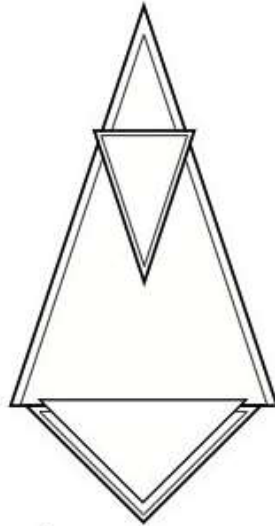


JEAN JOORIS

—●—
Dives-sur-Mer

Restaurant



LA PÉPINIÈRE

Année 2023-2024

Entrée + Plat ou Plat + Dessert	12.00 €	} Formules pour le déjeuner uniquement (en dehors des menus de Gala)
Entrée + Plat + Dessert	16.00 €	
Fromage en supplément	3.20 €	
Brasserie		
Entrée + Plat + Dessert	14.00 €	

Soyez les bienvenus au lycée Jean JOORIS ...

Cette année, nous avons fait le choix de constituer nos menus au fil des saisons en étant au plus proche de la réalité des produits disponibles et autant que possible, en puisant dans les ressources de proximité. Cependant, il se peut que pour des impératifs pédagogiques ou des difficultés d'approvisionnement, nous soyons dans l'obligation d'en changer la composition.

Les menus sont aussi accessibles via ce lien internet :

<https://jean-jooris.lycee.ac-normandie.fr/>

Onglet « Le restaurant pédagogique »

Florence et Aminata seront ravies de prendre en note vos réservations pour le restaurant d'application du **Lundi au Vendredi de 9h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30** hors périodes de vacances scolaires.

Comme vous le savez, nos élèves sont en formation et leur travail en ateliers est soumis à une réglementation très stricte.

C'est pour cette raison que nous vous demandons de respecter les horaires de service de nos restaurants, à savoir :

Pour le déjeuner

Début du service : 12H00

Fin du service : 14H15

Dans l'attente du plaisir de vous accueillir !

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

12.00 €

Entrée + Plat + Dessert

16.00 €

Fromage en supplément

3.20 €

} **Formules pour le déjeuner uniquement**
(en dehors des menus de Gala)

Brasserie

Entrée + Plat + Dessert

14.00 €

DATE	DEJEUNER
Mardi 07 novembre 2023	<p>Velouté de moules au curry Ou Tarte au Maroilles et salade de chicons *****</p> <p>Waterzoï de poissons aux petits légumes Ou Carbonnade flamande, Rattes rôties à l'ail *****</p> <p>Crème brûlée à la chicorée, tuile à la cannelle Ou Ch'tiramisu aux Spéculoos</p>
Mardi 14 novembre 2023	<p>Velouté de moules au curry Ou Tarte au Maroilles et salade de chicons *****</p> <p>Waterzoï de poissons aux petits légumes Ou Carbonnade flamande, Rattes rôties à l'ail *****</p> <p>Crème brûlée à la chicorée, tuile à la cannelle Ou Ch'tiramisu aux Spéculoos</p>
Vendredi 17 novembre 2023 BRASSERIE	<p>Quiche saumon épinard / mesclun Ou Assiette charcuterie / condiments Ou Velouté de potimarron / parmesan *****</p> <p>Cuisse de pintade / pommes purée Ou Poisson du jour / riz Pilaf *****</p> <p>Assiette de fromages Ou Tarte fine pommes / glace vanille Ou Poire belle-Hélène chocolat</p>

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 12.00 €

Entrée + Plat + Dessert 16.00 €

Fromage en supplément 3.20 €

Brasserie

Entrée + Plat + Dessert 14.00 €

} **Formules pour le déjeuner uniquement**
(en dehors des menus de Gala)

