MARS 2026**



**FERMÉ**

**FERMÉ**

Fondant d'avocat betterave au crabe  
Osso bucco et son accompagnement  
Dessert des pâtisseries

**VENDREDI  
6 MARS 2026**



**MENU A 28€**

Poivrade de légumes de printemps  
(Artichaut, asperges, petits pois, fèves,  
mousseline à l'orange)  
Côte de bœuf façon carbonade  
Pommes dauphines  
Baba aux fraises

**MENU A 28€**

Rillettes de saumon  
Dos de lieu jaune rôti  
Fine purée de carottes et  
pamplemousses  
Gâteau grec à l'orange

Saumon mariné au Combawa, féroce  
d'avocat  
Sifflets de veau au Porto flan de  
patates douces et pointes d'asperges  
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 MARS 2026**



**FERMÉ**

Tarte fine de duo de poissons et  
mesclun  
Steak au poivre  
Pommes allumettes  
Chou braisé  
Dessert des pâtisseries

**FERMÉ**

**MARDI**  
**10 MARS 2026**



**Brasserie Parisienne**

Poireaux vinaigrette et œuf mollet  
avec sa tranche de pain grillée  
Quenelles de brochet, sauce "Nantua"  
et son riz basmati  
Le citron meringué sorbet yuzu

**FERMÉ**

**FERMÉ**

**MERCREDI**  
**11 MARS 2026**



**REGION DOM-TOM**

Accras de morue sauce piquante et  
achard de légumes  
Curry d'agneau Riz madras  
Litchi et glace coco, financier à la  
vanille bourbon

**REGION DOM-TOM**

Tartare de thon au lait de coco et  
avocats  
Dos de mahi-mahi haricots coco et  
bouillon de crevettes  
Litchi flambé glace coco financier à la  
vanille de Bourbon

**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  
12 MARS 2026**



**FERMÉ**

**FERMÉ**

Salade niçoise  
Petits farcis Niçois  
Tarte au citron

**VENDREDI  
13 MARS 2026**



**FERMÉ**

**FERMÉ**

Petits farcis Niçois  
Bavette sautée Bercy  
Gratin dauphinois  
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**  
**16 MARS 2026**



**FERMÉ**

**FERMÉ**

**Menu Asie**  
Bao au saumon laqué et légumes  
croquants  
Curry rouge de canard et riz jasmin  
Dessert des pâtisseries

**MARDI**  
**17 MARS 2026**



**Décollons pour la Réunion**

Tartare de saumon, mangue, citron  
vert cives  
Rougail saucisses pays, lentilles (pois)  
au curcuma et riz créole  
Dessert des pâtisseries

**FERMÉ**

**FERMÉ**

**MERCREDI**  
**18 MARS 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**

**19 MARS 2026**



**FERMÉ**

**FERMÉ**

Aïoli

Dessert des pâtisseries

**VENDREDI**

**20 MARS 2026**



**MENU A 28€**

La sardine  
(En trois façons, petits légumes)  
Gâteau d'épaule agneau de sept  
heures  
Fraisier

**MENU A 28€**

Encornet farci aux fruits secs  
Filet de sole à l'orange et cardamome  
Dessert des pâtisseries

Petits farcis Niçois  
Bavette sautée Bercy  
Gratin dauphinois  
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**  
**23 MARS 2026**



**FERMÉ**

Parmentier de brandade  
Tartare de bœuf  
Pommes paillasson aux cèpes  
Chou braisé  
Dessert des pâtisseries

**FERMÉ**

**MARDI**  
**24 MARS 2026**



**FERMÉ**

**FERMÉ**

**FERMÉ**

**MERCREDI**  
**25 MARS 2026**



**REGION ALSACE**

Œuf mollet pané crème de Munster et  
mouillette au carvi  
Choucroute traditionnelle  
Pain d'épices et mirabelles flambées

**REGION ALSACE**

Œuf mollet pané crème de Munster  
Cervelas croustillant  
Choucroute de la mer  
Pain d'épices et mirabelles flambées

