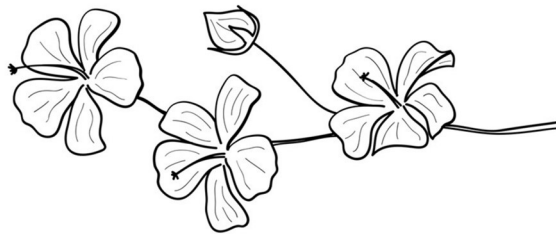




**Jean
Jooris**
Lycée des Métiers
de la Côte Fleurie



Restaurant



La Pépinière

Année 2025-2026



Menus 2025/2026

Menu Gastronomique 20.00€

Menu Bistronomique

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 14.00

Entrée + Plat + Dessert 17.00€

Fromage en supplément 3.20€

Menu Traditionnel/Brasserie

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 12.00€

Entrée + Plat + Dessert 15.00€

Formules pour le déjeuner uniquement
(En dehors des menus de galas et ou spéciaux)

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 »

Delphine sera ravie de prendre en note vos réservations pour le restaurant d'application du **Lundi au Vendredi de 10h00 à 12h00 et de 13h00 à 17h00** hors périodes de vacances scolaires à ces coordonnées :

02.31.91.04.38.

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 DEJEUNER

Début du service : 12H00

Fin du service : 14H00

Pour le DINER

Début du service : 19H00

Fin du service : 21H00

Dans l'attente du plaisir de vous accueillir !



Menus 2025/2026

Menu Gastronomique 20.00€

Menu Bistronomique

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 14.00

Entrée + Plat + Dessert 17.00€

Fromage en supplément 3.20€

Menu Traditionnel/Brasserie

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 12.00€

Entrée + Plat + Dessert 15.00€

Formules pour le déjeuner uniquement

(En dehors des menus de galas et ou spéciaux)

Chers clients,

Nous avons le plaisir de vous accueillir dans notre restaurant pédagogique.

Celui-ci a pour vocation de former des professionnels.

Aussi pour travailler les compétences pédagogiques de commercialisation et pour faire attention aux dépenses pédagogiques ;

Nous vous prions de répartir équitablement le choix des plats par table.

Concernant L'EAU

1. Dans les bouteilles d'eau plastique, il y a des risques de bisphénol A.
2. Transporter des bouteilles d'eaux en verre engendre un coût CO2 supérieur au transport de bouteilles plastiques à cause du poids.
3. L'eau du robinet n'est pas toujours gustativement agréable.

Pour toutes ces raisons :

Soucieux de votre bien être, notre établissement sert uniquement de l'eau micro-filtrée plate ou pétillante.

Cette bouteille est facturée 2 euros.

DATE	DEJEUNER
<p>Mardi 28 Avril 2026</p> <p>15€</p>	<p>Compoté de poireaux, poisson fumé comme un crumble ***</p> <p>Fish and chips de patates douces sauce tartare Ou Navarin d'agneau légumes printaniers ***</p> <p>Mousse au chocolat Ou Cheesecake coco et caramel</p>
<p>Mercredi 29 Avril 2026</p> <p>20 €</p>	<p><u>Le Sud-Ouest</u></p> <p>Encornets et sa piperade Ou Assiette découverte du sud-ouest ***</p> <p>Magret de canard et ses Haricots Tarbais Ou Pavé de poisson piqué au chorizo, brunoise de légumes du soleil ***</p> <p>Coulant chocolat au piment d'Espelette Ou Gâteau Basque</p>



Menus 2025/2026

Menu Gastronomique 20.00€

Menu Bistrannique

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 14.00

Entrée + Plat + Dessert 17.00€

Fromage en supplément 3.20€

Menu Traditionnel/Brasserie

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 12.00€

Entrée + Plat + Dessert 15.00€

Formules pour le déjeuner uniquement

(En dehors des menus de galas et ou spéciaux)

DATE	DEJEUNER
<p>Jeudi 30 Avril</p> <p>2026</p> <p>15 €</p>	<p>Œufs farcis Chimay Ou Flan d'asperges vertes aux pistaches *** Filet de maquereau à la moutarde, pilaf d'épeautre Ou Navarin aux pommes *** Mojito version dessert Ou Ananas flambé</p>
<p>Mardi 05 Mai</p> <p>2026</p> <p>17€</p>	<p>Feuilleté d'asperges sauce mousseline *** Entrecôte double à la bordelaise, Pdt dauphine Ou Takati de canard *** Tarte citron meringuée</p>
<p>Mercredi 06 Mai</p> <p>2026</p> <p>20 €</p>	<p><u>Le Sud-Ouest</u></p> <p>Encornets et sa piperade Ou Assiette découverte du sud-ouest *** Magret de canard et ses Haricots Tarbais Ou Pavé de poisson piqué au chorizo, brunoise de légumes du soleil *** Coulant chocolat au piment d'Espelette Ou Gâteau Basque</p>
<p>Jeudi 07 Mai</p> <p>2026</p> <p>15 €</p>	<p>Assiette de bulots à l'aïoli Ou Flan d'asperges vertes aux pistaches *** Steak sauté Bercy Ou Pavé de saumon beurre blanc ** Pêche Melba Ou Pavlova aux fraises</p>



Menus 2025/2026

Menu Gastronomique 20.00€

Menu Bistronomique

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 14.00

Entrée + Plat + Dessert 17.00€

Fromage en supplément 3.20€

Menu Traditionnel/Brasserie

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 12.00€

Entrée + Plat + Dessert 15.00€

Formules pour le déjeuner uniquement

(En dehors des menus de galas et ou spéciaux)

DATE	DEJEUNER
<p>CCF- 6*4 CVTS</p> <p>Mardi 12 Mai 2026</p> <p>15 €</p>	<p>CCF</p> <p>Œuf en deux cuissons sur une purée d'artichaut ***</p> <p>Magret de canard aux épices, polenta ***</p> <p>Tarte aux fraises</p>
<p>Mercredi 13 Mai 2026</p> <p>20 €</p>	<p>La Corse</p> <p>Salade de figues, coppa et fromage de brebis Ou Beignets de courgettes au brocciu ***</p> <p>Veau aux olives façon à la corse Ou Pavé de poisson snaké sauce au citron Fenouil et tian de légumes ***</p> <p>Fiadone Ou Choux craquelin au citron meringué</p>
<p>Mercredi 20 Mai 2026</p> <p>20 €</p>	<p>La Corse</p> <p>Salade de figues, coppa et fromage de brebis Ou Beignets de courgettes au brocciu ***</p> <p>Veau aux olives façon à la corse Ou Pavé de poisson snaké sauce au citron Fenouil et tian de légumes ***</p> <p>Fiadone Ou Choux craquelin au citron meringué</p>
<p>Jeudi 21 Mai 2026</p> <p>15 €</p>	<p>Goujonnette de poisson, sauce tartare Ou Soupe froide de concombre aux herbes ***</p> <p>Pavé de bœuf sauce marchand de vin, pommes pont neuf Ou Poulet sauté basquaise, aubergine au four ***</p> <p>Cerises jubilées, glace vanille Ou Tiramisu aux fraises</p>