DATE	DEJEUNER
Mardi 21 novembre 2023	<p>Terrine de lapin à partager *****</p> <p>Velouté de potimarron aux cèpes, Saint-Jacques juste snackée *****</p> <p>Caille rôtie au lard Lentilles du Puy, jus corsé de volaille *****</p> <p>Déclinaison autour de la pomme et de la poire</p>
Vendredi 24 novembre 2023 BRASSERIE	<p>Quiche saumon épinard / mesclun Ou Assiette charcuterie / condiments Ou Velouté de potimarron / parmesan *****</p> <p>Cuisse de pintade / pommes purée Ou Poisson du jour / riz Pilaf *****</p> <p>Assiette de fromages Ou Tarte fine pommes / glace vanille Ou Poire belle-Hélène chocolat</p>
Mardi 28 novembre 2023	<p>Terrine de lapin à partager *****</p> <p>Velouté de potimarron aux cèpes, Saint-Jacques juste snackée *****</p> <p>Caille rôtie au lard Lentilles du Puy, jus corsé de volaille *****</p> <p>Déclinaison autour de la pomme et de la poire</p>
Vendredi 1 ^{er} décembre 2023 BRASSERIE	<p>Quiche saumon épinard / mesclun Ou Assiette charcuterie / condiments Ou Velouté de potimarron / parmesan *****</p> <p>Cuisse de pintade / pommes purée Ou Poisson du jour / riz Pilaf *****</p> <p>Assiette de fromages Ou Tarte fine pommes / glace vanille Ou Poire belle-Hélène chocolat</p>

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 12.00 €

Entrée + Plat + Dessert 16.00 €

Fromage en supplément 3.20 €

} **Formules pour le déjeuner uniquement**
(en dehors des menus de Gala)

Brasserie

Entrée + Plat + Dessert

14.00 €

DATE	DEJEUNER
Mardi 05 décembre 2023	<p>Œuf Mollet Croquant, sauce Nantua Ou Saucisson en brioche, sauce porto *****</p> <p>Pavé d'omble chevalier au beurre alpin Risotto de crozets au Reblochon Ou Côte de bœuf grillée, sauce au Beaufort Gratin dauphinois *****</p> <p>Tarte aux Noix caramel, sorbet myrtilles Ou Tarte aux pralines roses</p>
Vendredi 08 décembre 2023	<p>Assortiment de Sushi et Maki Maison Ou Assortiment de tempura *****</p> <p>Calamars et crevettes sautés à la thaï Riz cantonnais Ou Filet de Mignon de Porc Laqué Nouilles sautées aux légumes *****</p> <p>Assiette gourmande asiatique (Flan à la fleur de rose, Beignet banane, Verrine riz au lait de coco et Mangue)</p>
Mardi 12 décembre 2023	<p>Œuf Mollet Croquant, sauce Nantua Ou Saucisson en brioche, sauce porto *****</p> <p>Pavé d'omble chevalier au beurre alpin Risotto de crozets au Reblochon Ou Côte de bœuf grillée, sauce au Beaufort Gratin dauphinois *****</p> <p>Tarte aux Noix caramel, sorbet myrtilles Ou Tarte aux pralines roses</p>

Entrée + Plat ou Plat + Dessert	12.00 €	} Formules pour le déjeuner uniquement (en dehors des menus de Gala)
Entrée + Plat + Dessert	16.00 €	
Fromage en supplément	3.20 €	
Brasserie		
Entrée + Plat + Dessert	14.00 €	

DATE	DEJEUNER
Vendredi 15 décembre 2023	<p>Assortiment de Sushi et Maki Maison Ou Assortiment de tempura *****</p> <p>Calamars et crevettes sautés à la thaï Riz cantonnais Ou Filet de Mignon de Porc Laqué Nouilles sautées aux légumes *****</p> <p>Assiette gourmande asiatique (Flan à la fleur de rose, Beignet banane, Verrine riz au lait de coco et Mangue)</p>
Mardi 19 décembre 2023	<p>MENU DE NOËL - 28,00 €</p> <p>Mise en bouche *****</p> <p>Huîtres chaudes (X3) *****</p> <p>Gravlax de saumon, betterave et agrumes *****</p> <p>Feuilleté d'escargots à la menthe, beurre blanc *****</p> <p>Sauté de biche grand-veneur Mousse de céleri au sésame grillé Pommes dauphines *****</p> <p>Assortiment de fromages affinés *****</p> <p>Bûches</p>
Vendredi 22 décembre 2023	<p>MENU DE NOËL - 28,00 €</p> <p>Mise en bouche « coquillages » *****</p> <p>Autour de la Saint-Jacques et escargots de bourgogne *****</p> <p>Filet de bœuf, sauce au foie gras Pommes sautées « forestière » *****</p> <p>Assortiment de fromages affinés *****</p> <p>Chariot de Bûches</p>