**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**

**26 MARS 2026**



**FERMÉ**

**FERMÉ**

**FERMÉ**

**VENDREDI**

**27 MARS 2026**



**FERMÉ**

**FERMÉ**

**FERMÉ**



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></p> <p><b>Menu à 25 €</b></p> <p><b>Boissons non comprises</b> (Entrée + plat + dessert)</p>	<p><b>Restaurant « COTE D'AZUR »</b></p> <p><b>Menu à 25 €</b></p> <p><b>Boissons non comprises</b> (Entrée + plat + dessert)</p>	<p><b>Restaurant « LES ALPES »</b></p> <p><b>Menu à 20 €</b></p> <p><b>Boissons non comprises</b> (Entrée + plat + dessert)</p>
<p><b>LUNDI</b> <b>30 MARS 2026</b></p> 	<p><b>FERMÉ</b></p>	<p><b>FERMÉ</b></p>	<p><b><u>Menu printanier</u></b> Bouquet d'asperges et œuf mimosa Seiches au chorizo, épeautre aux petits pois, carottes glacées et pesto de fanes citronné Dessert des pâtisseries</p>
<p><b>MARDI</b> <b>31 MARS 2026</b></p> 	<p><b><u>L'Italie dans votre assiette</u></b> Tartare de bœuf au couteau (câpres, tomates confites à l'huile d'olive, olives et oignons rouges) dans la tradition Vénitienne Risotto "al funghi" et AOP" Parmigiano Regiano Dessert des pâtisseries</p>	<p><b>FERMÉ</b></p>	<p><b>FERMÉ</b></p>
<p><b>MERCREDI</b> <b>1<sup>ER</sup> AVRIL 2026</b></p> 	<p><b><u>REGION LANGUEDOC ROUSSILLON</u></b> Pâté de Pézenas salade folle Bourride Sétoise Dessert autour de la fraise et meringues</p>	<p><b><u>REGION LANGUEDOC ROUSSILLON</u></b> Tartare de dorade et thon Pavé de Taureau beurre d'anchois riz pilaf camarguais Dessert autour de la fraise et meringues</p>	<p>Tartelette aux légumes Pièce de bœuf grillée béarnaise pommes Elysée au beaufort Café gourmand</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  
2 AVRIL 2026**



Œuf mollet en deux cuissons meurette  
Carré d'agneau rôti à l'ail vert  
Mille feuilles de poireaux, gratin  
dauphinois  
Dessert des pâtisseries

**FERMÉ**

**FERMÉ**

**VENDREDI  
3 AVRIL 2026**



**MENU A 28€**  
MENU EN COURS D'ELABORATION

**FERMÉ**

**FERMÉ**



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**  
**6 AVRIL 2026**



**FERMÉ FÉRIÉ**

**FERMÉ FÉRIÉ**

**FERMÉ FÉRIÉ**

**MARDI**  
**07 AVRIL 2026**



**Cuisine de toujours**  
Gnocchi parisien, béchamel et roquette  
à l'ail  
Poulet rôti pommes allumettes  
Dessert des pâtisseries

Lasagne de légumes à la brousse du  
Rove  
Carré d'agneau à l'unilatérale beurre  
blanc et boulgour aux légumes  
Dessert des pâtisseries

Duo d'asperges et fleuron vinaigre  
balsamique  
Filet de maigre façon aïoli  
Dessert des pâtisseries

**MERCREDI**  
**08 AVRIL 2026**



**FERMÉ**

**FERMÉ**

Salade de roquefort et noix  
Escalope viennoise haricots verts  
endives meunières  
Salade de fruits



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**

**09 AVRIL 2026**



**FERMÉ**

**FERMÉ**

**FERMÉ**

**VENDREDI**

**10 AVRIL 2026**



**MENU A 28€**

MENU EN COURS D'ELABORATION

**FERMÉ**

**FERMÉ**



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**