



ÉCOLE DES
SAVEURS

RESTAURANT
D'APPLICATION

LYCÉE 
RENÉ CASSIN
TULLE

ES

École des Saveurs

Carte des menus
JANVIER FEVRIER 2025

RESTAURANT D'APPLICATION
LYCÉE
RENÉ CASSIN



École des Sapeurs

L'accès au restaurant d'application se fait uniquement sur réservation,
dans la limite des places disponibles.

Réservations
du lundi au vendredi
entre 10h et 14h
au 05 55 20 94 20

Et sur le net : 24/24 et 7/7

<https://bit.ly/resa-ecoledessaveurstulle>



Pour accéder au restaurant d'application :

- parking à l'extérieur du lycée, et sur demande deux places de parking peuvent être demandées à l'intérieur
 - entrée par la loge ou par le petit portail au bas du restaurant.

Les menus sont susceptibles de modification selon les approvisionnements. En cas de force majeure (intempéries, grèves....), nous nous réservons le droit d'annuler le service ou changer les menus.



École des Saveurs

Jeudi 9 janvier

MENU RESTAURANT 12h - 16 €
Terminale CAP Hôtel café restaurant

Salade d'hiver autour d'un Rocamadour

☆☆☆☆☆☆

Côte de porc Charcutière, écrasée de pommes de terre à la ciboulette et ses légumes croquants

☆☆☆☆☆☆

Galette des rois

RESTAURANT D'APPLICATION
LYCÉE
RENÉ CASSIN



École des Saveurs

Jeudi 9 janvier SOIREE

MENU RESTAURANT 19h - 21 €

Terminale bac pro cuisine et service

Œuf Bénédicte

☆☆☆☆☆☆☆☆

Pave de merlu sauce piquillo/chorizo

Rizotto aux carottes

Tuile de parmesan

☆☆☆☆☆☆☆☆

Ile flottant à l'ancienne

RESTAURANT D'APPLICATION

LYCÉE

RENÉ CASSIN



École des Saveurs

Vendredi 10 janvier

MENU RESTAURANT 12h - 16 €

Première CAP Hôtel café restaurant

Crème de tomates et cèleri au gingembre

☆☆☆☆☆☆

Navarin d'agneau aux petits légumes

☆☆☆☆☆☆

-Salade de fruits exotiques

RESTAURANT D'APPLICATION

LYCÉE

RENÉ CASSIN



École des Saveurs

Vendredi 10 janvier

MENU BRASSERIE 12h - 10 €

Terminale CAP Hôtel café restaurant

Pissaladière salade verte

☆☆☆☆☆☆

Poulet Rôti jus corsé.

Pommes écrasées à l'huile d'olive

RESTAURANT D'APPLICATION

LYCÉE

RENÉ CASSIN



École des Saveurs

Lundi 13 janvier

MENU BRASSERIE 12h - 10 €

Première CAP Hôtel café restaurant

Balade dans les Dombes

Bouchées du moment : Mini panini Bressois

☆☆☆☆☆☆

Blanquette de veau

Riz Pilaf et petits légumes

☆☆☆☆☆☆

Galette des rois à la praline

RESTAURANT D'APPLICATION

LYCÉE

RENÉ CASSIN



École des Saveurs

Lundi 13 janvier

MENU RESTAURANT 12h - 16 €

Seconde métiers de l'hôtellerie et de la restauration

Avocat aux crevettes

☆☆☆☆☆☆

Poulet rôti, jus corsé

Pommes allumettes

☆☆☆☆☆☆

Galette des Rois

RESTAURANT D'APPLICATION

LYCÉE

RENÉ CASSIN



École des Saveurs

Mardi 14 janvier

MENU RESTAURANT 12h - 16 €

Première bac pro cuisine et service

Avocat aux crevettes

☆☆☆☆☆☆

Carré de porc poêlé

Pommes fondantes et petits légumes

☆☆☆☆☆☆

Galette des rois

RESTAURANT D'APPLICATION

LYCÉE

RENÉ CASSIN



École des Saveurs

Mardi 14 janvier

MENU BRASSERIE 12h - 10 €

Terminale bac pro cuisine et service

Dos de cabillaud aux épices, couscous de légumes

ou

Ragoût d'agneau façon tajine

☆☆☆☆☆☆

Galettes des rois

RESTAURANT D'APPLICATION

LYCÉE

RENÉ CASSIN



École des Savours

Mercredi 15 janvier

MENU BRASSERIE 12h - 10 €

Seconde métiers de l'hôtellerie et de la restauration

Potage Saint-Germain

☆☆☆☆☆☆

Côte de porc Charcutière

Pommes de terre sautées à cru

RESTAURANT D'APPLICATION

LYCÉE

RENÉ CASSIN



École des Saveurs

Jeudi 16 janvier

MENU RESTAURANT 12h - 10.50 € (2 plats) ou 12.50 € (3 plats)

