

# École Hôtelière Lycée Jean Monnet

**39 Place Jules Ferry – Yzeure**

Les élèves de l'école hôtelière auront le plaisir de vous accueillir pour une pause gourmande dans nos **deux restaurants d'application** :



## **LA CHARMILLE**

Entrée par l'accueil du lycée

Possibilité d'accès aux personnes à mobilité réduite

## **LE XVIIIème**

Entrée par l'accueil du lycée

Possibilité d'accès aux personnes à mobilité réduite



# Menus du Mardi 7 janvier 2025 Au vendredi 21 février 2025

La composition des menus peut varier en fonction des arrivages de marchandises, des difficultés d'approvisionnement et des contraintes pédagogiques.



**- Déjeuner de 12 h 00 à 14 h 30 -**

**- Dîner de 19 h 00 à 22 h 00 -**

# Semaine 2

Du 06 au 10 janvier 2025

<b>MARDI 07</b>	<b>DÉJEUNER - LE XVIIIème</b>	<b>DÉJEUNER - LA CHARMILLE</b>
	<b><u>ACCUEIL BSMAT</u></b>	<b><u>Formule Livrée en interne</u></b>
<b>JEUDI 09</b>	<b>DÉJEUNER - LE XVIIIème</b>	<b>DINER - LE XVIIIème</b>
	<b><u>Déjeuner à 18 euros</u></b> Mille-feuilles de betterave rouge et chèvre frais Roquette à l'huile d'olive et balsamique *** Sauté de veau marengo Pommes tournées *** Chou chantilly	<b><u>Diner à 22 euros</u></b> Sushi, Maki *** Tataki de bœuf *** Crevettes marinées au gingembre Riz cantonnais ou Carré d'agneau rôti et pomme darphin *** Mousseline aux litchis, framboises, kiwis Façon Pavlova
<b> VENDREDI 10</b>	<b>DÉJEUNER - LE XVIIIème</b>	<b>DÉJEUNER - LA CHARMILLE</b>
	<b><u>Déjeuner à 20 euros</u></b> Tartare de saumon - mesclun de salade *** Entrecôte grillée pour 2, sauce béarnaise Gâteau de pommes de terre Galette de patates douces *** Brochette de fruits sauce chocolat	<b><u>Formule Brasserie</u></b> <b><u>Entrée-plat ou plat-dessert : 14 euros</u></b> <b><u>Entrée-plat-dessert : 17 euros</u></b> Crème Agnès Sorel ou Assiette de la mer *** Fricassée de volaille ou Truite court bouillon beurre blanc *** Fromage blanc *** Poire au vin

# Semaine 3

Du 13 au 17 janvier 2025

<b>MARDI 14</b>	<b>DÉJEUNER - LE XVIIIème</b>	<b>DÉJEUNER - LA CHARMILLE</b>
	<p><b><u>Déjeuner à 20 euros</u></b></p> <p>Potage cultivateur *** Poule au pot *** Soupe d'ananas vanillée</p>	<p><b><u>Elèves en examen</u></b></p>
<b>JEUDI 16</b>	<b>DÉJEUNER - LE XVIIIème</b>	<b>DINER - LE XVIIIème</b>
	<p><b><u>Déjeuner à 30 euros</u></b> <b><u>Apéritif - vin - café compris</u></b> <b><u>Elèves en examen</u></b> <b><u>4 tables de 2 - 4 tables de 4 max</u></b></p> <p>Salade Lyonnaise *** Magret de canard sauce poivre vert Méli mélo de légumes glacés *** Soufflé glacé au grand Marnier Coulis de fruits rouges</p>	<p><b><u>Diner à 23 euros</u></b></p> <p>Tartare de Bœuf ou Ceviche de daurade *** Darne de saumon grillée Carottes glacées au miel - épi de maïs ou Mixed-grill en brochette et sa garniture *** Plateau de fromages *** Sorbet ananas et cristallines</p>
<b>VENDREDI 17</b>	<b>DÉJEUNER - LE XVIIIème</b>	<b>DÉJEUNER - LA CHARMILLE</b>
	<p><b><u>Déjeuner à 18 euros</u></b></p> <p>Saumon mariné à l'aneth *** Steak au poivre Pommes boulangères Fèves à la sarriette *** Tiramisu aux fruits et spéculos</p>	<p><b><u>Formule Brasserie</u></b></p> <p><b><u>Entrée-plat ou plat-dessert : 14 euros</u></b> <b><u>Entrée-plat-dessert : 17 euros</u></b></p> <p>Potage parisien ou Assiette de la mer *** Poulet rôti au foie gras ou Truite court bouillon beurre blanc *** Fromage blanc *** Poire au vin</p>

