

Lycée professionnel du Haut Forez

42600 Verrières en Forez



MENUS

2023 / 2024



RÉSERVATION - 04 77 97 74 20

RESTAURANTS

Melrose (brasserie)

Le Clos des Pommiers (tradition)

Le Melrose Menu Brasserie à 11€*

Le Clos des Pommiers Menu tradition à 17€*

MERCREDI
13/09/23

Tradition – Saveurs oubliées

Mousse de saumon fumé, chantilly à l'hibiscus
Velouté de panais & beignets d'escargots
Ballottine de volaille et ses légumes oubliés
Religieuse aux coquelicots

JEUDI
14/09/23

Tradition

Tartare de légumes sur un lit de gaspacho, tomates confites et son huile de fines herbes, sacristains au parmesan
Mignon de porc farci aux figues et son jus réduit, pavé de céleri aux piment d'Espelette et oignon de Roscoff rôtis, petit cèpe bouchon sauté au beurre et au thym
Tarte au citron spéculos déstructuré, bille de melon au basilic

MERCREDI
20/09/23

Tradition – L'automne et ses champignons

Gougères Duxelles
Les Lentins de chêne en Velouté
Filet mignon de porc trompettes de la mort, pommes dauphines & navet glacé
Dessert du maraîcher

JEUDI
21/09/23

REPAS SOLIDAIRE JAD

Thiou de poisson sauce piquante
Yassa de poulet sur un lit de riz
Tiakri à l'ananas



VENDREDI
22/09/23

Tradition

Melon au porto
Dos de lieu poché, beurre blanc à la vanille, boulgour aux crevettes et aux fruits secs
Bavarois exotique

Brasserie

Macédoine de légumes
Poulet rôti et son jus, accompagné de purée de pommes de terre
Tarte aux pommes

MARDI
26/09/23



MERCREDI
27/09/23

Tradition – Comme à Ostende

Cromesquis de crevettes grises sauce au fromage blanc
Moules à la flamande
Sole grillée, sauce carbonade, chicons braisés et frites maison
Coulant au chocolat et glace aux spéculoos

Menu "brasserie italienne" – 7,5€

Bruschetta de viandes séchées, mozzarella, tomates confites, basilic et crème de parmesan à l'ail des ours
Café gourmand italien (Tiramisu, panna cotta fruits rouges et gâteau au citron)

JEUDI
28/09/23



VENDREDI
29/09/23

Tradition

Croustade d'œufs brouillés et duxelles de champignons
Médaille de lotte aux épinards et sa purée bohémienne
beurre blanc & ratatouille
Café gourmand

Lycée professionnel du Haut Forez

42600 Verrières en Forez



Lycée des métiers de la restauration et des services à la personne du Haut Forez

Chers clients,

En ce début d'année 2023-2024, nous avons le plaisir de vous présenter la nouvelle programmation des menus de nos restaurants :

- Le Melrose, où vous pourrez déguster nos formules "brasserie". Un service de qualité, une cuisine variée vous séduiront pour une pause déjeuner savoureuse.
- Le Clos des Pommiers, notre restaurant "tradition-gastronomie" dans lequel vous dégusterez les spécialités proposées par notre bridage de jeunes cuisiniers et serveurs avec l'accompagnement de leurs professeurs. Autant de trésors, de savoir-vivre pour ravir vos palais !

Vous serez accueillis et servis par les élèves formés aux techniques professionnelles, aux savoir-faire français reconnus dans le monde entier.

Nous vous remercions pour votre confiance et votre fidélité.

Madame la proviseure
Odile PASSARELLI

TARIFS

Le Melrose* à 11€ boisson non comprise

Le Clos des Pommiers* à 17€ boisson non comprise

Tarifs spéciaux sur devis en fonction du nombre

HORAIRES

Les menus sont proposés au service de 12H30

Les menus "soirée" sont servis à 19H15 (fin des services soirées 22H00)

Menu téléchargeable sur notre site internet
<https://haut-forez.ent.auvergnerhonealpes.fr/>

OCTOBRE 2023

Le Melrose

Menu Brasserie à 11€*

Brasserie

Saucisson en brioche, sauce Porto
Gigot d'agneau rôti, gratin de pommes de terre
Fromage blanc, suprêmes d'agrumes et miel

MARDI

17/10/23

Le Clos des Pommiers

Menu tradition à 17€*



Menu gastronomique - 20€ - Cuisinons vin !

