

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 Lundi 05 janvier 2026 Au vendredi 06 février 2026

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 05 au 09 janvier 2026

DÉJEUNER - LE XVIIIème		DÉJEUNER - LA CHARMILLE
JEUDI 08	<p><u>Déjeuner à 23 euros</u></p> <p>Millefeuille de betteraves au chèvre Bavarois de saumon fumé aux poivrons ***</p> <p>Velouté de lentilles du Berry - œuf parfait au lard ou Salade de chèvre chaud ***</p> <p>Pot au feu ou Dos de Saumon sur peau, sauce beurre Nantais Fondue de poireaux lardons beurre ***</p> <p>Duo de fromages (en supplément) - 3 euros ***</p> <p>Tarte Tatin - Pithiviers - Crêpes Suzette</p>	<p><u>Déjeuner à 19 euros</u></p> <p><u>Brasserie parisienne</u></p> <p>Salade parisienne ***</p> <p>Entrecôte grillée beurre café de Paris Méli mélo de légumes glacés ***</p> <p>Galette des rois</p>
	DINER - LE XVIIIème	
JEUDI 08	<p><u>Diner espagnol 26 à euros</u></p> <p>Pintxos ***</p> <p>Gaspacho andalou, chips de chorizo ***</p> <p>Cocido madrilène ou Pavé de thon à la Catalane ***</p> <p>Fromages ***</p> <p>Crème catalane et gâteau de Saint Jacques</p>	



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

Semaine 2

Du 05 au 09 janvier 2026

VENDREDI 09	DÉJEUNER - LA CHARMILLE
	<p><u>Carte Brasserie</u></p> <p><u>Plat unique : 10 euros</u></p> <p><u>Formule Charmille : entrée-plat ou plat-dessert : 14 euros</u></p> <p><u>Formule gourmande : entrée-plat-dessert : 17 euros</u></p> <p>Potage Parisien ou Assiette de la mer *** Pintadeaux rôtis sur canapés ou Duo de cabillaud et morue, purée de pommes de terre à l'huile d'olive *** Fromage blanc ou Poire au vin</p>

Semaine 3

Du 12 au 16 janvier 2026

MARDI 13	DÉJEUNER - LE XVIIIème	DÉJEUNER - LA CHARMILLE
	<p><u>Déjeuner à 16 euros</u></p> <p>Potage julienne Darblay *** Poule au pot, riz Pilaf *** Bavarois citron, coulis framboise</p>	<p><u>Déjeuner à 20 euros</u></p> <p>Un verre de bière compris dans le menu poisson</p> <p>Rillettes de thon aux herbes potagères Pain toasté *** Moules marinières au bleu ou au Chorizo Frites et salade *** Tarte Bourdaloue Et son duo de coulis et glace aux poires</p>

Semaine 3

Du 12 au 16 janvier 2026

JEUDI 15	DÉJEUNER - LE XVIIIème	DÉJEUNER - LA CHARMILLE
	<p><u>Déjeuner à 23 euros</u></p> <p>Millefeuille de betterave au chèvre Bavarois de saumon fumé aux poivrons ***</p> <p>Velouté de lentilles du Berry œuf parfait au lard ou Salade de chèvre chaud ***</p> <p>Pot au feu Ou dos de Saumon sur peau, sauce beurre Nantais fondue de poireaux lardons beurre ***</p> <p>Duo de fromages (en supplément) - 3 euros ***</p> <p>Tarte Tatin- Pithiviers - Crêpes Suzette</p>	<p><u>Déjeuner à 17 euros</u></p> <p><u>Brasserie Vichy</u></p> <p>Salade gésiers et foies de volaille ***</p> <p>Pavé de saumon beurre orange - Carottes Vichy ***</p> <p>Panna-cotta pastilles de Vichy coulis de fraises</p>
JEUDI 15	DINER - LE XVIIIème	
	<div></div> <p><u>Diner italien à 26 euros</u></p> <p>Compression de tomates et mozzarella sur sablé au parmesan ***</p> <p>Osso Bucco, polenta gratinée aux girolles ou Filet de Loup en croûte de parmesan Pesto de roquette et tagliatelles fraîches maison ***</p> <p>Fromages ***</p> <p>Tiramisu au citron</p>	
VENDREDI 16	DÉJEUNER - LA CHARMILLE	
	<p><u>Carte Brasserie</u></p> <p><u>Plat unique : 10 euros</u></p> <p><u>Formule Charmille : entrée-plat ou plat-dessert : 14 euros</u></p> <p><u>Formule gourmande : entrée-plat-dessert : 17 euros</u></p> <p>Potage julienne Darblay ou Assiette de la mer ***</p> <p>Poulet cocote grand-mère ou Duo de cabillaud et morue, purée de pommes de terre à l'huile d'olive ***</p> <p>Fromage blanc ou Poire au vin</p>	

Semaine 4

Du 19 au 23 janvier 2026

MARDI 20	DÉJEUNER - LE XVIIIème
	<u>Déjeuner à 16 euros</u> Crème Crécy *** Fricassée de dinde à la moutarde de Charroux - Flan de carottes *** Charlotte aux poires, coulis chocolat ou Ananas frais, sirop de rhum et glace vanille
	DÉJEUNER - LE XVIIIème
JEUDI 22	<u>Déjeuner à 23 euros</u> Tartine de Bayonne Omelette plate à la piperade et au jambon de Bayonne *** Huitres chaudes sabayon au pineau des Charentes ou Salade landaise *** Magret bigarade riz safrané aux poivrons ou sole meunière riz safrané et poivrons *** Duo de fromages (en supplément) - 3 euros *** Gâteau basque - Pommes au four - Saint honoré
	DINER - LE XVIIIème
JEUDI 22	<u>Diner portugais à 26 euros</u> La caldo verde *** Cozido à Portuguesa ou Pasteis de bacalhau *** Fromages *** Pastel de Nata
	
