

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 03 novembre 2025 Au vendredi 19 décembre 2025

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 45

Du 03 au 07 novembre 2025

MARDI 04	DÉJEUNER - LE XVIIIème	DÉJEUNER - LA CHARMILLE
	<u>Déjeuner à 20 euros</u> Tarte à l'oignon ou Tartare de saumon *** Noisettes de chevreuil sauce Diane Champignons glacés - pommes noisettes *** Baba macéré fruits de la passion - chantilly	<u>Déjeuner à 18 euros</u> Avocat aux crevettes sauce cocktail *** Darne de colin pochée et son beurre blanc Pommes de terre à l'anglaise Flan de carottes *** Trio de chou pâtissier
VENDREDI 07	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> Salade de chèvre chaud ou Saucisson brioché *** Tablier de sapeur pommes vapeur ou Mousseline de merlan Arlequin *** Tarte pralines ou Crêpes d'automne	

Semaine 46

Du 10 au 14 novembre 2025

VENDREDI 14

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

Salade jurassienne

ou

Saucisson brioché

Tripes à la lyonnaise

ou

Paupiette de merlu au Noilly

Tarte pralines

ou

Crêpes d'automne

Le lycée Jean Monnet, c'est :

- ✚ 1 500 élèves, dont 330 étudiants, de la 3^{ème} 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)
- ✚ un club musique
- ✚ 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 internat d'excellence...



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

Semaine 47

Du 17 au 21 novembre 2025

MARDI 18	DÉJEUNER - LE XVIIIème	DÉJEUNER - LA CHARMILLE
	<u>Déjeuner à 16 euros</u> Millefeuille de betteraves *** Truites aux amandes Compression de pommes de terre *** Tarte Bourdaloue	<u>Déjeuner à 18 euros</u> Crêpes farcies façon ficelle picarde *** Blanquette de veau à l'ancienne Riz pilaf *** Poire Pochée belle Hélène
VENDREDI 21	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> Salade lyonnaise ou Saucisson brioché *** Mousseline de merlan Arlequin ou Andouillette à la moutarde *** Tarte pralines ou Crêpes d'automne	

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 resajeanmarmonnetyzeure@gmail.com

Semaine 48

Du 24 au 28 novembre 2025

	DÉJEUNER - LA CHARMILLE
MARDI 25	<u>Déjeuner à 17 euros</u> Quiche Lorraine et son mesclun de salade *** Bœuf Bourguignon Pâtes Fraîches *** Ile flottante
JEUDI 27	DÉJEUNER - LE XVIIIème <u>Déjeuner à 23 euros - En route pour le Grand-Est</u> Tartine de Munster et brochette boudin blanc pomme *** Salade alsacienne OU Macarons au foie gras oignons raisins secs confits aux épices *** Choucroute royale OU Sandre rôti au Gewurztraminer et ses petits légumes *** Fromages (en supplément) - 3 euros *** Buffet de desserts de l'Est Savarin chantilly - tarte aux pommes alsacienne - mirabelles flambées
JEUDI 27	DINER - LE XVIIIème <u>Diner à 24 euros</u> Crème de potiron au fenouil, châtaignes grillées et chips de poitrine fumée *** Filet de daurade rôti, sauce vierge Gratin de christophine, chips de banane plantain OU Cuisse de pintadeau en ballottine aux morilles Flan de potimarron et pomme fondante *** Fromages *** Tarte fine aux pommes Glace au caramel beurre salé

LYCÉE JEAN MONNET

SOIRÉE

ARTS DU FEU



SOUPES - VIN CHAUD
CHARCUTERIE
BEAUJOLAIS NOUVEAU



VENTE - DÉMONSTRATION - RESTAURATION

21 NOVEMBRE 17H-21H

LYCÉE
JEAN MONNET
Tzeure

école
nationale
du vin
énv
depuis 1963

ES
D
W
A
ECOLE SUPERIEURE
DE DESIGN ET
MÉTIERS D'ART
D'AUVERGNE

 CAMPUS
DES MÉTIERS
ET DES
QUALIFICATIONS

La Région 
Auvergne-Rhône-Alpes

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

Semaine 49

Du 01 au 05 décembre 2025

	DÉJEUNER - LA CHARMILLE
MARDI 02	<u>Déjeuner à 16 euros</u> Petit pâté feuilleté et son mesclun *** Truite Meunière Polenta aux fruits secs Poêlée de champignons *** Salade d'agrumes - glace des îles
	DÉJEUNER - LE XVIIIème
JEUDI 04	<u>Déjeuner à 23 euros - En route pour le Grand-Est</u> Tartine de chaource et brochette boudin blanc pomme *** Salade champenoise ou Macarons au foie gras oignons raisins secs confits aux épices *** Choucroute royale ou Sandre rôti au Gewurztraminer et ses petits légumes *** Fromages (en supplément) - 3 euros *** Buffet de desserts de l'Est Savarin chantilly - mirabelles flambées - tarte aux pommes alsaciennes
	DINER - LE XVIIIème
JEUDI 04	<u>Diner à 24 euros</u> Mille feuille de lonzo au bruccio *** Filet mignon farci au figatelli, gâteau d'aubergines gratinées ou Daurade rôtie aux agrumes beurre blanc citron - légumes méditerranéens grillés *** Fromages *** Fiadone, sauce caramel orange et miel