Cappuccino de moules au Cabernet
Assiette de poissons fumés mousse au muscat
Papillote de saumon et roquefort marinée vin rouge
Buffet de tartes & poire au vin

MERCREDI

18/10/23

Menu - brasserie lyonnaise - 7,5€

Saucisson lyonnais cuit à la lie de vin et ses pommes de terre au sarasson
Brioche façon pain perdu, glace vanillée et son caramel beurre salé

JEUDI

19/10/23



Brasserie

Salade de légumes croquants,
Filet de poulet acidulé accompagné de râpée et flan de courgettes
Pâtisserie



VENDREDI

20/10/23

Tradition

Terrine de roquefort et sa salade de mâche à l'huile de noix
Filet de cabillaud en croûte d'herbes, fenouil artichaut pois gourmands et beurre blanc
Bananes flambées glace vanille

VACANCES SCOLAIRES

NOVEMBRE 2023

Brasserie

Omelette roulée aux fines herbes
Filet de poisson à l'oseille et son riz pilaf
Poire Belle-Hélène

MARDI

07/11/23



Menu - brasserie végétarienne - 7,5€

Lasagne de légumes de saisons
Salade de fruits



ERRATUM

JEUDI

09/11/23

Tradition - Menu l'Auvergne - 19€

Crème de lentilles vertes du Puy, tuile de fourme d'Ambert et ses petits lardons sautés
Filet de truite du Lignon, bille de carottes glacées et son riz sauvage aux fines herbes, sauce beurre blanc à la verveine du Velay
Tournedos de paleron et son parmentier forestier, sauce au vin d'Auvergne

Assiette de fromage

Le coulant au chocolat façon " Michel Bras" et son coulis de myrtilles

Brasserie

Quiche lorraine
Magret aux myrtilles, pommes "paillasson" & fagot de haricots
Poire pochée sauce caramel beurre salé



VENDREDI

10/11/23

Tradition

Buffet de charcuterie
Filet mignon de porc à la moutarde, pommes dauphines, purée carottes, duxelles de champignons
Pain perdu brioché, poire pochée, sauce caramel au beurre salé

NOVEMBRE 2023

Le Melrose

Menu Brasserie à 11€*

Brasserie

Tagliatelles de concombre aux crevettes,
sauce cocktail

Côte de porc charcutière accompagnée de
légumes glacés et pomme purée

Tarte au chocolat



Brasserie

Tarte océane

Émincé de canard aux poires, mousseline de
céleri et tomates confites

Pommes cuites aux groseilles

Brasserie - Menu à thème "USA"

Mini burger au saumon fumé et fromage frais
Philadelphia & coleslaw

Travers de porc mariné et rôti, sauce
barbecue et pommes allumettes

Tarte au chocolat et brisures de noix de Pécan



Brasserie

Gougères au fromage et jambon

Papillotes de poisson, julienne de légumes, riz
au chorizo

Pâtisserie

Brasserie

Œufs brouillés portugaise

Fricassée de volaille à l'ancienne, riz créole

Buffet de crêpes

Le Clos des Pommiers

Menu tradition à 17€*



MARDI

14/11/23

ERRATUM

JEUDI

16/11/23

Tradition - Beaujolais nouveau - 20€

Planche apéritive

Toast d'andouillette sur son lit d'oignons confits à la
moutarde de Meaux et sa crème de Saint Marcellin
Coq au vin, légumes glacés et pommes vapeur

Assiette de fromage

Poire pochée au Brouilly épicé, quenelle de crème
de cassis glacée et sa tuile aux noisettes

VENDREDI

17/11/23



MARDI

21/11/23



JEUDI

23/11/23

Thanksgiving

Menu en cours de création par les élèves de 1ère
en classe Bac Pro Cuisine et Commercialisation
& services en restauration (section
européenne).

