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 la cour d'honneur du lycée
Possibilité d'accès aux personnes à mobilité réduite

Menus
du
Jeudi 07 mars 2024 au
Vendredi 11 avril 2024

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 -

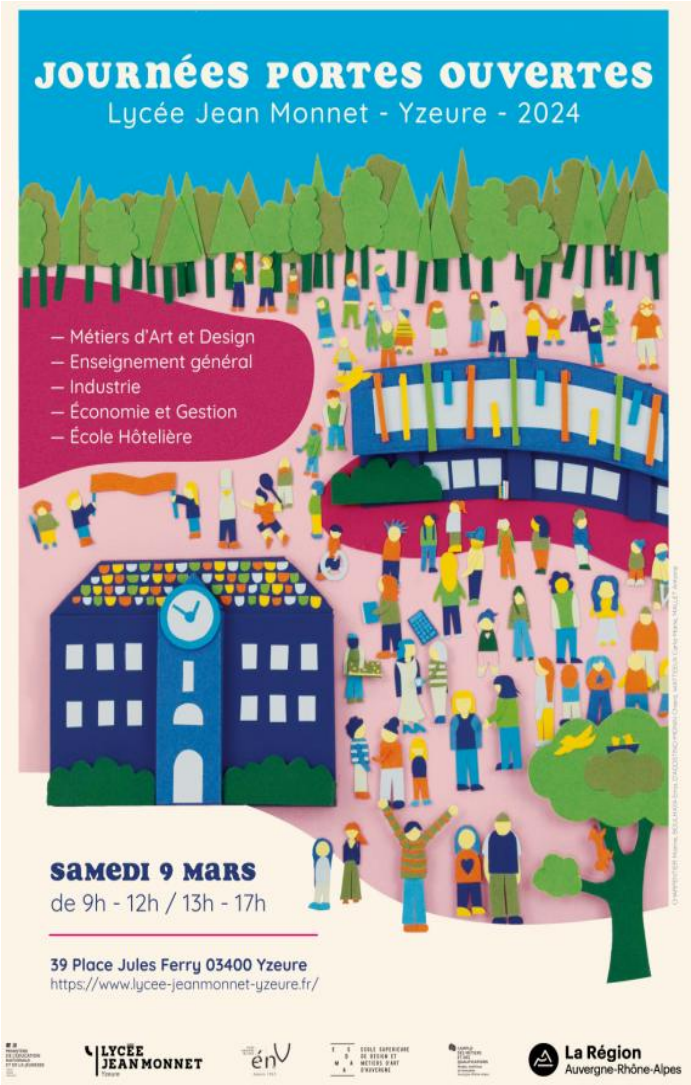
- Dîner de 19 h 00 à 22 h 00 -

Réservations : 04 70 46 93 01 ou resajeanmonnetyzeure@gmail.com

Semaine 10

Du 05 au 08 mars 2024

	LA CHARMILLE
JEUDI 07	**Déjeuner – 17 euros** Avocats crevettes sauce cocktail *** Bœuf bourguignon - pommes cocotte Déclinaison de carottes *** Buffet de desserts d'antan : Riz au lait Crème aux œufs et île flottante Tarte aux pommes
VENDREDI 08	**Déjeuner – 18 euros** Rouleau de printemps aux crevettes *** Escalope de veau viennoise Risotto de boulgour safran et Beaufort Carottes Vichy *** Œufs à la neige



Réservations : 04 70 46 93 01 ou resajeanmonnetyzeure@gmail.com

Semaine 11

Du 12 au 15 mars 2024

	LE XVIIIème	LA CHARMILLE
JEUDI 14	**Réception** **Association Légion** **d'Honneur**	**Déjeuner – 17 euros** Millefeuilles de betteraves et fromages frais *** Curry d'agneau, pommes château Légumes racines, rutabagas et panais *** Buffet de desserts d'antan : Riz au lait Crème aux œufs et île flottante Tarte aux pommes
VENDREDI 15		**Réception** **Rotary Club**

Le lycée Jean Monnet, c'est :

- 1435 élèves, dont 300 étudiants, de la 3ème à BAC + 5
- des formations sous statut scolaire, par apprentissage ou en formation continue
- un programme ERASMUS + et une charte ERASMUS-enseignement supérieur
- une section football filles et garçons sur les filières générales et technologiques
- un établissement labellisé E3D (établissement en démarche de développement durable)
- des clubs théâtre, musique et chinois
- une section Euro anglais
- la seule école Nationale du Verre en France
- un Espace de Rencontre avec l'Œuvre D'art
- un lycée des métiers
- un Bureau Des Entreprises
- un internat d'excellence...

Réservations : 04 70 46 93 01 ou resajeanmonnetyzeure@gmail.com

UNION POUR LA SCIENCE ET LA TECHNOLOGIE VERRIÈRES

LYCÉE JEAN MONNET Yzeure

école nationale du verre énV depuis 1963

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE LA JEUNESSE, DES SPORTS ET DES JEUX OLYMPIQUES ET PARALYMPIQUES

Moulins Communauté — Ensemble, construisons notre avenir

cnrs

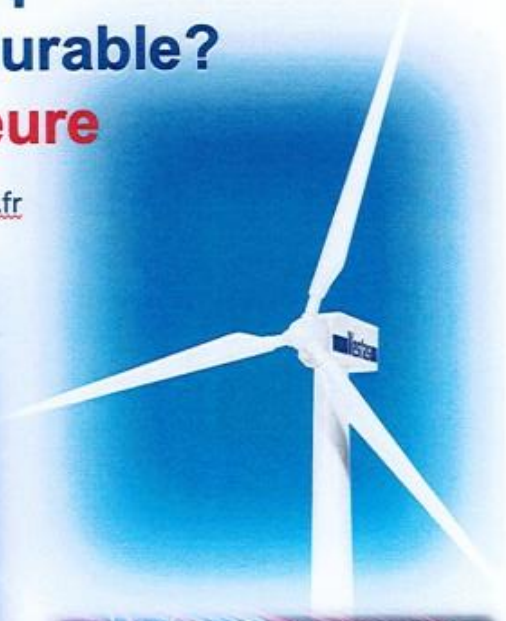
CRISTAL & VERRE

3ème Rencontres entre élèves, enseignants, artistes, historiens, chercheurs R&D.