Semaine 50

Du 08 au 12 décembre 2025

	DÉJEUNER - LA CHARMILLE
MARDI 09	<u>Déjeuner à 26 euros</u> Crème Brûlée de foie gras au porto Blanc *** Filet de Rouget soufflé, sauce américaine *** Pavé de biche grand veneur - Trio de purée *** Soufflé glacé au grand Marnier, coulis de framboise - Petits fours
JEUDI 11	<u>Déjeuner à 23 euros - En route pour la Normandie</u> Huître à l'échalote et blinis de sarrasin au homard *** Assiette de fruits de mer OU Galette d'andouillette au blé noir - jus réduit au cidre *** Rosace de Saint-Jacques Boulgour beurre de coque et dentelle de galette OU Navarin d'agneau aux pommes *** Fromages (en supplément) - 3 euros *** Buffet de desserts de Normandie et Bretagne Crêpes pommes caramel beurre salé, tarte Normande



Réservations : 04 70 46 93 01 ou resa jeanmonnet yzeure@gmail.com

Semaine 50

Du 08 au 12 décembre 2025

JEUDI 11	DÉJEUNER - LA CHARMILLE
	<u>Déjeuner à 18 euros</u> Huîtres chaudes au cidre *** Pintade aux morilles Riz gourmand *** Buffet de desserts
JEUDI 11	DINER - LE XVIIIème
	<u>Diner à 24 euros</u> Croustillant de chèvre et miel, pétales de tomates confites et caviar d'aubergines *** Souris d'agneau au miel et vinaigre balsamique, beignet de citrouille OU Dos de saumon Marseillaise, tomate aux pignons Purée de pomme de terre à l'huile d'olive et tapenade *** Fromages *** Crèmeux au chocolat, cœur de framboise et son coulis de fruits rouges



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

Défi Agri-culinaire

Suite à un appel à projet du Ministère de l'Agriculture et de l'Education Nationale, le lycée Jean Monnet et le lycée Agricole du Bourbonnais de Neuvy ont répondu à ce "défi agri-Culinaire". L'idée nous est parue intéressante de faire se rencontrer de futurs producteurs (élèves du lycée agricole) et de futurs restaurateurs (élèves du lycée Jean Monnet). Le projet a été déposé et retenu fin mars, parmi les 9 de la région AURA. C'est le seul projet retenu en Auvergne.

Les deux classes retenues sont la classe de première bac pro MHR, 34 élèves, et la classe de première STAV avec 20 élèves cette année. Le projet prévoit des visites réciproques des lycées, des ateliers en commun, des visites de producteurs, de viticulteurs, de maraichers, d'un abattoir.

Une première visite des deux lycées a eu lieu début octobre. Les élèves ont pu se rencontrer, échanger leurs idées sur le projet, présenter leur formation et se répartir dans les groupes de travail.

Le premier temps fort de ce projet est le dîner du mardi le 16 décembre 2025 au restaurant le XVIIIème du lycée Jean Monnet autour de la volaille et du chapon élevé au lycée agricole.

Semaine 51

Du 15 au 19 décembre 2025

	DÉJEUNER - LA CHARMILLE
MARDI 16	<u>Menu de Noel - Déjeuner à 28 euros</u> Pannacotta de homard, chantilly aux fines herbes *** Terrine de foie gras, chutney aux fruits secs, mesclun de salade **** Sole grillée, beurre rouge au Gigondas, Tagliatelles de légumes, compression de pommes de terre au piment d'Espelette *** Nougat glacé coulis de fruits rouges - Tuiles
	DINER - LE XVIIIème
MARDI 16	<u>Menu de Noël - Dîner à 37 euros -</u> Macarons au foie oignons raisins secs confits aux épices *** Assiette de fruits de mer *** Ravioles aux champignons et d'ail rose de Billom *** Granité ananas rhum *** "Chapon en 2 cuissons » Chapon rôti à la truffe Fricassée de chapon au champagne et morilles Garnitures géométriques *** Brie de Meaux *** Profiterole à la glace cardamome sirop de rose



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

Semaine 51

Du 15 au 19 décembre 2025

JEUDI 18	DÉJEUNER - LA CHARMILLE
	<u>Menu de Noel - Déjeuner à 23 euros</u> Terrine de foie gras et pain d'épices *** Tronçon de turbot Sauce hollandaise *** Bûche de Noel
JEUDI 18	DINER - LE XVIIIème
	<u>Menu de Noel - Diner à 30 euros</u> Foie gras au vin doux et amarena *** Brochette de saint jacques, beurre blanc au poivron, purée de petits pois. *** Hamburger Rossini (effiloché de cuisse de canard confite) *** Buche Athéna (poire et chocolat)

Les élèves et les enseignants

de l'école hôtelière

vous souhaitent de belles

fêtes de Noël et de fin d'année !

