



Réservation en ligne

Restaurant « PROVENCE »

Menu à 25 €

Sauf Vendredi menu à 28 €

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

17 SEPTEMBRE 2026



Gaspacho de concombre, brunoise de poivrons, croûtons

Fricassée de volaille aux crevettes

Riz pilaf

Desserts des pâtisseries

FERMÉ

FERMÉ

VENDREDI

18 SEPTEMBRE 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 05 à 15h 00

Les élèves sont là pour vous accueillir et vous servir.



LYCÉE ANNE-SOPHIE PIC

 Réservation en ligne	Restaurant « PROVENCE » Menu à 25 € Sauf Vendredi menu à 28 € 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 21 SEPTEMBRE 2026 	FERMÉ	FERMÉ	FERMÉ
MARDI 22 SEPTEMBRE 2026 	FERMÉ	FERMÉ	FERMÉ
MERCREDI 23 SEPTEMBRE 2026 	<u>REGION COTE D'AZUR</u> Antipasti provençaux : Légumes confits, caviar d'aubergine Tuile de parmesan Fricassée de volaille aux champignons Tian de légumes, écrasé de Pommes de terre Tarte aux figues et crème d'amande coulis de fruits rouge	<u>REGION COTE D'AZUR</u> La Tarte fine aux légumes Filet de loup de Tamaris ratatouille Brioche perdue aux pêches	FERMÉ



Réservation en ligne

Restaurant « PROVENCE »

Menu à 25 €

Sauf Vendredi menu à 28 €

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

24 SEPTEMBRE 2026



Quiche au saumon
Sauté de veau Marengo tagliatelles
Dessert des pâtisseries

FERMÉ

Tarte à l'oignon
Dos de saumon Pommes de terre
écrasées
Carottes glacées beurre monté
Dessert des pâtisseries

VENDREDI

25 SEPTEMBRE 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 05 à 15h 00

Les élèves sont là pour vous accueillir et vous servir..



LYCÉE ANNE-SOPHIE PIC

 Réservation en ligne	Restaurant « PROVENCE » Menu à 25 € Sauf Vendredi menu à 28 € 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 28 SEPTEMBRE 2026 	FERMÉ	FERMÉ	FERMÉ
MARDI 29 SEPTEMBRE 2026 	FERMÉ	FERMÉ	FERMÉ
MERCREDI 30 SEPTEMBRE 2026 	<u>REGION PACA</u> Salade façon niçoise Filet de Loup à l'unilatérale Beurre citronné Légumes fin d'été et boulgour Pêche flambée tuile aux amandes et glace vanille	<u>REGION PACA</u> Tiramisu à la tomate et fromage de chèvre Noisette de porc à la crème d'ail Tian de légumes Tarte amandine aux figues Glace au yaourt	FERMÉ



Réservation en ligne

Restaurant « PROVENCE »

Menu à 25 €

Sauf Vendredi menu à 28 €

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

1er OCTOBRE 2026



BRASSERIE DU SUD OUEST

Crème froide de maïs et toasts chauds
de Rocamadour

Filet de mulot à l'unilatérale, sauce
vierge, légumes en diverses cuissons

Dessert des pâtisseries

FERMÉ

Tarte au chèvre
Mignon de porc rôti au miel, pommes
boulangère, carottes glacées
Dessert des pâtisseries

VENDREDI

02 OCTOBRE 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 05 à 15h 00

Les élèves sont là pour vous accueillir et vous servir.



LYCÉE ANNE-SOPHIE PIC

 Réservation en ligne	Restaurant « PROVENCE » Menu à 25 € Sauf Vendredi menu à 28 € 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 05 OCTOBRE 2026 	FERMÉ	FERMÉ	<u>Le brunch du lycée Anne-Sophie Pic</u> Demi bagel garni d'un crémeux d'avocat citronné, Œuf au plat et bacon grillé Pancakes salés façon burger au poulet croustillant et coleslaw sweet and spicy Salade d'orange à la grenadine
MARDI 06 OCTOBRE 2026 	<u>LES PRODUITS DE PROVENCE</u> Quiche tiède au chèvre et épinard et sa roquette Filets de dorade et crème d'ail, écrasé de pdt et ses légumes de saison Dessert des pâtisseries	FERMÉ	FERMÉ
MERCREDI 07 OCTOBRE 2026 	<u>REGION CORSE</u> Quiche au brocciu chiffonnade de coppa et lonzo Mignon de porc parfumé au figatelli Poivrons rôtis ravioles fraîches Douceur à la châtaigne et glace figue	<u>REGION CORSE</u> Crème de champignons aux châtaignes La cuisse de volaille farcie au brocciu Polenta au figatellu Le fiadone coulis de myrte	Gaspacho de tomates Pavé de cabillaud beurre blanc, Riz pilaf aux légumes, Crème vanille café chocolat



