

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	DÉJEUNER - LA CHARMILLE
	<u>Déjeuner à 19 euros</u>  Avocat crevettes sauce cocktail ou Œufs au comté *** Blanquette de veau à l'ancienne, riz parfumé *** Paris Brest	<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
JEUDI 26	DÉJEUNER - LE XVIIIème	DÉJEUNER - LA CHARMILLE
	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	
VENDREDI 27	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	

# Semaine 10

Du 02 au 06 mars 2026

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

# Semaine 11

Du 09 au 13 mars 2026

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



 <b>ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL</b>	 <b>MÉTIERS D'ART</b>	 <b>DESIGN</b>
<p><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>MATHEMATIQUES</li> <li>PHYSIQUE-CHIMIE</li> <li>SCIENCES ET VIE DE LA TERRE</li> <li>SCIENCES DE L'INGENIEUR</li> </ul>  <p><b>CLASSE DE 2<sup>nde</sup></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>CHINOIS (LV3)</li> <li>CINEMA AUDIOVISUEL</li> <li>MANAGEMENT ET GESTION</li> <li>SCIENCES DE L'INGENIEUR</li> <li>SCIENCES DE LABORATOIRE</li> <li>CREATION ET INNOVATION TECHNOLOGIQUES</li> <li>CREATION CULTURE DESIGN</li> <li>PHYSIQUE-CHIMIE EURO ANGLAIS</li> <li>EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE</li> </ul> <p><b>CLASSE DE 3<sup>ème</sup></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>PREPA-METIERS</li> </ul>	 <p><b>DNMADe (Bac+3)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>MENTION MATERIAUX (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 DECORATEUR</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 MATERIAUX (créateur verrier)</li> <li>MENTION NUMERIQUE (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> 
 <b>INDUSTRIE</b>	 <b>ÉCONOMIE GESTION</b> Commerce - Management - Comptabilité	 <b>ÉCOLE HÔTELIÈRE</b>
 <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 DEVELOPPEMENT 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 NUMERIQUE</li> <li>ARCHITECTURE ET CONSTRUCTION</li> </ul> <p><b>BAC PRO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>METIERS DE L'ELECTRICITE ET DE SES ENVIRONNEMENTS CONNECTES</li> <li>MAINTENANCE DES SYSTEMES DE PRODUCTION CONNECTES</li> </ul> <p><b>CAP</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>METALLIER</li> </ul>	<p><b>BTS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>MANAGEMENT COMMERCIAL OPERATIONNEL</li> <li>COMPTABILITE 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>METIERS DU COMMERCE ET DE LA VENTE</li> <li>METIERS DE L'ACCUEIL</li> </ul> 	 <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 12

Du 16 au 20 mars 2026

MARDI 17	DÉJEUNER - LA CHARMILLE
	<p><b><u>Déjeuner à 18 euros</u></b></p> <p>Assiette de charcuterie d'Auvergne ***</p> <p>Poulet sauté chasseur Haricots blancs au beurre de Romarin Poêlée de fèves ***</p> <p>Fromages de notre région ***</p> <p>Beignets de banane, sauce caramel au coco, glace noix de coco</p>
JEUDI 19	DÉJEUNER - LA CHARMILLE
	<p><b><u>Déjeuner à 16 euros</u></b></p> <p>Tartare saumon - Œufs farcis Chimay ***</p> <p>Fricassée de dinde forestière - Riz safrané ***</p> <p>Tarte chocolat orange</p>
JEUDI 19	DINER - LE XVIIIème
	<p><b><u>Diner à 30 euros</u></b></p> <p><b><u>Apéritif + 1/4 vin + boisson chaude</u></b></p> <p><b><u>Elèves en examen - 4 tables de 4 et 4 tables de 2</u></b></p> <p>Carpaccio de thon à l'Italienne ***</p> <p>Entrecôte double, sauce béarnaise ***</p> <p>Assiette de fromages ***</p> <p>Charlotte aux poires, sauce chocolat</p>

# Semaine 13

Du 23 au 27 mars 2026

MARDI 24	DÉJEUNER - LA CHARMILLE
	<p><b><u>Déjeuner à 18 euros</u></b></p> <p>Salade de chèvre chaud au miel et noix ***</p> <p>Magret de canard sauce au poivre Pommes miettes Petits pois à la française ***</p> <p>Paris Brest</p>
JEUDI 26	DÉJEUNER - LA CHARMILLE
	<p><b><u>Déjeuner à 18 euros</u></b></p> <p>Tartare saumon - Feuilleté aux escargots ***</p> <p>Filet de canette sauce albufera - Riz au petits légumes ***</p> <p>Tarte à la rhubarbe</p>
JEUDI 26	DINER - LE XVIIIème
	<p><b><u>Diner à 30 euros</u></b></p> <p><b><u>Apéritif + 1/4 vin + boisson chaude</u></b></p> <p><b><u>Elèves en examen - 4 tables de 4 et 4 tables de 2</u></b></p> <p>Croustillant de chèvre chaud ***</p> <p>Darne de saumon aux écrevisses et vin d'Arbois ***</p> <p>Assiette de fromages ***</p> <p>Tarte tatin, crème fouettée cannelle</p>



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

# Semaine 14

Du 30 mars au 03 avril 2026

JEUDI 02	<b>DÉJEUNER - LA CHARMILLE</b>
	<p><b><u>Déjeuner à 18 euros</u></b></p> <p>Salade lyonnaise - Tartare de saumon ***</p> <p>Blanquette de veau - Riz pilaf ***</p> <p>Tarte aux fruits</p>
	<b>DÉJEUNER - LE XVIIIème</b>
JEUDI 02	<p><b><u>Déjeuner à 28 euros tout compris</u></b></p> <p><b><u>Apéritif + 1/4 vin + boisson chaude</u></b></p> <p><b><u>Elèves en examen - 4 tables de 4 et 4 tables de 2</u></b></p> <p>Kir ou jus de fruits ***</p> <p>Œuf poché et asperge en Germiny ***</p> <p>Filet de canard à la réglisse Polenta d'abricot Chutney de courgettes ***</p> <p>Plateau de fromages ***</p> <p>Moelleux aux noix de pécan et sa banane flambée</p>
	<b>DINER - LE XVIIIème</b>
JEUDI 02	<p><b><u>Diner à 30 euros</u></b></p> <p><b><u>Apéritif + 1/4 vin + boisson chaude</u></b></p> <p><b><u>Elèves en examen - 3 tables de 4 et 3 tables de 2</u></b></p> <p>Salade Périgourdine ***</p> <p>Carré de porc poêlé aux fruits secs ***</p> <p>Assiette de fromages ***</p> <p>Tarte aux agrumes meringuée</p>