VENDREDI

24/11/23



MARDI

28/11/23



ERRATUM

JEUDI

30/11/23

Tradition - Menu Rhône-Alpes - 19€

Cervelle des Canuts

La Soupe de Mr PAUL (Bocuse) et son os à moelle
rôti à la fleur de sel et au serpolet

Quenelle de brochet et ses écrevisses à la nage
sauce Nantua

Assiette de fromage

Ile flottante à la praline de Saint Genix façon
Joseph Viola

Le Melrose

Menu Brasserie à 11€*

Brasserie

Salade d'endives nordique
Pavé de saumon en papillote, crème de fenouil
et son riz sauvage
Chou chantilly

VENDREDI
01/12/23



Brasserie

Salade mesclun, toast de Fourme de
Montbrison AOP, noix vinaigrette moutardée
Navarin aux pommes
Génoise sauce anglaise

MARDI
05/12/23



MERCREDI
06/12/23

Tradition

Flammkuchen
Minuten de sandre à la chapelure de Bretzel,
Choucroute sautée
Forêt noire

JEUDI
07/12/23

Tradition - Menu Alsace

Spatzel aux morilles
Pâté en croute alsacien, pickles et son émincé de
choux confit au pinot noir
Sandre en écaille de pommes de terre, tombée
de poireau et son beurre au Riesling de
Cleebourg
Tarte alsacienne et ses quetsches flambées

Brasserie

Crème de potimarron aux châtaignes
Sauté de volaille au cidre, pommes rôties et
écrasé de pommes de terre
Bavarois pomme caramel

VENDREDI
08/12/23



Brasserie

Salade exotique : crevettes, avocat et
pamplemousse
Escalope de volaille savoyarde panée,
courgettes et tomates en lasagnes
Tarte fine aux pommes

MARDI
12/12/23



MERCREDI
13/12/23

Menu gastronomique - 35€ - Repas de Noël

Crumble de Foie gras poêlé au cumin
Escargots et ris de veau forestière en tartelettes
Gigue de chevreuil braisée champignons et purée
de céleri
Entremet chocolat passion & glace pain d'épices

Le Melrose

Menu Brasserie à 11€*

Brasserie

Tomate mozzarella
Longe de porc rôti, jus aux herbes,
accompagnée de pommes boulangères
Salade de fruits frais

MARDI
03/10/23

Le Clos des Pommiers

Menu tradition à 17€*



Menu gastronomique - 20€
"Les influences ibériques"

MERCREDI
04/10/23

Tortillas
Caldo verde
Carré d'agneau en croûte de chorizo tomates
séchées et riz safrané
Plateau de fromages
Assiette gourmande (*pastel de Nata, crème
catalane, sorbet à l'orange*)

VENDREDI
06/10/23

Tradition
Avocat crevettes
Magret au miel pommes fruit, figues au vin, et
champignons (girolles cèpes)
Tartelette aux myrtilles et noisettes, crème
anglaise à l'orange.

Brasserie

Tarte à l'oignon
Bavette grillée, accompagnée de pommes
"paille"
Coupe fraîcheur (Fruits frais et sorbet)

MARDI
10/10/23



Menu gastronomique - 20€
"Direction les Cyclades"

MERCREDI
11/10/23

Houmous, Pain Pita
Salade Grecque (tomates, feta, oignons rouges,
olives noires)
Bar (pour deux) flambé à l'Ouzo artichauts,
fenouils, courgettes sauce badiane.
Plateau de fromages
Assiette de desserts : Figs rôties, Baklava et
sorbet grecque

Brasserie

Tartare de légumes, vinaigrette
aux fines herbes
Escalope de dinde forestière
accompagnée de râpée aux herbes
Crème caramel



VENDREDI
13/10/23

Tradition

Rillettes aux deux saumons, mesclun au céleri
croquant
Carré d'agneau persillé et sa ratatouille
Ananas flambé sorbet passion

DÉCEMBRE 2023

Le Melrose Menu Brasserie à 11€*

Le Clos des Pommiers Menu tradition à 17€*

SOIRÉE



JEUDI

14/12/23

Menu gastronomique - 35€ - Soirée de Noël

Noix de Saint-Jacques sautée au safran sur son aspic d'agrumes
Marbré de foie gras à la poudre de cacao, brioche façon pain perdu, coulis de céleri vanille et piment de la Vera, Kumquat en pickles au vinaigre de figues
Dos de cerf, sauce chocolatée au Porto, mousseline de panais et coings confits
Assiette de fromage
Brochette de bananes aux morilles et pain d'épices et son caramel de morilles et balsamique, et sa quenelle de crème glacée de vanille Bourbon

Brasserie

Velouté de courge,
Sauté de porc à la bière, pommes purée,
Bavarois exotique



VENDREDI

15/12/23

Menu gastronomique - 35€ - Repas de Noël

Huitres chaudes
Terrine de foie gras complotée de figues
Sauté de cerf charlotte aux coings
Entremet poire caramel