avec café

Terminale CAP Hôtel café restaurant

Menu examen Hôtellerie

RESTAURANT D'APPLICATION

LYCÉE

RENÉ CASSIN



École des Saveurs

Jeudi 16 janvier

MENU BRASSERIE 12h - 10 € (+3 € si dessert)

Première bac pro cuisine et service

Salade de chèvre chaud au miel

☆☆☆☆☆☆

Blanquette de veau

☆☆☆☆☆☆

Supplément : Galette des rois

RESTAURANT D'APPLICATION

LYCÉE

RENÉ CASSIN



École des Saveurs

Jeudi 16 janvier SOIREE

MENU RESTAURANT 19h - 21 €

Terminale bac pro cuisine et service

Menu : D'hiver

Œuf Christian Dior

☆☆☆☆☆☆

Plateau de fruits de mer, aioli et mayonnaise au curry

Pomme allumette et salade verte

☆☆☆☆☆☆

Fruit flambé sur génoise et crème vanille

RESTAURANT D'APPLICATION

LYCÉE

RENÉ CASSIN



École des Saveurs

Vendredi 17 janvier

MENU RESTAURANT 12h - 16 €

Première CAP Hôtel café restaurant

Gnocchi à la Romaine, sauce tomate

☆☆☆☆☆☆☆☆

Dos de cabillaud à la fondue de poireaux

☆☆☆☆☆☆☆☆

Tarte Alsacienne

RESTAURANT D'APPLICATION

LYCÉE

RENÉ CASSIN



École des Saveurs

Vendredi 17 janvier

MENU BRASSERIE 12h - 10 €

Terminale CAP Hôtel café restaurant

Salade chèvre chaud

☆☆☆☆☆☆☆☆

Veau Marengo

Patate douce

RESTAURANT D'APPLICATION

LYCÉE

RENÉ CASSIN



École des Saveurs

Lundi 20 janvier

MENU BRASSERIE 12h - 10 €

Première CAP Hôtel café restaurant

Balade dans les Dombes

Bouchées du moment : Mini panini Bressois

☆☆☆☆☆☆

Blanquette de veau

Riz Pilaf et petits légumes

☆☆☆☆☆☆

Galette des rois à la praline

RESTAURANT D'APPLICATION

LYCÉE

RENÉ CASSIN



École des Saveurs

Lundi 20 janvier

MENU RESTAURANT 12h - 16 €

Seconde métiers de l'hôtellerie et de la restauration

Avocat aux crevettes

☆☆☆☆☆☆

Poulet rôti, jus corsé

Pommes allumettes

☆☆☆☆☆☆

Galette des Rois

RESTAURANT D'APPLICATION

LYCÉE

RENÉ CASSIN



École des Saveurs

Mardi 21 janvier

MENU RESTAURANT 12h - 16 €

Première bac pro cuisine et service

Avocat aux crevettes

☆☆☆☆☆☆

Carré de porc poêlé

Pommes fondantes et petits légumes

☆☆☆☆☆☆

Galette des rois

RESTAURANT D'APPLICATION

LYCÉE

RENÉ CASSIN



École des Savours

Mardi 21 janvier

MENU BRASSERIE 12h - 10 €

Terminale bac pro cuisine et service

Gnocchis aux cèpes et parmesan

Ou

Velouté Dubarry aux noisettes et lard grillé

☆☆☆☆☆☆

Filet de merlu en écailles de chorizo

RESTAURANT D'APPLICATION

LYCÉE

RENÉ CASSIN



École des Savours

Mercredi 22 janvier

MENU BRASSERIE 12h - 10 €

Seconde métiers de l'hôtellerie et de la restauration

Potage Saint-Germain

☆☆☆☆☆☆☆☆

Côte de porc Charcutière

Pommes de terre sautées à cru

RESTAURANT D'APPLICATION

LYCÉE

RENÉ CASSIN



École des Saveurs

Jeudi 23 janvier

MENU RESTAURANT 12h - 10.50 € (2 plats) ou 12.50 € (3 plats)