# Semaine 4

Du 20 au 24 janvier 2025

<b>MARDI 21</b>	<b>DÉJEUNER - LE XVIIIème</b>	<b>DÉJEUNER - LA CHARMILLE</b>
	<p><b><u>Déjeuner à 20 euros</u></b></p> <p>Potage cultivateur ***</p> <p>Poulet cocotte ***</p> <p>Soupe d'agrumes poivre de Sichuan</p>	<p><b>Elèves En Stage</b></p>
<b>JEUDI 23</b>	<b>DÉJEUNER - LE XVIIIème</b>	<b>DINER - LE XVIIIème</b>
	<p><b>Elèves en examen</b></p>	<p><b><u>Diner à 22 euros</u></b></p> <p>Mini tacos de bœuf ou Soupe de maïs popcorn épicé ***</p> <p>Darne de saumon grillée grand mère Jus de poulet ou Chili con courgette (plat végétarien) ***</p> <p>Plateau de fromages ***</p> <p>Ananas rôti, sorbet au vieux rhum Meringue et menthe</p>
<b> VENDREDI 24</b>	<b>DÉJEUNER - LE XVIIIème</b>	<b>DÉJEUNER - LA CHARMILLE</b>
	<p><b><u>ACCUEIL GRETA</u></b></p> <p><b><u>ET</u></b></p> <p><b><u>CLUB ENTREPRISES</u></b></p>	<p><b><u>Formule Brasserie</u></b></p> <p><b><u>Entrée-plat ou plat-dessert : 14 euros</u></b> <b><u>Entrée-plat-dessert : 17 euros</u></b></p> <p>Crème Agnès Sorel ou Assiette de la mer ***</p> <p>Fricassée de volaille ou Truite court bouillon beurre blanc ***</p> <p>Fromage blanc ***</p> <p>Poire au vin</p>

# Semaine 5

Du 27 au 31 janvier 2025

<b>MARDI 28</b>	<b>DÉJEUNER - LE XVIIIème</b>	<b>DÉJEUNER - LA CHARMILLE</b>
	<p><b><u>Déjeuner à 19 euros</u></b></p> <p>Œuf cocotte à la crème ***</p> <p>Bœuf bourguignon - riz pilaf ***</p> <p>Choux chantilly</p>	<p><b>Elèves En Stage</b></p>
<b>JEUDI 30</b>	<b>DÉJEUNER - LE XVIIIème</b>	<b>DINER - LE XVIIIème</b>
	<p><b><u>Déjeuner à 30 euros</u></b> <b><u>Apéritif - vin - café compris</u></b> <b><u>Elèves en examen</u></b> <b><u>4 tables de 2 - 4 tables de 4 max</u></b></p> <p>Saumon gravlax ***</p> <p>Magret de canard aux griottes Ecrasée de pomme de terre ***</p> <p>Paris Brest</p>	<p><b><u>Diner à 22 euros</u></b></p> <p>Escargots épicés ***</p> <p>Tajine de cabillaud nacré aux petits légumes Boulgour épicé ou Chermoula poulet en crapaudine Semoule et petits légumes ***</p> <p>Plateau de fromages ***</p> <p>Profiterole à la glace cardamome sirop de rose</p>
<b>VENDREDI 31</b>	<b>DÉJEUNER - LE XVIIIème</b>	<b>DÉJEUNER - LA CHARMILLE</b>
	<p><b><u>Déjeuner à 20 euros</u></b></p> <p>Dips de crudités au fromage frais à la ciboulette Graines de pavot ***</p> <p>Sole Meunière Ecrasée de pomme de terre Poêlée de carottes et rutabaga au romarin ***</p> <p>Bavarois cassis et son coulis Sorbet cassis</p>	<p><b><u>Formule Brasserie</u></b></p> <p><b><u>Entrée-plat ou plat-dessert : 14 euros</u></b> <b><u>Entrée-plat-dessert : 17 euros</u></b></p> <p>Œuf cocotte à la crème ou Tartare de saumon ***</p> <p>Bœuf bourguignon - riz pilaf ou Darne de saumon sauce à l'oseille Pommes vapeur ***</p> <p>Buffet à base de pâtes à choux</p>