Brasserie - 13€

Verrine de tartare aux 2 saumons
Râgout de cuisse de lapin aux champignons,
Flan de brocolis
Assiette de fromages affinés
Crème brûlée vanille, petits fours secs

MARDI

19/12/23



SOIRÉE

MERCREDI

20/12/23

Menu gastronomique - 35€ - Soirée de Noël

Crème brûlée de Saint Jacques au safran
Terrine de foie gras gelée de Jurançon
Filet mignon de veau aux morilles gratin de pommes de terre
Assiette de fromage
Bûche glacée

Menu gastronomique - 35€ - Repas de Noël

Profiterole d'escargots à la crème d'ail et son jus vigneron
Saumon gravlax à la betterave, gelée de yuzu, œufs terre et mer et son crémeux d'avocat
Filet de canard et sa gastrique au poivre de Timut, chutney exotique, toast de pain d'épices et ses légumes glacés
Assiette de fromage
Velouté d'agrumes

Tradition - 17€

Huitres chaudes Montbrisonnaise
Gigolettes de canard confites au porto, figues confites, légumes croquants, et son écrasé de céleri
La poire dans tous ses états sur son lit sablé



JEUDI

21/12/23

Menu gastronomique - 35€ - Repas de Noël

Marinière de saumon fumé et mascarpone aux pralines roses
Terrine de foie gras complotée de figues
Caille farcie aux morilles, risotto paprika et beignets d'asperges
Fromage
Bûche glacée



VENDREDI

22/12/23

VACANCES SCOLAIRES

Le Melrose

Menu Brasserie à 11€*

Menu - Brasserie Alsacienne - 7,5€

Choucroute garnie

Tarte alsacienne mirabelles ou pommes

JEUDI

11/01/24

Le Clos des Pommiers

Menu tradition à 17€*

Brasserie

Saucisson brioché sauce Porto

Darne de colin au cours bouillon sauce beurre blanc accompagnée de pommes de terre à l'Anglaise et brocolis

Crème brûlée au citron

VENDREDI

12/01/24



Menu gastronomique - 20€

Balade dans les Bayous

Gambas flambées Louisiane

Jambalaya façon Nouvelle-Orléans

Tartelette aux noix de pécan comme en Louisiane

MERCREDI

17/01/24

JEUDI

18/01/24

Tradition - Bourgogne

Dés de jambon persillé, pickles

Potage du Morvan

Parmentier de joue de bœuf à la mousse de céleri, sauce marchand de vin

Omelette et cerises confites flambée au Kirsch

Brasserie

Salade Lyonnaise

Pavé de cabillaud sauce beurre blanc safrané et sa julienne de légumes croquants

Brioche façon pain perdu, quenelle glacée à la vanille de bourbon et sa sauce caramel

VENDREDI

19/01/24



Menu gastronomique - 20€

Sous influence Irlandaise

Smoked salmon

Langoustines flambées au Bush Mills, sur un Boxty Pancakes, jus de carapaces

Irish beef stew

Bailey's cheesecake et Irish coffee

MERCREDI

24/01/24

JEUDI

25/01/24

Tradition - Menu DOM TOM

Amuse bouche

Fricassée de crevettes antillaise

Poulet coco, curry et son riz créole

Blanc-manger coco sur sa tranche d'ananas flambée et caramélisée au rhum

JANVIER & FÉVRIER 2024

Le Melrose

Menu Brasserie à 11€*

Le Clos des Pommiers

Menu tradition à 17€*

MERCREDI
31/01/24

Tradition - Mille et une saveurs orientales

Mise en bouche autour des épices
Médaille de Lotte en croûte de citron confit
mousseline de pois chiches
Tajine de poulet. Boulgour aux raisins secs
Griwich, makrout, Corne de gazelle, boule coco

VENDREDI
02/02/24

Tradition - 19€

Assiette huitres plates ou huitres creuses
Caille farcie gratin pommes de terre
Fromage
Aumônière de mousse à la menthe sauce au
chocolat

SOIRÉE

MERCREDI
07/02/24

Menu gastronomique - 25€

Soirée "Le Japon et les richesses asiatiques"
Menu surprise autour du Japon
Élaboration par les élèves dans le cadre du chef
d'œuvre (projet)