avec café

Terminale bac pro cuisine et service

Menu examen Hôtellerie

RESTAURANT D'APPLICATION

LYCÉE

RENÉ CASSIN



École des Saveurs

Jeudi 23 janvier

MENU BRASSERIE 12h - 10 €
Première bac pro cuisine et service

Entrecôte double sauce béarnaise

Pommes forestières

☆☆☆☆☆☆☆☆

Choux à la crème

RESTAURANT D'APPLICATION
LYCÉE
RENÉ CASSIN



École des Savours

Jeudi 23 janvier SOIREE

MENU RESTAURANT 19h - 21 €

Terminale bac pro cuisine et service

Avocats aux crevettes

☆☆☆☆☆☆

Jambonnette de volaille farcie jus réduit à la sauge

Carottes confites / purée Trois étoiles

☆☆☆☆☆☆

Tarte au citron meringué

RESTAURANT D'APPLICATION

LYCÉE

RENÉ CASSIN



École des Saveurs

Vendredi 24 janvier

MENU RESTAURANT 12h - 16 €

Première CAP Hôtel café restaurant

Gnocchis à la Romaine, sauce tomate

☆☆☆☆☆☆

Navarin d'agneau et ses petits légumes

☆☆☆☆☆☆

Salade de fruits exotiques

RESTAURANT D'APPLICATION

LYCÉE

RENÉ CASSIN



École des Saveurs

Vendredi 24 janvier

MENU BRASSERIE 12h - 10 €

Terminale CAP Hôtel café restaurant

Penne Roquefort Roquette et champignons

☆☆☆☆☆☆☆☆

Gaufre chocolat /chantilly

RESTAURANT D'APPLICATION

LYCÉE

RENÉ CASSIN



École des Saveurs

Lundi 27 janvier

MENU BRASSERIE 12h - 13 €

Première CAP Hôtel café restaurant

Alsace/Lorraine

Quiche Lorraine

☆☆☆☆☆☆

Baeckeoffe

☆☆☆☆☆☆

Verrine de fruits frais

RESTAURANT D'APPLICATION

LYCÉE

RENÉ CASSIN



École des Saveurs

Lundi 27 janvier

MENU RESTAURANT 12h - 16 €

Seconde métiers de l'hôtellerie et de la restauration

Potage cultivateur

☆☆☆☆☆☆

Blanquette de volaille

Riz pilaf

☆☆☆☆☆☆

Crème brûlée

RESTAURANT D'APPLICATION

LYCÉE

RENÉ CASSIN



École des Saveurs

Mardi 28 janvier

MENU RESTAURANT 12h - 18 €

Première bac pro cuisine et service

Quiche Lorraine et sa salade d'hiver

☆☆☆☆☆☆☆☆

Magret rôti, sauce bigarade

*Compressée de pommes de terre aux champignons et flan
rubané de légumes*

☆☆☆☆☆☆☆☆

Ananas flambé, glace vanille et petits fours

RESTAURANT D'APPLICATION

LYCÉE

RENÉ CASSIN



École des Saveurs

Mardi 28 janvier

MENU BRASSERIE 12h - 13 €

Terminale bac pro cuisine et service

Velouté de moules à la bière blanche

☆☆☆☆☆☆☆☆

Chou farci braisé à la bière blonde

☆☆☆☆☆☆☆☆

Tarte à la bière

RESTAURANT D'APPLICATION

LYCÉE

RENÉ CASSIN



École des Saveurs

Mercredi 29 janvier

MENU BRASSERIE 12h - 10 €

Seconde métiers de l'hôtellerie et de la restauration

Allumette au fromage

☆☆☆☆☆☆

*Dos de cabillaud meunière, écrasée de pomme de terre à
l'huile d'olive*

RESTAURANT D'APPLICATION

LYCÉE

RENÉ CASSIN



École des Saveurs

Jeudi 30 janvier

MENU BRASSERIE 12h - 10 €
Première bac pro cuisine et service

Savoie

Mise en bouche : Croque savoyard

☆☆☆☆☆☆

Gratin de crozets au beaufort, lard grillé

☆☆☆☆☆☆

Mont-Blanc

RESTAURANT D'APPLICATION
LYCÉE
RENÉ CASSIN



