

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 Mardi 15 septembre 2025 Au vendredi 17 octobre 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 38

Du 15 au 19 septembre 2025

JEUDI 18	DÉJEUNER - LE XVIIIème	DÉJEUNER - LA CHARMILLE
		<p><u>Menu régional</u></p> <p><u>Déjeuner à 17 euros</u></p> <p>Pâté bourbonnais - Salade verte ***</p> <p>Poulet bourbonnais A la moutarde de Charroux ***</p> <p>Tarte aux myrtilles</p>
JEUDI 18	DINER - LE XVIIIème	
	<p><u>Diner à 24 euros</u></p> <p>Moules farcies aux amandes ***</p> <p>Magret de canard aux fruits rouges Ou Mousseline de merlan - compotée de fenouil - beurre blanc à l'anis ***</p> <p>Fromages ***</p> <p>Moelleux aux marrons sauce caramel au romarin et tuile caramel</p>	

Retrouvez tous nos menus sur notre site

www.lycee-jeanmonnet-yzeure

ou sur notre page Facebook

Menus XVIIIème

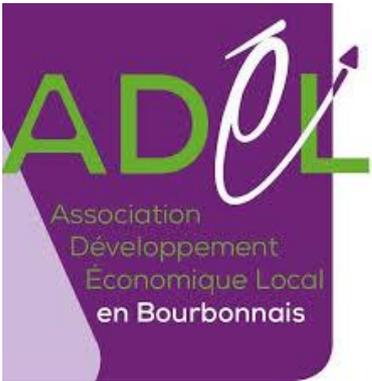


Menus Charmille



Semaine 39

Du 22 au 26 septembre 2025

JEUDI 25	DÉJEUNER - LE XVIIIème	DÉJEUNER - LA CHARMILLE
		<p><u>Déjeuner à 18 euros</u></p> <p>Allumettes aux fromages - salade verte ***</p> <p>Faux-filet beurre maître d'hôtel Pommes Pont-Neuf ***</p> <p>Pêche Melba</p>
JEUDI 25	DINER - LE XVIIIème	
	<p>Réception Association ADEL</p> 	

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 40

Du 29 septembre au 03 octobre 2025

	DÉJEUNER - LA CHARMILLE	
MARDI 30	<u>Déjeuner à 15 euros</u> Œufs mimosa et cornet - macédoine *** Côte de porc charcutière Purée et Haricots verts *** Petit pot de crème	
JEUDI 02	DÉJEUNER - LE XVIIIème	DÉJEUNER - LA CHARMILLE
	<u>Déjeuner à 26 euros</u> Tartine d'Andouillette de Clamecy Cromesquis d'escargots *** Salade Bourguignonne Ou Cuisses de grenouilles *** Pochouse pommes vapeur (ragout de poissons de rivière) Ou Lapin à la moutarde pommes vapeur *** Duo de fromages *** Buffet de desserts : clafoutis cerises, poire dijonnaise, tarte au fromage blanc	<u>Déjeuner à 16 euros</u> Quiche aux poireaux *** Carré de porc rôti Pommes boulangères *** Figue pochée à l'orientale
 VENDREDI 03	DÉJEUNER - LA CHARMILLE	
	<u>Formule Brasserie</u> <u>Entrée-plat ou plat-dessert : 14 euros</u> <u>Entrée-plat-dessert : 17 euros</u> Croque-monsieur St Nectaire ou œufs farcie Chimay *** Côte de porc auvergnate, choux et cantal Ou Darne de colin pochée beurre blanc *** Coupe auvergnate Ou Tarte aux pommes	