VENDREDI 23	DÉJEUNER - LA CHARMILLE
	<u>Carte Brasserie</u> <u>Plat unique : 10 euros</u> <u>Formule Charmille : entrée-plat ou plat-dessert : 14 euros</u> <u>Formule gourmande : entrée-plat-dessert : 17 euros</u> Crème Agnès Sorel ou Assiette de la mer *** Poularde sauce suprême ou Duo de cabillaud et morue, purée de pommes de terre à l'huile d'olive *** Fromage blanc ou Poire au vin

Semaine 5

Du 26 au 30 janvier 2026

	DÉJEUNER - LE XVIIIème
MARDI 27	<p><u>Déjeuner à 17 euros</u></p> <p>Tartare de saumon ou Œufs cocotte au lard ***</p> <p>Civet de lièvre, carottes en sifflet glacées ***</p> <p>Choux Chantilly</p>
	DÉJEUNER - LE XVIIIème
JEUDI 29	<p><u>Déjeuner à 23 euros</u></p> <p>Tartine de Bayonne</p> <p>Omelette plate à la piperade et au jambon de Bayonne ***</p> <p>Huitres chaudes sabayon au pineau des Charentes ou salade landaise ***</p> <p>Magret bigarade riz safrané aux poivrons ou sole meunière Riz safrané et poivrons ***</p> <p>Duo de fromages (en supplément) - 3 euros ***</p> <p>Gâteau basque - Pommes au four - Saint honoré »</p>
	DINER - LE XVIIIème
JEUDI 29	<p><u>Diner belge à 26 euros</u></p> <p>Moules poulette ***</p> <p>Waterzooi d'aiglefin aux crevettes ou Schweinshaxe (jarret de porc) ***</p> <p>Fromages ***</p> <p>Forêt noire</p> 
VENDREDI 30	<p><u>Carte Brasserie</u></p> <p><u>Plat unique : 10 euros</u></p> <p><u>Formule Charmille : entrée-plat ou plat-dessert : 14 euros</u></p> <p><u>Formule gourmande : entrée-plat-dessert : 17 euros</u></p> <p>Talmouse en tricorne ou tartare de saumon ***</p> <p>Sauté de veau Marengo ou Darne de saumon sauce à l'oseille, pommes de terre vapeur ***</p> <p>Eclair à la pistache ou duo de salade de fruits</p>

Défi Agri-culinaire

Le premier temps fort de ce projet s'est déroulé le mardi le 16 décembre 2025 au restaurant le XVIIIème du lycée Jean Monnet autour de la volaille et du chapon élevé au lycée agricole. Les élèves du lycée Jean Monnet et du lycée agricole de Neuvy ont pu présenter et expliquer leur projet devant une quarantaine de convives lors d'un dîner de prestige.

La deuxième partie du projet porte sur la valorisation du bœuf bourbonnais. En effet, les élèves des deux lycées cuisineront un repas autour du bœuf qu'ils partageront ensemble le jeudi 05 février 2026. Le lendemain, le vendredi 06 février, un repas sera également proposé aux personnes extérieures sur le thème du burger au restaurant la Charmille.

En parallèle, une fiche recette autour du bœuf sera élaborée par les élèves du lycée Jean Monnet et envoyée aux chefs des collèges du bassin moulois. Les collégiens pourront donc également déguster un burger ou un plat à base de bœuf dans leurs cantines.

Semaine 6

Du 02 au 06 février 2026

	DÉJEUNER - LE XVIIIème
MARDI 02	<p><u>Déjeuner à 16 euros</u></p> <p>Oeufs cocotte grand mère ***</p> <p>Estouffade de bœuf Bourguignon, purée de patates douces ***</p> <p>Saint Honoré ou Crêpe normande</p>
JEUDI 05	<p>DÉJEUNER - LE XVIIIème</p> <p><u>Projet Agri-culinaire</u></p> <p><u>Repas autour du bœuf - élèves des lycées de Neuvy et Jean Monnet</u></p>

Semaine 6

Du 02 au 06 février 2026

JEUDI 05	<p style="text-align: center;">DINER - LE XVIIIème</p> <div></div> <p style="text-align: center;"><u>Diner scandinave à 26 euros</u></p> <p>Trilogie autour du saumon : Gravlax, mousse et saumon fumé ***</p> <p>Pommes de terre Hasselback ***</p> <p>Saumon de Norvège grillé, chou kale et lentilles ***</p> <p>Fromages ***</p> <p>Gâteau tosca aux amandes, chocolat et chantilly</p>
 VENDREDI 06	<p style="text-align: center;"><u>Déjeuner à 18 euros</u></p> <p>Allumettes au fromage ou tartare de bœuf ***</p> <p>Burger Neuvy ***</p> <p>Salade de fruits</p>

Retrouvez tous nos menus sur notre site

www.lycee-jeanmonnet-yzeure

ou sur notre page Facebook

Menus XVIIIème



Menus Charmille