École des Saveurs

Jeudi 30 janvier

MENU RESTAURANT 12h - 16 €
Terminale CAP Hôtel café restaurant

Quiche forestière et sa salade du moment

☆☆☆☆☆☆☆☆

Noix de carré de porc poêlé laqué au Porto

Endives braisées au miel

Wok de légumes

☆☆☆☆☆☆☆☆

Crêpes flambées

RESTAURANT D'APPLICATION
LYCÉE
RENÉ CASSIN



École des Saveurs

Jeudi 30 janvier SOIREE

MENU RESTAURANT 19h - 21 €

Terminale bac pro cuisine et service

Salade landaise

☆☆☆☆☆☆

*Parmentier de queue de bœuf, sauce vin rouge, pommes
Anna, châtaignes*

☆☆☆☆☆☆

Mille-feuille de fruits exotiques

RESTAURANT D'APPLICATION

LYCÉE

RENÉ CASSIN



École des Saveurs

Vendredi 31 janvier

MENU RESTAURANT 12h - 16 €

Première CAP Hôtel café restaurant

Crème de tomates au céleri et gingembre

☆☆☆☆☆☆

Dos de cabillaud à la fondue de poireaux

☆☆☆☆☆☆

Choux Chantilly glacés

RESTAURANT D'APPLICATION

LYCÉE

RENÉ CASSIN



École des Saveurs

Vendredi 31 janvier

MENU BRASSERIE 12h - 13 €

Terminale CAP Hôtel café restaurant

Œufs en meurette au vin rouge et pommes écrasées

☆☆☆☆☆☆☆☆

Filet de merlu poché

☆☆☆☆☆☆☆☆

Abricot flambé

RESTAURANT D'APPLICATION

LYCÉE

RENÉ CASSIN



École des Saveurs

Lundi 3 février

MENU RESTAURANT 12h - 16 €

Seconde métiers de l'hôtellerie et de la restauration

Potage cultivateur

☆☆☆☆☆☆

Blanquette de volaille

Riz pilaf

☆☆☆☆☆☆

Crème brûlée

RESTAURANT D'APPLICATION

LYCÉE

RENÉ CASSIN



École des Savours

Mardi 4 février

MENU BRASSERIE 12h - 10 €

Terminale bac pro cuisine et service

Oeuf façon meurette

Ou

Potage St Germain et ses croûtons

☆☆☆☆☆☆☆☆

*Dos de cabillaud meunière,
écrasée de pommes de terre*

RESTAURANT D'APPLICATION

LYCÉE

RENÉ CASSIN



École des Savours

Mardi 4 février

MENU RESTAURANT 12h - 16 €

Première bac pro cuisine et service

Quiche Lorraine et sa salade d'hiver

☆☆☆☆☆☆☆☆

Magret rôti, sauce bigarade

*Compressée de pommes de terre aux champignons et flan
rubané de légumes*

☆☆☆☆☆☆☆☆

Ananas flambé, glace vanille et petits fours

RESTAURANT D'APPLICATION

LYCÉE

RENÉ CASSIN



École des Savours

Mercredi 5 février

MENU BRASSERIE 12h - 10 €

Seconde métiers de l'hôtellerie et de la restauration

Allumettes au fromage

☆☆☆☆☆☆☆☆

*Dos de cabillaud meunière, écrasée de pomme de terre à
l'huile d'olive*

RESTAURANT D'APPLICATION

LYCÉE

RENÉ CASSIN



École des Saveurs

Jeudi 6 février

MENU BRASSERIE 12h - 10 €
Première bac pro cuisine et service

Limousin

*Mise en bouche : Ardoise tourtous rillettes et saucisse
sèche*

☆☆☆☆☆☆

*Magret de canard sauce moutarde violette
Millassou de pommes de terre*

☆☆☆☆☆☆

Flaugnarde aux pommes

RESTAURANT D'APPLICATION
LYCÉE
RENÉ CASSIN



École des Saveurs

Jeudi 6 février

MENU RESTAURANT 12h - 16 €
Terminale CAP Hôtel café restaurant

Quiche forestière et sa salade du moment

☆☆☆☆☆☆

