

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

JEUDI 08

DÉJEUNER - LE XVIIIème

Déjeuner à 23 euros

Millefeuille de betteraves au chèvre
Bavarois de saumon fumé aux poivrons

Velouté de lentilles du Berry - œuf parfait au lard
ou

Salade de chèvre chaud

Pot au feu

ou

Dos de Saumon sur peau, sauce beurre Nantais
Fondue de poireaux lardons beurre

Duo de fromages (en supplément) - 3 euros

Tarte Tatin - Pithiviers - Crêpes Suzette

DÉJEUNER - LA CHARMILLE

Déjeuner à 19 euros

Brasserie parisienne

Salade parisienne

Entrecôte grillée beurre café de Paris
Méli mélo de légumes glacés

Galette des rois

DINER - LE XVIIIème

Diner espagnol 26 à euros

Pintxos

Gaspacho andalou, chips de chorizo

Cocido madrilène ou Pavé de thon à la Catalane

Fromages

Crème catalane et gâteau de Saint Jacques



Semaine 2

Du 05 au 09 janvier 2026

VENDREDI 09

DÉJEUNER - LA CHARMILLE

Carte Brasserie

Plat unique : 10 euros

Formule Charmille : entrée-plat ou plat-dessert : 14 euros

Formule gourmande : entrée-plat-dessert : 17 euros

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

Semaine 3

Du 12 au 16 janvier 2026

MARDI 13

DÉJEUNER - LE XVIIIème

Déjeuner à 16 euros

Potage julienne Darblay

Poule au pot, riz Pilaf

Bavarois citron, coulis framboise

DÉJEUNER - LA CHARMILLE

Déjeuner à 20 euros

Un verre de bière compris dans le menu poisson

Rillette 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

Semaine 3

Du 12 au 16 janvier 2026

JEUDI 15

DÉJEUNER - LE XVIIIème

Déjeuner à 23 euros

Millefeuille de betterave au chèvre
 Bavarois de saumon fumé aux poivrons

 Velouté de lentilles du Berry œuf parfait au lard
 ou
 Salade de chèvre chaud

 Pot au feu
 Ou dos de Saumon sur peau, sauce beurre Nantais
 fondue de poireaux lardons beurre

 Duo de fromages (en supplément) - 3 euros

 Tarte Tatin- Pithiviers - Crêpes Suzette

DÉJEUNER - LA CHARMILLE

Déjeuner à 17 euros

Brasserie Vichy

Salade gésiers et foies de volaille

 Pavé de saumon beurre orange - Carottes Vichy

 Panna-cotta pastilles de Vichy coulis de fraises

JEUDI 15

DINER - LE XVIIIème



Diner italien à 26 euros

Compression de tomates et mozzarella sur sablé au parmesan

 Osso Bucco, polenta gratinée aux girolles
 ou
 Filet de Loup en croûte de parmesan
 Pesto de roquette et tagliatelles fraîches maison

 Fromages

 Tiramisu au citron

VENDREDI 16

DÉJEUNER - LA CHARMILLE

Carte Brasserie

Plat unique : 10 euros

Formule Charmille : entrée-plat ou plat-dessert : 14 euros

Formule gourmande : entrée-plat-dessert : 17 euros

Potage julienne Darblay ou Assiette de la mer

 Poulet cocote grand-mère
 ou
 Duo de cabillaud et morue, purée de pommes de terre à l'huile d'olive

 Fromage blanc ou Poire au vin

Semaine 4

Du 19 au 23 janvier 2026

MARDI 20

DÉJEUNER - LE XVIIIème

Déjeuner à 16 euros

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

JEUDI 22

DÉJEUNER - LE XVIIIème

Déjeuner à 23 euros

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

JEUDI 22

DINER - LE XVIIIème

Diner portugais à 26 euros

La caldo verde

Cozido à Portuguesa

ou

Pasteis de bacalhau

Fromages

Pastel de Nata



VENDREDI 23

DÉJEUNER - LA CHARMILLE

Carte Brasserie

Plat unique : 10 euros

Formule Charmille : entrée-plat ou plat-dessert : 14 euros

Formule gourmande : entrée-plat-dessert : 17 euros

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

MARDI 27	DÉJEUNER - LE XVIIIème	
	Déjeuner à 17 euros	
JEUDI 29	DÉJEUNER - LE XVIIIème	
	Déjeuner à 23 euros	
JEUDI 29	DINER - LE XVIIIème	
	<p>Diner belge à 26 euros</p> <p>Moules poulette ***</p> <p>Waterzooi d'aiglefin aux crevettes ou</p> <p>Schweinshaxe (jarret de porc) ***</p> <p>Fromages ***</p> <p>Forêt noire</p> 	
VENDREDI 30	<p>Carte Brasserie</p> <p>Plat unique : 10 euros</p> <p>Formule Charmille : entrée-plat ou plat-dessert : 14 euros</p> <p>Formule gourmande : entrée-plat-dessert : 17 euros</p> <p>Talmouse en tricorne ou tartare de saumon ***</p> <p>Sauté de veau Marengo ou</p> <p>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 moulinois. 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



MARDI 02	<h3>DÉJEUNER - LE XVIIIème</h3> <p><u>Déjeuner à 16 euros</u></p> <p>Œufs cocotte grand mère ***</p> <p>Estouffade de bœuf Bourguignon, purée de patates douces ***</p> <p>Saint Honoré ou Crêpe normande</p>
JEUDI 05	<h3>DÉJEUNER - LE XVIIIème</h3> <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



DINER - LE XVIIIème

Diner scandinave à 26 euros

Trilogie autour du saumon : Gravlax, mousse et saumon fumé

Pommes de terre Hasselback

Saumon de Norvège grillé, chou kale et lentilles

Fromages

Gâteau tosca aux amandes, chocolat et chantilly

VENDREDI 06

Déjeuner à 18 euros

Allumettes au fromage ou tartare de bœuf

Burger Neuvy

Salade de fruits

Retrouvez tous nos menus sur notre site

www.lycee-jeanmonnet-yzeure

ou sur notre page Facebook

Menus XVIIIème



Menus Charmille

