



LUNDI 29 AVRIL Midi

Menu à 21€

Mise en bouche

Ile flottante aux asperges et crabe
Daurade sautée et fine ratatouille
Brioche façon pain perdu, caramel
beurre salé, glace vanille

MARDI 30 AVRIL Midi

Menu à 17€

La Cuisine Afro Colombienne

MENU 1 : Sancocho de poisson

Pollo en coco Salsa

Crème de mascarpone vanille,
biscuit mangue, fruits exotiques
et glace café

ou

MENU 2 : Galette de maïs aux légumes

Beignets de bananes plantain,
trio de sauces

Sancocho de porc et veau

Kaléidoscope Afro Colombien :
chocolat, coco, mangue, passion,
café et épices

La table d'Hélène



Menu complet (sans fromage)

17€ ou 21€

Supplément fromage : 3€

Formule TOUT COMPRIS

Menu complet + un apéritif

+ un verre de vin

+ café ou thé sans fromage :

23,50€ ou 27,50€

RÉGLEMENT EN ESPÈCES

CB OU CHÈQUE

Lycée Professionnel
Hélène Boucher
Vénissieux

18 rue Rosenberg, VENISSIEUX

Réservation : 04 72 90 03 46 ou reservation.helene-boucher@ac-lyon.fr

JEUDI 2 MAI Midi

Menu à 17€

Mise en bouche

Salade de pommes de terre
version Allemande
Filets de dorade et
gnocchi à la Romaine
Apfelstrudel

LUNDI 6 MAI Midi

Menu à 17€

Super Brunch U.S.A.

Pancakes, Oeuf Bénédict, Oatmeal,
English muffin's, Granola, Œuf brouillé,
Coleslaw, Salade Waldorf,
Mac et cheese, Jambalaya Louisiana,
Chicken wings, Oignons ring, BBQ
Brownies, Cheesecake, Carot cake,
Pecan Pie, Beurre de cacahouètes

MARDI 7 MAI Midi

Menu à 21€

Mise en bouche

Tarte océane

Sole meunière

Riz pilaf, tomates provençales

Ile flottante



La table d'Hélène

MARDI 14 MAI Midi

Menu à 17€

Mise en bouche

**Chou farci, farce provençale jus corsé
Magret de canard basse température
Ecrasé de pommes de terre
Carta fata de fruits**

MERCREDI 15 MAI MIDI

Menu à 17€

**Tarte soufflée Parmesan aubergines,
julienne de courgettes et
tomates cerises au balsamique
Fricassée de cuisse de lapin
aux olives vertes
Polenta aux tomates confites,
légumes du moment
Tiramisu aux fraises**



JEUDI 16 MAI Midi

Menu à 17€

Mise en bouche

**Œuf cocotte
Steak au poivre
Légumes grillés,
pommes de terre Pont Neuf
crêpes Suzette**

JEUDI 16 MAI Soir

Menu à 21€

Mise en bouche

**Trio de création cabillaud, végétarien,
zéro déchet
Magret de canard au miel, gratin de
pommes de terre et navets glacés au miel
Fraisier, coulis de fraise**

VENDREDI 17 MAI Midi

Menu à 21€

Mise en bouche

**Création trilogie : poisson, végétarien
et zéro déchet
Sauté d'épaule d'agneau aux olives
et basilic, compotée de tomates rôties
et pommes de terre
Tartelette au citron,
zestes et suprêmes d'orange**

Lycée Professionnel
Hélène Boucher
Vénissieux

18 rue Rosenberg, VENISSIEUX

Réservation : 04 72 90 03 46 ou reservation.helene-boucher@ac-lyon.fr



La table d'Hélène

MARDI 21 MAI Midi

Menu à 17€

Arancini sauce tomate
Escalope de veau milanaise
Tian de légumes
Tiramisu au café

MERCREDI 22 MAI Midi

Menu à 17€

Salade de chèvre,
Fricassée de cuisses de poulet
aux champignons, légumes glacés et
écrasé de pommes de terre
Tarte Amandine pistache
aux fruits rouges



JEUDI 23 MAI Soir

Menu à 21€

Mise en bouche
Trio de création saumon, végétarien,
zéro déchet
Magret de canard aux échalotes confites,
polenta aux olives et carottes glacées
Tarte aux fraises et crème d'amande,
coulis et sorbet fraises

VENDREDI 24 MAI Midi

Menu à 21€

Trio de création saumon, végétarien,
zéro déchet
Mignon de porc à la crème de moutarde,
légumes primeurs et
pommes de terre grenaille
Tiramisu aux fraises,
tuile au pavot bleu

Lycée Professionnel
Hélène Boucher
Vénissieux

18 rue Rosenberg, VENISSIEUX

Réservation : 04 72 90 03 46 ou reservation.helene-boucher@ac-lyon.fr



MARDI 28 MAI 2024 Midi

Menu à 17€

Salade Irma

**Volaille de Bresse truffée au persil,
gnocchis sauce crémeuse**

Kaiserschmarrn

(célèbre dessert Autrichien)

MERCREDI 29 MAI Midi

Menu à 17€

Salade Italienne

**Fricassée de volaille aux
champignons, polenta,
légumes du moment**

**Tarte soufflée aux pommes,
Chantilly vanille**

JEUDI 30 MAI Midi

Menu à 21€

Mise en bouche

Tartare de saumon

Ballotine de volaille, jus corsé

Tarte aux poires à la fleur d'oranger

La table d'Hélène



JEUDI 30 MAI Soir

Menu à 21€

Gaspacho Andalou

Filet de Saint-Pierre,

Houmous et sauce vierge

Tarte Bourdaloue

VENDREDI 31 MAI Midi

Menu à 21€

Mise en bouche

Effeillé de cabillaud,

bouillon d'herbes et pâte d'olive

**Sauté d'agneau au curry,
riz Madras**

Sabayon de fruits de saison gratiné

MARDI 04 JUIN Midi

Menu à 17€

REPAS BUFFET

BRUNCH INTERCONTINENTAL

JEUDI 6 JUIN Soir

Menu à 17€

Mise en bouche

Gaspacho de maïs doux

Poulet rôti Label Rouge

Tian de légumes

Tarte Tatin

Lycée Professionnel
Hélène Boucher
Vénissieux

18 rue Rosenberg, VENISSIEUX

Réservation : 04 72 90 03 46 ou reservation.helene-boucher@ac-lyon.fr