Semaine 41

Du 06 au 10 octobre 2025

	DÉJEUNER - LE XVIIIème	DÉJEUNER - LA CHARMILLE
MARDI 07	<p><u>Déjeuner à 17 euros</u></p> <p>Oeufs mayonnaise ***</p> <p>Saltimbocca de veau sauce forestière Pommes boulangère ***</p> <p>Salade de fruits</p>	<p><u>Déjeuner à 16 euros</u></p> <p>Macédoine de légumes mayonnaise ***</p> <p>Escalope de poulet à la crème Gratin dauphinois - tomate provençale ***</p> <p>Panacotta aux fraises</p>
JEUDI 09	<p>DÉJEUNER - LE XVIIIème</p> <p><u>Déjeuner à 26 euros</u></p> <p>Tartine de Langres Cromesquis d'escargots ***</p> <p>Salade Francomtoise Ou Cuisses de grenouilles ***</p> <p>Pochouse pommes vapeur (ragout de poissons de rivière) Ou Lapin à la moutarde - pommes vapeur ***</p> <p>Duo de fromages ***</p> <p>Buffet de desserts : clafoutis cerises, poire dijonnaise, tarte au fromage blanc</p>	<p>DÉJEUNER - LA CHARMILLE</p> <p><u>Déjeuner à 16 euros</u></p> <p>Quiche aux courgettes - chèvre ***</p> <p>Poulet cocotte grand-mère ***</p> <p>Buffet de desserts</p>
 VENDREDI 10	<p>DÉJEUNER - LA CHARMILLE</p> <p><u>Formule Brasserie</u></p> <p><u>Entrée-plat ou plat-dessert : 14 euros</u></p> <p><u>Entrée-plat-dessert : 17 euros</u></p> <p>Croque-monsieur St Nectaire ou œufs frits au bacon ***</p> <p>Escalope de volaille au bleu d'Auvergne - riz Ou Filet de merlu poché beurre blanc ***</p> <p>Coupe auvergnate ou tarte aux poires</p>	

Du 13 au 17 octobre 2025



Semaine de l'Europe



	DÉJEUNER - LE XVIIIème	DÉJEUNER - LA CHARMILLE
MARDI 14	<p><u>Déjeuner à 16 euros</u></p> <p><u>Menu Pays de l'Est</u></p> <p>Draniki, tomates et concombres Crème de fromage blanc *** Goulash de bœuf Pommes vapeur *** Pouchkis, crémeux citron</p>	<p><u>Déjeuner à 16 euros</u></p> <p><u>Menu Belgique</u></p> <p>Fraîcheur d'endives aux pommes *** Carbonade flamande Frites *** Entremet spéculoos, glace spéculoos</p>



	DINER - LE XVIIIème
MARDI 14	<p><u>Apéritif dinatoire - 20 euros tout compris</u></p> <p><u>Menu Espagne-Italie-Portugal-Grèce</u></p> <p>Les élèves vous feront découvrir, sous forme de bouchées, pour chacun des 4 pays du Sud de l'Europe, 3 spécialités salées et 2 spécialités sucrées accompagnées d'une boisson.</p>

Du 13 au 17 octobre 2025



Semaine de l'Europe



JEUDI 16

DINER - LA CHARMILLE

Soirée Halloween

Menu créé par les élèves et diffusé ultérieurement



VENDREDI 17

DÉJEUNER - LA CHARMILLE

Déjeuner à 18 euros

Menu Pays Baltes

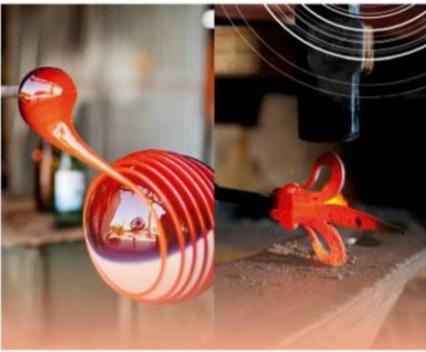
Tartine norvégienne

Salade scandinave

Kottbullar

Pommes de terre Hasselback

Gâteau scandinave aux pommes

 ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL	 MÉTIERS D'ART	 DESIGN
<p>Parcours Préparatoire au Professorat des Ecoles (Bac+3)</p> <p>CLASSES DE 1^{ère} et TERMINALE :</p> <ul style="list-style-type: none"> MATHEMATIQUES 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>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	 ÉCONOMIE GESTION <small>Commerce - Management - Comptabilité</small>	 ÉCOLE HÔTELIÈRE
 <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'ELECTRICITE ET DE SES ENVIRONNEMENTS CONNECTES MAINTENANCE DES SYSTEMES DE PRODUCTION CONNECTES <p>CAP</p> <ul style="list-style-type: none"> SERRURIER-METALLIER 	<p>BTS</p> <ul style="list-style-type: none"> MANAGEMENT COMMERCIAL OPERATIONNEL COMPTABILITE 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