



SECTION HOTELIERE

Rue de la Maladière

B.P. 90248 SAINTE SAVINE

10606 La CHAPELLE ST LUC Cedex

☎ 03.25.72.15.90 - ☎ 03.25.72.15.91

Yasmine THIEBAULT, Proviseur, Sandrine BILLOUET, Directrice Déléguée de la Formation Professionnelle et Technologique (DDFPT) de la Section Hôtelière et l'équipe pédagogique seront heureux de vous accueillir dans leurs restaurants.

Dans le cadre de leur formation les élèves vous présentent les menus

Du 08 janvier au 01 juin 2018

Ils répondent à des objectifs pédagogiques découlant des programmes.

Service fait par les élèves de 1^{ère} année ou de Terminale.

**L'ENVOL 11 €
(sauf menus spéciaux)**

Repas servi en 1h30

Arrivée entre 12h00 et 12h30 (horaires à respecter)

L'Envol ouvre durant l'année scolaire pour les déjeuners du lundi au vendredi.

Les réservations seront prises de 8h30 à 11h30, en fonction des places disponibles, au :

03.25.72.15.90. (interne : poste 590) SAUF LE MERCREDI

La réservation est obligatoire.

Le prix de 11 € par personne comprend :

le menu, une boisson (verre de vin 10 cl ou ½ bouteille d'eau), le café

LUNDI

8 janvier 2018

*Soufflé au fromage
Darne de lieu jaune pochée, beurre fondu, riz pilaf
Galette des rois à la frangipane*

MARDI

9 janvier 2018

*Bisque de crustacés, brunoise de légumes divers
Escalope de volaille milanaise,
tagliatelles
Galette des rois*

MERCREDI

10 janvier 2018

*Rémoulade de céleri aux crevettes roses
Croustillant de saumon au chaource,
chou à choucroute, jus de volaille
Salade d'agrumes, biscuit madeleine*

JEUDI

11 janvier 2018

*Omelette roulée
Filet de cabillaud meunière, quinoa
Galette des rois pommes et fruits rouges*

VENDREDI

12 janvier 2018

*Potage julienne Darbley
Curry de poulet , riz pilaf
Crumble aux pommes*

S03

DEJEUNER 12^h 00

LUNDI

15 janvier 2018

*Légumes à la Grecque
Pavé de bœuf au poivre, pommes miettes
Choux chantilly*

MARDI

16 janvier 2018

*Saucisson en brioche
Veau marengo, pommes à l'anglaise
Poire Belle-Hélène*

MERCREDI

17 janvier 2018

*Beignets de crevettes en tempura, chutney exotique
Parmentier de cuisse de canard, purée aux herbes
Tarte fine aux pommes, sauce caramel et crème vanille*

JEUDI

18 janvier 2018

Pas de service

VENDREDI

19 janvier 2018

Pas de service

LUNDI

22 janvier 2018

Tarte fine aux sardines, tomates et oignons confits
Navarin aux pommes
Bavarois rubané

MARDI

23 janvier 2018

Œuf cocotte à la crème
Saumon poché à la citronnelle, crème de céleri
Riz au lait, spéculoos

MERCREDI

24 janvier 2018

Salade de carottes, saumon mariné façon thaï
Cuisse de volaille à la réglisse, navets étuvés
Dessert autour du chocolat et du café

JEUDI

25 janvier 2018

Crème Dubarry
Escalope de volaille milanaise, tagliatelles
Charlotte aux poires

VENDREDI

26 janvier 2018

Potage Parmentier
Escalope de volaille milanaise, pâtes fraîches
Crème catalane

S05

DEJEUNER 12^h 00

LUNDI

29 janvier 2018

*Cocktail de crevettes
Fricassée de volaille à l'ancienne, billes de légumes
Beignet de pommes*

MARDI

30 janvier 2018

Pas de service

MERCREDI

31 janvier 2018

*Croquette de chaource, lentilles servies tièdes
Noix de Saint Jacques sautées au beurre demi-sel,
risotto marinière et coulis d'herbes
Matafan aux pommes, crème à l'orange*

JEUDI

1 février 2018

*Cocktail de crevettes
Blanquette de veau à l'ancienne, légumes glacés
Tartelette au chocolat*

VENDREDI

2 février 2018

*Velouté Dubarry
Papillote de poisson aux petits légumes
Crêpes flambées*

S06

DEJEUNER 12^h 00

LUNDI

5 février 2018

*Période de formation
en entreprise*

MARDI

6 février 2018

Pas de service

MERCREDI

7 février 2018

*Période de formation
en entreprise*

JEUDI

8 février 2018

*Période de formation
en entreprise*

VENDREDI

9 février 2018

*Velouté de potimaron à la crème de lard
Côte de porc sauce robert, petits pois à la française
Choux chantilly*

S07

DEJEUNER 12^h 00

LUNDI

12 février 2018

*Période de formation
en entreprise*

MARDI

13 février 2018

Pas de service

MERCREDI

14 février 2018

*Période de formation
en entreprise*

JEUDI

15 février 2018

*Période de formation
en entreprise*

VENDREDI

16 février 2018

*Velouté aux champignons
Escalope de volaille grillée, beurre hôtelier, riz créole
Quatre quart aux pommes façon Tatin
caramel au beurre salé*

