

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 23 février 2026 Au vendredi 03 avril 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 9

Du 23 au 27 février 2026

MARDI 24	DÉJEUNER - LE XVIIIème <u>Déjeuner à 19 euros</u> Avocat crevettes sauce cocktail ou Œufs au comté *** Blanquette de veau à l'ancienne, riz parfumé *** Paris Brest	DÉJEUNER - LA CHARMILLE <u>Déjeuner à 17 euros</u> Œuf cocotte et son étuvée de poireaux Noix et gorgonzola *** Rôti de porc d'Auvergne et son jus Pommes boulangères Epinards à la crème *** Tiramisu crémeux aux framboises et spéculoos
	DÉJEUNER - LE XVIIIème	DÉJEUNER - LA CHARMILLE
JEUDI 26	Repas C.C.A.S.	<u>Déjeuner à 17 euros</u> <u>Brasserie auvergnate</u> Salade - Truffade - Charcuterie (Plat complet) *** Mousse de marrons et cornet de Murat
	DINER - LE XVIIIème	
JEUDI 26	<u>Diner Maghreb à 24 euros</u> Mise en bouche *** Chorba *** Couscous de la mer ou Tajine d'agneau *** Douceurs du Maghreb	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> Roulé au fromage ou Tartare de thon *** Navarin aux fèves ou Darne de saumon sauce à l'oseille, pommes vapeur *** Éclair chocolat ou Duo de salade de fruits	
VENDREDI 27		

Semaine 10

Du 02 au 06 mars 2026

MARDI 03	DÉJEUNER - LE XVIIIème	DÉJEUNER - LA CHARMILLE
	Déjeuner à 18 euros Salade de chèvre chaud *** Steak sauce Béarnaise, pommes pont neuf *** Tarte à l'ananas ou Coupe Hélène	Déjeuner à 18 euros Saucisson brioché, sauce au Porto Mesclun de salades *** Pavé de saumon grillé, beurre maître d'hôtel Méli-mélo de légumes glacés Lentilles vertes du Puy au jus *** Ananas flambé au Rhum - Glace à la vanille
JEUDI 05	DÉJEUNER - LE XVIIIème	DÉJEUNER - LA CHARMILLE
	Repas Association Retraités de Jean Monnet	Déjeuner à 16 euros Verrine brebis à la menthe, gazpacho et chips de lard ou Tarte aux deux saumons *** Poulet à l'estragon - Riz pilaf - Navets glacés *** Mousse aux agrumes
JEUDI 05	DINER - LE XVIIIème	
	Diner des îles "Des Caraïbes au Pacifique" à 24 euros Accra de morue *** Tartare de thon rouge mangue passion *** Bougna z'oreille *** Tarte amandine passion, ganache chocolat coco	
VENDREDI 06	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 Avocats crevettes ou Salade tiède de lapereau aux noisettes *** Faux filet sauce Béarnaise, pommes gaufrettes ou Sole Colbert, petits pois à la Française *** Tarte feuilletée en bande	

Semaine 11

Du 09 au 13 mars 2026

MARDI 10	DÉJEUNER - LE XVIIIème	DÉJEUNER - LA CHARMILLE
	<u>Déjeuner à 18 euros</u> Salade Lyonnaise ou Tartare de saumon *** Pavé de rumsteck, sauce au bleu d'Auvergne, variantes de pommes de terre *** Tarte aux fruits pochés	<u>Déjeuner à 18 euros</u> Œufs mimosa Sur son lit de salade *** Navarin d'agneau aux pommes Purée de potimarron aux épices *** Moka Glace Plombière - Tuiles aux amandes
JEUDI 12	DÉJEUNER - LA CHARMILLE	
	<u>Déjeuner à 17 euros</u> Crème Dubarry *** Suprême de cailles au Noilly - Radis glacés - Pommes duchesse *** Ananas Victoria et coulis d'orange ou Tarte au citron meringuée	
JEUDI 12	DINER - LE XVIIIème	
	<u>Diner Asie à 22 euros</u> Tempura de légumes, mayonnaise de sésame au wasabi *** Tataki de thon, wok de légumes au sésame, ou Curry de volaille au lait de coco, riz arlequin *** Tarte à la banane	
VENDREDI 13	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> Avocats aux crabes ou Salade tiède de lapereau aux noisettes *** Tournedos grillée sauce Choron ou Goujonnettes de sole sauce tartare, petits pois à la française *** Tarte marguerite aux fruits	

 ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL	 MÉTIERS D'ART	 DESIGN
<p>Parcours Préparatoire au Professorat des Ecoles (Bac+3)</p> <p>CLASSES DE 1^{re} et TERMINALE</p> <ul style="list-style-type: none"> • MATHÉMATIQUES • PHYSIQUE-CHIMIE • SCIENCES ET VIE DE LA TERRE • SCIENCES DE L'INGENIEUR  <p>CLASSE DE 2^{nde}</p> <ul style="list-style-type: none"> • CHINOIS (LV3) • CINEMA AUDIOVISUEL • MANAGEMENT ET GESTION • SCIENCES DE L'INGENIEUR • SCIENCES DE LABORATOIRE • CREATION ET INNOVATION TECHNOLOGIQUES • CREATION CULTURE DESIGN • PHYSIQUE-CHIMIE EURO ANGLAIS • EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE <p>CLASSE DE 3^{ème}</p> <ul style="list-style-type: none"> • PREPA-METIERS 	 <p>DNMADe (Bac+3)</p> <ul style="list-style-type: none"> • MENTION MATERIAUX (créateur verrier) <p>BMA</p> <ul style="list-style-type: none"> • FERRONNIER D'ART • SOUFFLEUR DE VERRE • VERRIER DECORATEUR <p>CAP</p> <ul style="list-style-type: none"> • FERRONNIER D'ART • ART DU VERRE ET DU CRISTAL • ARTS ET TECHNIQUES DU VERRE (option décorateur) 	<p>DIPLOME SUPERIEUR D'ARTS APPLIQUES Design Produit (Bac +5)</p> <p>DNMADe (Bac+3)</p> <ul style="list-style-type: none"> • MENTION OBJET (designer produits) • MENTION MATERIAUX (créateur verrier) • MENTION NUMERIQUE (design d'interface & design interactif) <p>BAC STD2A</p> <ul style="list-style-type: none"> • SCIENCES ET TECHNOLOGIES DU DESIGN ET DES ARTS APPLIQUES 
 INDUSTRIE <p>BTS</p> <ul style="list-style-type: none"> • ELECTROTECHNIQUE <p>BAC SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE L'INDUSTRIE ET DU DEVELOPPEMENT DURABLE (STI2D)</p> <ul style="list-style-type: none"> • INNOVATION TECHNOLOGIQUE ET ECO-CONCEPTION • ENERGIES ET ENVIRONNEMENT • SYSTEMES D'INFORMATION ET NUMERIQUE • ARCHITECTURE ET CONSTRUCTION <p>BAC PRO</p> <ul style="list-style-type: none"> • METIERS DE L'ÉLECTRICITÉ ET DE SES ENVIRONNEMENTS CONNECTÉS • MAINTENANCE DES SYSTEMES DE PRODUCTION CONNECTÉS <p>CAP</p> <ul style="list-style-type: none"> • MÉTALLIER 	 <p>BTS</p> <ul style="list-style-type: none"> • MANAGEMENT COMMERCIAL OPERATIONNEL • COMPTABILITÉ GESTION <p>BAC SCIENCES ET TECHNOLOGIES DU MANAGEMENT ET DE LA GESTION (STMG)</p> <ul style="list-style-type: none"> • MARKETING • GESTION ET FINANCE • RESSOURCES HUMAINES ET COMMUNICATION <p>BAC PRO</p> <ul style="list-style-type: none"> • METIERS DU COMMERCE ET DE LA VENTE • METIERS DE L'ACCUEIL 	 <p>BAC PRO</p> <ul style="list-style-type: none"> • CUISINE • COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION <p>CAP</p> <ul style="list-style-type: none"> • CUISINE • COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT

Semaine 12

Du 16 au 20 mars 2026

MARDI 17

DÉJEUNER - LA CHARMILLE

Déjeuner à 18 euros

Assiette de charcuterie d'Auvergne

Poulet sauté chasseur

Haricots blancs au beurre de Romarin

Poêlée de fèves

Fromages de notre région

Beignets de banane, sauce caramel au coco, glace noix de coco

JEUDI 19

DÉJEUNER - LA CHARMILLE

Déjeuner à 16 euros

Tartare saumon - Œufs farcis Chimay

Fricassée de dinde forestière - Riz safrané

Tarte chocolat orange

JEUDI 19

DINER - LE XVIIIème

Diner à 30 euros

Apéritif + 1/4 vin + boisson chaude

Elèves en examen - 4 tables de 4 et 4 tables de 2

Carpaccio de thon à l'Italienne

Entrecôte double, sauce béarnaise

Assiette de fromages

Charlotte aux poires, sauce chocolat

Semaine 13

Du 23 au 27 mars 2026

MARDI 24

DÉJEUNER - LA CHARMILLE

Déjeuner à 18 euros

Salade de chèvre chaud au miel et noix

Magret de canard sauce au poivre

Pommes miettes

Petits pois à la française

Paris Brest

JEUDI 26

DÉJEUNER - LA CHARMILLE

Déjeuner à 18 euros

Tartare saumon - Feuilleté aux escargots

Filet de canette sauce albufera - Riz au petits légumes

Tarte à la rhubarbe

JEUDI 26

DINER - LE XVIIIème

Diner à 30 euros

Apéritif + 1/4 vin + boisson chaude

Elèves en examen - 4 tables de 4 et 4 tables de 2

Croustillant de chèvre chaud

Darne de saumon aux écrevisses et vin d'Arbois

Assiette de fromages

Tarte tatin, crème fouettée cannelle



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

Semaine 14

Du 30 mars au 03 avril 2026

JEUDI 02

DÉJEUNER - LA CHARMILLE

Déjeuner à 18 euros

Salade lyonnaise - Tartare de saumon

Blanquette de veau - Riz pilaf

Tarte aux fruits

JEUDI 02

DÉJEUNER - LE XVIIIème

Déjeuner à 28 euros tout compris

Apéritif + 1/4 vin + boisson chaude

Elèves en examen - 4 tables de 4 et 4 tables de 2

Kir ou jus de fruits

Œuf poché et asperge en Germiny

Filet de canard à la réglisse

Polenta d'abricot

Chutney de courgettes

Plateau de fromages

Moelleux aux noix de pécan et sa banane flambée

JEUDI 02

DINER - LE XVIIIème

Diner à 30 euros

Apéritif + 1/4 vin + boisson chaude

Elèves en examen - 3 tables de 4 et 3 tables de 2

Salade Périgourdine

Carré de porc poêlé aux fruits secs

Assiette de fromages

Tarte aux agrumes meringuée