Réservation en ligne

Restaurant « PROVENCE »

Menu à 25 €

Sauf Vendredi menu à 28 €

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

08 OCTOBRE 2026



BRASSERIE PARISIENNE

Fricassée de champignons, crème d'ail
et œuf poché
Suprême de volaille rôti et jus court,
boulgour en risotto,
Carottes en texture
Dessert des pâtisseries

FERMÉ

Tomate farcie au chèvre,
Crèmeux pistou
Escalope de veau, polenta
Tian de légumes
Dessert des Pâtisseries

VENDREDI

09 OCTOBRE 2026



MENU A 28 € Amuse-Bouche

La tomate (Fondante, confite, crèmeux
d'avocat, huile de cumin, brunoise de
légumes croquants)
Râble de lapereau au jus de viande
Gnocchis de pommes de terre
croustillants aux herbes
La pêche rôtie, crème de Bandol rosé,
sabayon verveine

Pissaladière
Assortiments de petits farcis
La pêche melba

Avocat crevettes sauce cocktail
Côte de porc façon charcutière
Risotto crèmeux, navets glacés
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 05 à 15h 00

Les élèves sont là pour vous accueillir et vous servir.



LYCÉE ANNE-SOPHIE PIC

 Réservation en ligne	Restaurant « PROVENCE » Menu à 25 € Sauf Vendredi menu à 28 € 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 OCTOBRE 2026 	FERMÉ	FERMÉ	FERMÉ
MARDI 13 OCTOBRE 2026 	<u>MENU RETOUR DU MARCHÉ</u> Tarte du soleil et son mesclun Loup façon bourride pommes de terre à l'anglaise, légumes de saison Dessert des pâtisseries	FERMÉ	FERMÉ
MERCREDI 14 OCTOBRE 2026 	<u>REGION FRANCHE COMTE</u> Tourte au Morbier et salade croquante Filet de truite au vin jaune Gratin de pommes de terre au Comté, purée de choux fleur Crème brûlée parfumée à l'Absinthe et langues de chat	<u>FRANCHE COMTE</u> Monalisa et Morteau en salade L'escalope de veau franc comtoise Feuille de choux farcie Crème Brûlée à l'Absinthe et langue de chat	Macédoine de légumes, Blanquette de veau et ses légumes, Mousse au chocolat



Réservation en ligne

Restaurant « **PROVENCE** »

Menu à 25 €

Sauf Vendredi menu à 28 €

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 OCTOBRE 2026



Velouté butternut
Pavé de saumon poché
Voile pourpre, pommes de terre
Vapeur
Radis glacés
Desserts des pâtisseries

FERMÉ

Tomate macédoine de légumes
Pavé de cabillaud sauté beurre d'ail
Polenta crémeuse, carottes glacées
Dessert des pâtisseries

VENDREDI

16 OCTOBRE 2026



MENU A 28 € Amuse-Bouche

Le fenouil et le maquereau grillé confit,
pistou d'herbes fines, huile de fenouil,
tartine de foccacia
Filet de loup en écaille de pommes de
terre, aubergines parmesanes
Brousse de brebis en soufflé glacée,
beurre au caramel salé, cacahuètes
caramélisées

MENU FUSION FOOD

Tartare de saumon sauce soja
Le tigre qui pleure
Nouilles Sautées aux légumes
Tarte feuilletée fruits exotiques

Avocat crevettes sauce cocktail
Côte de porc façon charcutière
Risotto crémeux, navets glacés
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 05 à 15h 00

Les élèves sont là pour vous accueillir et vous servir.



LYCÉE ANNE-SOPHIE PIC