# Semaine 6

Du 03 au 7 février 2025

<b>MARDI 04</b>	<b>DÉJEUNER - LE XVIIIème</b>	<b>DÉJEUNER - LA CHARMILLE</b>
	<p><b><u>Déjeuner à 19 euros</u></b></p> <p>Œuf cocotte à la crème ***</p> <p>Coq au vin - tagliatelles ***</p> <p>Choux chantilly</p>	<p><b>Elèves En Stage</b></p>
<b>JEUDI 06</b>	<b>DÉJEUNER - LE XVIIIème</b>	<b>DINER - LE XVIIIème</b>
	<p><b><u>Déjeuner à 30 euros</u></b> <b><u>Apéritif - vin - café compris</u></b></p> <p><b><u>Elèves en examen</u></b> <b><u>4 tables de 2 - 4 tables de 4 max</u></b></p> <p>Terrine de poisson et son émulsion orange Et huile d'olive ***</p> <p>Magret de canard sauce forestière Gratin dauphinois ***</p> <p>Eclair au chocolat blanc et framboises</p>	<p><b><u>Diner à 22 euros</u></b></p> <p>Tartare de saumon au gingembre ***</p> <p>Couscous de lotte et langoustines aux agrumes OU</p> <p>Poulet bicyclette riz pilaf aux épices ***</p> <p>Terrine d'agrumes au miel, à la menthe Bugnes lyonnaises et milk-shake</p>
<b> VENDREDI 07</b>	<b>DÉJEUNER - LE XVIIIème</b>	<b>DÉJEUNER - LA CHARMILLE</b>
	<p><b><u>Déjeuner à 20 euros</u></b></p> <p>Saucisson en brioche sauce porto Mesclun de salade ***</p> <p>Foie de génisse à la lyonnaise Purée à la moutarde de Charroux Flan de carottes à la coriandre et chèvre ***</p> <p>Verrine d'agrumes à la vanille</p>	<p><b><u>Formule Brasserie</u></b></p> <p><b><u>Entrée-plat ou plat-dessert : 14 euros</u></b> <b><u>Entrée-plat-dessert : 17 euros</u></b></p> <p>Œuf cocotte à la crème OU</p> <p>Tartare de bœuf ***</p> <p>Coq au vin - tagliatelles OU</p> <p>Darne de saumon sauce à l'oseille Pommes vapeur ***</p> <p>Buffet à base de pâtes à choux</p>

# Semaine 7

Du 10 au 11 février 2025

	DÉJEUNER - LE XVIIIème	DÉJEUNER - LA CHARMILLE
MARDI 11	<p><b><u>Déjeuner à 19 euros</u></b></p> <p>Œuf cocotte à la crème ***</p> <p>Veau Marengo ***</p> <p>Choux chantilly</p>	<p><b><u>Déjeuner à 15 euros</u></b></p> <p><b><u>« Crêpes en folie »</u></b></p> <p>Galette complète ou Galette au saumon crème aneth citron ou Galette Forestière ***</p> <p><b><u>Bar à Crêpes</u></b></p> <p>Crêpe choco-banane Crêpe au sucre Crêpe vanille-litchi sorbet mangue Crêpes confiture fraise, fruits rouges Chantilly - menthe</p>