Noix de carré de porc poêlé laqué au Porto

Endives braisées au miel

Wok de légumes

☆☆☆☆☆☆

Crêpes flambées

RESTAURANT D'APPLICATION
LYCÉE
RENÉ CASSIN



École des Saveurs

Jeudi 6 février SOIREE

MENU RESTAURANT 19h - 21 €

Terminale bac pro cuisine et service

Salade niçoise

☆☆☆☆☆☆☆☆

Carré d'agneau jus réduit pomme Anna carottes Vichy

☆☆☆☆☆☆☆☆

Choux gourmands, poire et caramel de beurre salé

RESTAURANT D'APPLICATION

LYCÉE

RENÉ CASSIN



École des Saveurs

Vendredi 7 février

MENU BRASSERIE 12h - 10 €

Terminale CAP Hôtel café restaurant

Tournedos de cabillaud sauce Paloise

Purée carotte/ Petit pois

☆☆☆☆☆☆☆☆

Ile flottante à l'ancienne

RESTAURANT D'APPLICATION

LYCÉE

RENÉ CASSIN



École des Saveurs

Lundi 10 février

MENU RESTAURANT 12h - 16 €

Seconde métiers de l'hôtellerie et de la restauration

Œufs farcis Chimay

☆☆☆☆☆☆

Filet mignon de porc à la moutarde à l'ancienne

Jardinière de légumes/ Pommes miettes

☆☆☆☆☆☆

Assiette de fromages

RESTAURANT D'APPLICATION

LYCÉE

RENÉ CASSIN



École des Saveurs

Mardi 11 février

MENU BRASSERIE 12h - 10 €

Terminale bac pro cuisine et service

Gnocchis aux cèpes et parmesan

Ou

Velouté Dubarry aux noisettes et lard grillé

☆☆☆☆☆☆

Pièce du boucher grillée au beurre de noix

RESTAURANT D'APPLICATION

LYCÉE

RENÉ CASSIN



École des Saveurs

Mardi 11 février

MENU RESTAURANT 12h - 16 €

Première bac pro cuisine et service

Quiche Océane et salade de jeunes pousses

☆☆☆☆☆☆

Blanquette de veau à l'ancienne

Riz Pilaf et petits légumes

☆☆☆☆☆☆

Crêpes flambées

RESTAURANT D'APPLICATION

LYCÉE

RENÉ CASSIN



École des Saveurs

Mercredi 12 février

MENU BRASSERIE 12h - 10 €

Seconde métiers de l'hôtellerie et de la restauration

Velouté Dubarry

☆☆☆☆☆☆☆☆

Pièces de bœuf grillée, Beurre Maître d'hôtel

Pommes frites

RESTAURANT D'APPLICATION

LYCÉE

RENÉ CASSIN



École des Saveurs

Jeudi 13 février

MENU BRASSERIE 12h - 10 € + 3 € supplément

Première bac pro cuisine et service

Autour du Citron

Mosaïque de légumes, tourteau et citron confit

☆☆☆☆☆☆

*Dos de cabillaud meunière, citron noir et sauce Mousse-
line*

☆☆☆☆☆☆

en supplément :

coupe sorbet citron orange chantilly

RESTAURANT D'APPLICATION

LYCÉE

RENÉ CASSIN



École des Saveurs

Jeudi 13 février

MENU RESTAURANT 12h - 16 €
Terminale CAP Hôtel café restaurant

Avocat aux crevettes

☆☆☆☆☆☆☆☆

Blanquette de veau à l'ancienne

Riz Pilaf et petits légumes

☆☆☆☆☆☆☆☆

Choux à la crème

RESTAURANT D'APPLICATION
LYCÉE
RENÉ CASSIN



École des Saveurs

Jeudi 13 février SOIREE

MENU RESTAURANT 19h - 21 €

Terminale bac pro cuisine et service

Menu Saint- valentin

Mise en bouche

☆☆☆☆☆☆

*Œuf parfait, purée de topinambour truffée et mousse de
parmesan*

☆☆☆☆☆☆

*Duo de Saint-Jacques et filet de sole, fricassée de cham-
pignons et tatin de vitelotte, sauce crustacés*