ERRATUM

Menu brasserie Rhône Alpes - 7,5€
Ravioles du dauphiné au bleu et aux noix
Moelleux aux châtaignes en nage

JEUDI
08/02/24

VENDREDI
09/02/24

Tradition

Tarte fine aux légumes et aiguillettes de poulet
Soles grillées petits légumes
Salade de fruits

Menu "Service brunch" - 7,5€

MARDI
13/02/24

FÉVRIER & MARS 2024

Le Melrose

Menu Brasserie à 11€*



MERCREDI

14/02/24

Le Clos des Pommiers

Menu tradition à 17€*

Menu gastronomique - 20€

Bistrot des amoureux

Cocktail de crevettes

Saint jacques sous croûte de beurre au saumon fumé et langoustines

Trilogie de lapin à la fondue provençale

Assiette de fromage

Variation autour du mascarpone pomme flambée

JEUDI

15/02/24



Brasserie

Œufs "meurette"

Poulet chasseur et ses petits légumes

Panna cotta coco citron vert

Tradition

Assiette de pamplemousse aux crustacés, crème de pommes vertes

Filet dorade sauté ragout de fèves au chorizo

Variation autour de la pâte à choux

VENDREDI

16/02/24

VACANCES SCOLAIRES

Brasserie, menu à thème - La Savoie

Salade savoyarde (*Mesclun, jambon cru, dés de Tomme de Savoie, noix, vinaigrette moutardée*)

Diots de Savoie, gratin de crozets au Beaufort

Tarte fine aux pommes

MARDI

05/03/24



Brasserie



Œufs cocotte champignons

Poulet au cidre et pommes de terre sautées

Panna cotta mangue passion

VENDREDI

08/03/24

Tradition

Rémoulade de saint jacques marinées minute

Trilogie de lapin à la fondue provençale

Buffet de fruits exotiques

Brasserie

Tagliatelles de concombre, olives, fêta, graine de courge et menthe

Filet de julienne meunière, fenouil étuvé et pommes duchesses

Tarte normande

MARDI

12/03/24



Le Melrose

Menu Brasserie à 11€*

JEUDI

14/03/24

Brasserie

Gâteau de foie de volaille
Truite du Lignon aux amandes, épinards sués
au beurre
Tarte Normande

VENDREDI

15/03/24

Brasserie

Potage Parmentier
Curry de volaille accompagné de tagliatelles
fraîches
Ananas en gondole

MARDI

19/03/24



JEUDI

21/03/24

Tradition - Soirée PACA - 25€

Céviche de poisson au citron, chorizo et légumes grillés
Aïoli Provençal
Épaule d'agneau confites, crème d'ail, jus de thym réduit et ses légumes printaniers
Finesse citron /mangue

Brasserie

Gâteau de foie de volaille
Filet de truite sauce Riesling accompagné de ses légumes sués
Tarte Alsacienne

VENDREDI

22/03/24

Brasserie

Carpaccio de bœuf, parmesan
Cuisse de poule façon bourguignonne
accompagnée de carottes étuvées
Chou pâtissier

MARDI

26/03/24



Brasserie

Duo de légumes râpés, pommes Granny
Sauté de bœuf aux olives de Nyons et sa polenta
Aumônière aux pommes flambées au Calvados

VENDREDI

29/03/24



Le Melrose

Menu Brasserie à 11€*

Brasserie

Cœufs cocotte à la crème
Filet de saumon grillé, sauce hollandaise et ses légumes tournés et glacés
Tartare mangue, ananas et passion

MARDI
02/04/24



Le Clos des Pommiers

Menu tradition à 17€*

MERCREDI
03/04/24

Tradition – menu Africain

Mini-cakes à la purée de cacahuètes
Crevettes Panées aux Gingembre et banane plantain
Poulet congolais et purée d'igname
Coco mangue et ananas flambé

JEUDI
04/04/24

Tradition – menu Sud Ouest

Tartare de magret au chèvre frais
Salade de feuille de chêne , foie gras , poitrine de porc laquée, raisins et figue confite
Lotte au piment d'Espelette , risotto au chorizo et fines herbes
Fenêtra toulousaine

Brasserie

Aumônière aux fruits de mer et sa fondue de poireau
Navarin d'agneau façon salé sucré et son riz madras
Pêche flambée glace vanille