Retrouvez tous nos menus sur notre site

[www.lycee-jeanmonnet-yzeure](http://www.lycee-jeanmonnet-yzeure)

ou sur notre page Facebook

**Menus XVIIIème**



**Menus Charmille**



**RESTAURANT LE XVIIIème**

**Diner à 33 euros**

**MENU SAINT VALENTIN**

Coupe Royale champagne

\*\*\*

Crème brûlée de foie gras

\*\*\*

Risotto de fruits de mer et champignons

Sauce américaine

\*\*\*

Filet mignon de veau sauce morilles

Tagliatelles à la vignard

Flan de potimarron

\*\*\*

Moelleux au marrons - glace vanille

Coulis de fruits rouges





**Journée Portes Ouvertes Samedi 15 Février 2025**  
(9h-12h et 13h30-16h30)

 <b>ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL</b>	 <b>MÉTIERS D'ART</b>	 <b>DESIGN</b>
<p align="center"><b>Parcours Préparatoire au Professorat des Ecoles (Bac+3)</b></p> <p><b>CLASSES DE 1<sup>ère</sup> et TERMINALE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• MATHÉMATIQUES</li> <li>• PHYSIQUE-CHIMIE</li> <li>• SCIENCES ET VIE DE LA TERRE</li> <li>• SCIENCES DE L'INGÉNIEUR</li> </ul>  <p><b>CLASSE DE 2<sup>nde</sup></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• CHINOIS (LV3)</li> <li>• CINÉMA AUDIOVISUEL</li> <li>• MANAGEMENT ET GESTION</li> <li>• SCIENCES DE L'INGÉNIEUR</li> <li>• SCIENCES DE LABORATOIRE</li> <li>• CRÉATION ET INNOVATION TECHNOLOGIQUES</li> <li>• CRÉATION CULTURE DESIGN</li> <li>• PHYSIQUE-CHIMIE EURO ANGLAIS</li> <li>• ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE</li> </ul> <p><b>CLASSE DE 3<sup>ème</sup></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• PREPA-MÉTIERS</li> </ul>	 <p><b>DNMADe (Bac+3)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• MENTION MATÉRIAUX (créateur verrier)</li> </ul> <p><b>BMA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• FERRONNIER D'ART</li> <li>• SOUFFLEUR DE VERRE</li> <li>• VERRIER DÉCORATEUR</li> </ul> <p><b>CAP</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• FERRONNIER D'ART</li> <li>• ART DU VERRE ET DU CRISTAL</li> <li>• ARTS ET TECHNIQUES DU VERRE (option décorateur)</li> </ul>	<p><b>DIPLOME SUPERIEUR D'ARTS APPLIQUES Design Produit (Bac +5)</b></p> <p><b>DNMADe (Bac+3)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• MENTION OBJET (designer produits)</li> <li>• MENTION MATÉRIAUX (créateur verrier)</li> <li>• MENTION NUMÉRIQUE (design d'interface &amp; design interactif)</li> </ul> <p><b>BAC STD2A</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• SCIENCES ET TECHNOLOGIES DU DESIGN ET DES ARTS APPLIQUES</li> </ul> 
<p align="center"> <b>INDUSTRIE</b></p>  <p><b>BTS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ELECTROTECHNIQUE</li> </ul> <p><b>BAC SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE L'INDUSTRIE ET DU DÉVELOPPEMENT DURABLE (STI2D)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• INNOVATION TECHNOLOGIQUE ET ECO-CONCEPTION</li> <li>• ENERGIES ET ENVIRONNEMENT</li> <li>• SYSTEMES D'INFORMATION ET NUMÉRIQUE</li> <li>• ARCHITECTURE ET CONSTRUCTION</li> </ul> <p><b>BAC PRO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• MÉTIERS DE L'ÉLECTRICITÉ ET DE SES ENVIRONNEMENTS CONNECTÉS</li> <li>• MAINTENANCE DES SYSTEMES DE PRODUCTION CONNECTÉS</li> </ul> <p><b>CAP</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• METALLIER</li> </ul>	<p align="center"> <b>ÉCONOMIE GESTION</b> Commerce - Management - Comptabilité</p> <p><b>BTS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• MANAGEMENT COMMERCIAL OPERATIONNEL</li> <li>• COMPTABILITÉ GESTION</li> </ul> <p><b>BAC SCIENCES ET TECHNOLOGIES DU MANAGEMENT ET DE LA GESTION (STMG)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• MARKETING</li> <li>• GESTION ET FINANCE</li> <li>• RESSOURCES HUMAINES ET COMMUNICATION</li> </ul> <p><b>BAC PRO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• MÉTIERS DU COMMERCE ET DE LA VENTE</li> <li>• MÉTIERS DE L'ACCUEIL</li> </ul> 	<p align="center"> <b>ÉCOLE HÔTELIÈRE</b></p>  <p><b>BAC PRO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• CUISINE</li> <li>• COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION</li> </ul> <p><b>CAP</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• CUISINE</li> <li>• COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT</li> </ul>