☆☆☆☆☆☆

Pavlova aux agrumes

RESTAURANT D'APPLICATION

LYCÉE

RENÉ CASSIN



École des Saveurs

Vendredi 14 février

MENU BRASSERIE 12h - 10 €

Terminale CAP Hôtel café restaurant

Pan con tomate et Jambon

☆☆☆☆☆☆☆☆

Boudins aux pommes

RESTAURANT D'APPLICATION

LYCÉE

RENÉ CASSIN



École des Saveurs

Lundi 17 février

MENU RESTAURANT 12h - 16 €

Seconde métiers de l'hôtellerie et de la restauration

Œufs farcis Chimay

☆☆☆☆☆☆

Filet mignon de porc à la moutarde à l'ancienne

Jardinière de légumes/ Pommes miettes

☆☆☆☆☆☆

Assiette de fromages

RESTAURANT D'APPLICATION

LYCÉE

RENÉ CASSIN



École des Savours

Mardi 18 février

MENU RESTAURANT 12h - 16 €

Première bac pro cuisine et service

Quiche Océane et salade de jeunes pousses

☆☆☆☆☆☆☆☆

Blanquette de veau à l'ancienne

Riz Pilaf et petits légumes

☆☆☆☆☆☆☆☆

Crêpes flambées

RESTAURANT D'APPLICATION

LYCÉE

RENÉ CASSIN



École des Saveurs

Mercredi 19 février

MENU BRASSERIE 12h - 10 €

Seconde métiers de l'hôtellerie et de la restauration

Velouté Dubarry

☆☆☆☆☆☆

Pièces de bœuf grillée, Beurre Maître d'hôtel

Pommes frites

RESTAURANT D'APPLICATION

LYCÉE

RENÉ CASSIN



École des Saveurs

Jeudi 20 février

MENU BRASSERIE 12h - 10 €
Première bac pro cuisine et service

Poulet rôti, jus au romarin

Pommes croquettes

☆☆☆☆☆☆

Tarte Bourdaloue

RESTAURANT D'APPLICATION
LYCÉE
RENÉ CASSIN



École des Saveurs

Jeudi 20 février

MENU RESTAURANT 12h - 16 €
Terminale CAP Hôtel café restaurant

Avocat aux crevettes

☆☆☆☆☆☆☆☆

Blanquette de veau à l'ancienne

Riz Pilaf et petits légumes

☆☆☆☆☆☆☆☆

Choux à la crème

RESTAURANT D'APPLICATION

LYCÉE

RENÉ CASSIN



École des Saveurs

Jeudi 20 février SOIREE

MENU RESTAURANT 19h - 21 €

Terminale bac pro cuisine et service

Saucisson en brioche

☆☆☆☆☆☆☆☆

Médailлон de porc lardé, jus corsé, pomme noisette,

jardinière de légumes

☆☆☆☆☆☆☆☆

Banana split revisité flambé

RESTAURANT D'APPLICATION

LYCÉE

RENÉ CASSIN



École des Saveurs

Vendredi 21 février

MENU BRASSERIE 12h - 10 €

Terminale CAP Hôtel café restaurant

Mini Panini petite salade

☆☆☆☆☆☆

*Pavé de merlu bardé sauce tomate crue et pesto de
roquette.*

Rizotto champignons

RESTAURANT D'APPLICATION

LYCÉE

RENÉ CASSIN

Accès au public

Les repas servis font l'objet de cours programmés tant au niveau de la production que du service. L'ensemble des prestations fournies répond à des objectifs pédagogiques précis fixés par les programmes d'études des élèves.

Les viandes bovines que vous pourrez déguster dans notre restaurant sont d'origine française.

Les menus sur un trimestre ou un semestre sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

L'École des Saveurs accueille ses clients uniquement sur réservation pour les repas du midi et du soir en période scolaire de zone A.

Les horaires d'ouverture sont les suivants :

- pour la brasserie : de 12h00 à 13h15
- pour le restaurant de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h30.

Nous vous remercions de respecter ces horaires afin de permettre à nos élèves de suivre leur programme de l'après-midi ou de disposer de leur temps de repos nécessaire à une bonne scolarité.

Informations

Réglementation :

Le fonctionnement du restaurant pédagogique est régi par les directives de la note de service 95 249 du Bulletin Officiel n°43 du 23 novembre 1995 :

« Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent pas, en effet, les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc pas correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés ».

Document non contractuel

Votre contribution est essentielle
à la réussite de nos élèves,
nous vous remercions
de participer à leurs formations.



Les équipes pédagogiques
du lycée René Cassin
École des Savoirs

Pour votre santé :

- mangez au moins cinq fruits et légumes par jour,
- pratiquez une activité physique régulière.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Imprimé par nos soins.