VENDREDI
05/04/24



Brasserie

Terrine de poisson aux petits légumes et sa sauce crémeuse aux fines herbes
Épaule d'agneau rôtie au thym, crème d'ail et son gâteau de pommes de terre
Ile Flottante

VENDREDI
12/04/24

Tradition – 19€

Menu surprise élaboré dans le cadre du chef d'oeuvre des élèves de classe de terminale CAP Cuisine

VACANCES SCOLAIRES

Brasserie

Feuilleté au fromage
Cuisse de canard à l'orange
Navet glacé et samossa de champignons
Verrine de pommes et myrtilles, façon crumble

MARDI
30/04/24



Le Melrose

Menu Brasserie à 11€*

Le Clos des Pommiers

Menu tradition à 17€*

JEUDI

02/05/24

Tradition

BRUNCH – SAINT GERMAIN

Brasserie

Terrine aux 2 saumons et épinards
Selle d'agneau Italienne rôtie et son tian de légumes
Tarte au citron meringuée

VENDREDI

03/05/24

Brasserie 13€

Assiette de charcuteries
Épaule d'agneau rôtie au miel et fleur de thym
Gratin de pommes de terre
Assiette de fromages affinés
Charlotte aux poires

MARDI

07/05/24



Brasserie

Médaille de gambas à la parisienne
Pilaf de fruits de mer
Crème renversée au caramel

MARDI

14/05/24



SOIRÉE

JEUDI

16/05/24

SOIRÉE – menu “Surprise – régions françaises” – 25€

Soirée régionale surprise
Meilleur dossier régional

Brasserie

Entrée de saison
Brochette d'onglet sauce Bordelaise et ses légumes de saison grillés
Génoise et sa crème Anglaise citronnée

VENDREDI

17/05/24

MAI 2024

Le Melrose

Menu Brasserie à 11€*

Brasserie - 13€

Menu à thème "Tendance rouge orange"

Carpaccio de betterave, cœur de chèvre au miel

Cuisse de poulet basquaise, riz safrané

Assiette de fromages affinés

Salade de melon et pastèque au thé vert

MARDI
21/05/24



JEUDI
23/05/24

Tradition

MENU "CHEF D'ŒUVRE" élaboré par les élèves de premières BAC PRO

Brasserie

Entrée de saison

Brochette d'onglet sauce Bordelaise et ses légumes de saison grillés

Génoise et sa crème Anglaise citronnée

VENDREDI
24/05/24

Brasserie - menu à thème "Italie" 13€

Bruschetta et jambon cru de Parme

Escalope milanaise et ses spaghettis

Fromages secs italiens

Panna cotta aux fruits rouges

MARDI
28/05/24



Brasserie

Menu surprise élaboré par la classe de seconde Bac Pro Cuisine.

VENDREDI
31/05/24

Brasserie - 13€

Salade paysanne (feuilleté fromage, gésier confit)

Coq à la bière, tian de légumes

Faisselle de fromage blanc, coulis

Mousse au chocolat Michalak au siphon

MARDI
04/06/24



Lycée professionnel du haut-Forez

NOS RESTAURANTS

- Le **Melrose** vous propose une formule Brasserie. Vous pourrez ainsi déjeuner en une heure (entrée, plat et dessert) entre 12h30 et 13h30.
- Le **Clos des Pommiers** vous propose un menu gastronomique traditionnel.

ACCÈS AU RESTAURANT SUR RÉSERVATION : 04 77 97 74 20

ACCUEIL DES CLIENTS

- **Midi** à partir de 12h25
- **Soir** à partir de 19h15

Afin que nous puissions vous assurer un service de qualité, nous vous invitons à être ponctuels. Pour les soirées, la législation du travail nous interdit, pour les élèves mineurs, de dépasser 22 heures. Conformément à la loi, il est interdit de fumer au sein d'un établissement public.

Les pourboires ne sont pas acceptés.

Merci de votre aimable compréhension.

SOIRÉES À THÈMES

Les soirées à thèmes sont majoritairement proposées par les élèves de baccalauréat professionnel dans le cadre pédagogique de leur formation.

Accès Verrières en Forez



Parking restaurant



Le parking du lycée est mis à votre disposition gratuitement. Il est situé : rue du Lycée.

Pour accéder à l'entrée des restaurants, laissez-vous guider par la signalétique "Restaurant".

*A très bientôt
L'ensemble du personnel*