# Semaine 7

Du 13 au 14 février 2025

<b>JEUDI 13</b>	<b>DÉJEUNER - LE XVIIIème</b>	<b>DINER - LE XVIIIème</b>
	<b>Elèves En Stage</b>	<b><u>Diner à 25 euros</u></b>  Mille feuilles de betterave chèvre Et noisettes *** Bavarois d'asperge au saumon fumé Crème de vodka à l'aneth *** Sole meunière pommes au four Carottes au cumin ou Boulette liégeoise - frites *** Plateau de fromages *** Forêt noire sorbet cerise
<b> VENDREDI 14</b>	<b>DÉJEUNER - LE XVIIIème</b>	<b>DÉJEUNER - LA CHARMILLE</b>
		<b><u>Formule Brasserie</u></b>  <b><u>Entrée-plat ou plat-dessert : 14 euros</u></b> <b><u>Entrée-plat-dessert : 17 euros</u></b>  Œuf cocotte à la parisienne ou Carpaccio de bœuf *** Veau marengo ou Darne de saumon sauce à l'oseille Pommes vapeur *** Buffet à base de pâtes à choux

# Semaine 8

Du 17 au 21 février 2025

<b>MARDI 18</b>	<b>DÉJEUNER - LE XVIIIème</b>	<b>DÉJEUNER - LA CHARMILLE</b>
	<b><u>Intervention du Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière</u></b>	<b><u>Déjeuner à 15 euros</u></b> <b><u>Menu Végè ! à vos légumes</u></b>  Poireaux en vinaigrette au cidre Mousse de miel *** Curry de choux fleurs et pois chiches *** Assiette de fromages créative (supplément 3,50 euros) *** Dips de fruits sauce gingembre
<b>JEUDI 20</b>	<b>DÉJEUNER - LE XVIIIème</b>	<b>DINER - LE XVIIIème</b>
	<b>Elèves En Stage</b>	<b><u>Diner à 25 euros</u></b>  Mille feuilles de betterave chèvre et noisettes *** Bavarois d'asperge au saumon fumé Crème de vodka à l'aneth *** Sole aux amandes pommes vapeur Légumes croquants ou Filet de veau à la bière Frite de cantal - poireau fondant *** Plateau de fromages *** Strudel aux pommes glace vanille
<b>VENDREDI 21</b>	<b>DÉJEUNER - LE XVIIIème</b>	<b>DÉJEUNER - LA CHARMILLE</b>
	<b><u>Déjeuner à 18 euros</u></b>  Saumon fumé- crème fouettée citronnée *** Poulet sauté basquaise Pommes sarladaise - gratin de brocolis *** Tarte alsacienne aux poires - sorbet poire Sauce caramel	

# JPO

## Lycée Jean Monnet

Métiers d'art et de Design  
Enseignement général  
Industrie  
Économie et Gestion  
École hôtelière

Samedi  
**15**  
février

9h-12h  
14h-17h

# 2025

Journée Porte  
Ouverte

39 Place Jules Ferry,  
03400 Yzeure

<https://www.lycees-jeanmonnet-yzeure.fr>



**LYCÉE  
JEAN MONNET**  
Yzeure

**CAMPUS  
DES MÉTIERS  
ET DES  
QUALIFICATIONS**  
Design, matériaux  
et innovation  
Auvergne-Rhône-Alpes

**E S D M A** ECOLE SUPERIEURE  
DE DESIGN ET  
MÉTIERS D'ART  
D'Auvergne

école nationale  
du verre  
**énv**  
depuis 1963

Réservations : 04 70 46 93 01 ou [resa jeanmonnet yzeure@gmail.com](mailto:resa jeanmonnet yzeure@gmail.com)