Comprendre la taille du verre et le verre gaulois pour mieux utiliser le verre pour construire un monde durable?

2-5 avril 2024 – Lycée Jean Monnet, Yzeure

Contacts : J. Billaud: julien.billaud@ac-clermont.fr & D. Neuville: neuville@ipgp.fr



Réservations : 04 70 46 93 01 ou resajeanmonnetyzeure@gmail.com

Semaine 12

Du 19 au 22 mars 2024

	LE XVIIIème	LA CHARMILLE
JEUDI 21	**Diner – 30 euros - Saint Patrick** Cocktail Punch de la Saint Patrick Ou Bière Leffe et Bière Guinness *** Saint-Jacques - épinards et crème de whisky *** Saumon fumé à chaud sur lit de colcannon *** Irish Stew *** Assiette fromagère Irlandaise *** Bailey cheesecake Glace au Bailey Tartelettes aux pommes d'Armagh Sauce caramel - Fudges	**Déjeuner – 16 euros** Tartare de saumon *** Côte de porc grillée - pomme croquette Fine purée de potimarron et sauce choron *** Millefeuille et tartes aux fruits
VENDREDI 22		**Déjeuner – 16 euros** Œuf farci Chimay *** Darne de colin pochée sauce grand-mère Tagliatelles fraîches *** Pêche melba

Retrouvez tous nos menus sur notre site

www.lycee-jeanmonnet-yzeure

ou sur notre page Facebook

Menus XVIIIème **Menus Charmille**

Réservations : 04 70 46 93 01 ou resajeanmonnetyzeure@gmail.com

Semaine 13

Du 26 au 29 mars 2024

	LE XVIIIème	LA CHARMILLE
JEUDI 28	**Dîner – 24 euros** Mousse mascarpone Brochettes moules pommes *** Aile de raie et Saint-Jacques Beurre d'échalotes Artichauts et betteraves *** Côte de bœuf pour 4 ou Poitrine de canard rôtie La cuisse en dodine sauce bigarade Gratin de rave jaune *** Millefeuille pistache	**Déjeuner – 16 euros** Assiette de charcuterie *** Côte de porc grillées - sauce béarnaise Pommes pont neuf - quenelle de butternut *** Millefeuille et tartes aux fruits
VENDREDI 29		**Déjeuner – 18 euros** Tartare de daurade et Saint Jacques aux mangues Roquette - coulis passion *** Mousseline de saumon Crème américaine aux coques et moules Purée haricot coco - flan d'épinards *** Boule de glace vanille et sa chantilly

Réservations : 04 70 46 93 01 ou resajeanmonnetyzeure@gmail.com

Semaine 14

Du 02 au 05 avril 2024

	LE XVIIIème	LA CHARMILLE
MARDI 02	**Déjeuner – 25 euros** Soupe épicée à la patate douce *** Samossas de bœuf ou Carpaccio de saumon au combava *** Colombo de thon à la créole ou Rougail saucisse -riz *** Fruits et sorbets exotiques Les îles et leurs parfums	**Déjeuner – 17 euros** Salade niçoise *** Fricassée de volaille à l'ancienne Riz pilaf *** Poire Belle Hélène
JEUDI 04	**Diner – 25 euros** Fraicheur d'avocat Minestrone de fruits et légumes Sorbet à l'avocat *** Pavé de flétan sur lit de légumes verts Sauce exotique parfumée au gingembre *** Mignon de veau en tournedos Gratin de macaronis et légumes Crème à la livèche *** Trio de fromages *** Cannelé moelleux au manjari Cœur de banane rôti au muscovado	**Déjeuner – 16 euros** Tartare de saumon *** Côte de porc charcutière Frites - fagot de haricots verts **** Millefeuille et tartes aux fruits
VENDREDI 05		**Déjeuner – 18 euros** Salade parisienne *** Magret de canard au miel Darphin de pommes de terre Petits pois à la française *** Crème brulée pistache ou Crème caramel noix de coco Tuiles aux amandes

Réservations : 04 70 46 93 01 ou resajeanmonnetyzeure@gmail.com

Semaine 15

Du 09 au 12 avril 2024

	LE XVIIIème	LA CHARMILLE
MARDI 09	**Déjeuner – 25 euros** Soupe épicée à la patate douce *** Samossa de poulet ou Thon à la tahitienne *** Pavé de saumon sauce vanille - riz ou Colombo de poulet - riz *** Fruits et sorbets exotiques Les îles et leurs parfums	**Déjeuner – 19 euros** Aumônière de saumon fumé au Raifort *** Gigot d'agneau rôti Pommes boulangères *** Tarte Bourdaloue
JEUDI 11	**Assemblée Générale** **EMMAUS ALLIER**	**Déjeuner – 17 euros** Assiette de charcuterie *** Paupiette de merlu au Noilly Prat Lentilles au petit salé Jardinière de légumes *** Entremets aux fruits

Réservations : 04 70 46 93 01 ou resajeanmonnetyzeure@gmail.com