LUNDI

19 février 2018

*Période de formation
en entreprise*

MARDI

20 février 2018

*Ravioles de champignons, émulsion de lard
Magret de canard, compotée de choux rouge et datte
Financier, crème mascarpone aux marrons*

MERCREDI

21 février 2018

*Période de formation
en entreprise*

JEUDI

22 février 2018

*Période de formation
en entreprise*

VENDREDI

23 février 2018

*Velouté Crécy
Pavé de julienne bonne femme, embeurré de choux vert
Pot de crème, biscuit*

LUNDI

12 mars 2018

*Feuilleté de Langres
Fricassée de volaille au cidre du pays d'Othe, duo de pommes
Poire pochée au Champagne*

MARDI

13 mars 2018

*Bouchée à la reine aux fruits de mer
Bœuf carotte
Salade de fruits de saison et sa meringue*

MERCREDI

14 mars 2018

*Œuf poché et lentillons de champagne
Filet de poulet au coteau champenois,
croustillant de chou à choucroute
Bavarois champagne et crèmeux mangue*

JEUDI

15 mars 2018

Menu Grand Est

*Crèmeux de lentillons de Champagne
Potée champenoise
Charlotte aux biscuits roses de Reims*

VENDREDI

16 mars 2018

*Œuf mollet Florentine
Navarin d'agneau
Pomme cuite aux fruits secs, crème anglaise*

S12

DEJEUNER 12^h 00**LUNDI**

19 mars 2018

*Salade alsacienne
Choucroute garnie
Tarte alsacienne*

MARDI

20 mars 2018

*Crème de carotte au curcuma et moules marinière
Filet de dorade grise, purée légère de panais, huile d'herbe
Crêpes flambées au Grand Marnier*

MERCREDI

21 mars 2018

*Nems de pied de cochon au vinaigre de Reims, petite salade
Burger, compotée d'oignons et chaource, frites
Salade d'agrumes au Champagne, glace au biscuit rose*

JEUDI

22 mars 2018

Menu Grand Est

*Quiche lorraine
Truite au Riesling, spaetzle
Forêt noire*

 VENDREDI

23 mars 2018

*Salade d'endives et mâche, œuf poché
Darne de saumon "grand-mère"
Tarte fine aux pommes*

LUNDI

26 mars 2018

Gougères
Cuisse de lapin à la dijonnaise, gratin de pomme de terre
Autour du cassis

MARDI

27 mars 2018

Asperges blanches, sauce mousseline
Poitrine de porc à la compotée d'oignons,
laitue braisée
Terrine de banane à la vanille,
coulis chocolat

MERCREDI

28 mars 2018

Salade de pomme de terre et cervelas
Tartine oignons et vin blanc, jambon cru et tome des Vosges
Strudel aux pommes, glace au fromage blanc

JEUDI

29 mars 2018

Menu Bourguignon

Œufs à la bourguignonne
Estouffade de bœuf bourguignonne, tagliatelles
Poire pochée belle dijonnaise

VENDREDI

30 mars 2018

Œufs farcis Chimay
Colin meunière, julienne de légumes sautés
Ile flottante

LUNDI

2 avril 2018

FERIE
Lundi de Pentecôte

MARDI

3 avril 2018

Milkshake de céleri et langoustines
Wok de volaille, légumes croquants, sauce soja
Baba au rhum

MERCREDI

4 avril 2018

Croustillant de munster et salade
Filet mignon de porc au raifort, knefes de pomme de terre
Une autre idée de la forêt noire

JEUDI

5 avril 2018

Menu Bourguignon

Feuilleté d'escargots, crème d'ail
Cuisse de volaille à la moutarde
Autour de la pomme et du pain d'épices

VENDREDI

6 avril 2018

Pas de service

LUNDI

9 avril 2018

*Salade façon Niçoise
Carré d'agneau en croûte d'herbe, tomate provençale
Tarte au citron*

MARDI

10 avril 2018

*Cassolette d'escargots et champignons
Risotto aux gambas à l'huile de piment d'espelette
Sablé breton, crèmeux citron*

MERCREDI

11 avril 2018

*Œuf mollet, sauce bourguignonne et croûtons
Epoissiflette, salade
Poires pochées au vin rouge, sorbet cassis*

JEUDI

12 avril 2018

Menu région PACA

*Pissaladière
Filet de daurade à la niçoise, tian de courgettes
Crème brûlée à la lavande*

VENDREDI

13 avril 2018

*Œufs brouillés au saumon fumé
Poulet rôti, gratin de pommes de terre
Entremets aux deux chocolats*

LUNDI

16 avril 2018

*Tarte fine aux sardines, tomates et oignons confits
Darne de saumon grillé, beurre marseillais, riz sauvage
Crêpes suzettes*

MARDI

17 avril 2018

*Verrine d'avocats, crabe et agrumes
Suprême de volaille, déclinaison d'asperges
Moelleux au chocolat, crème anglaise à la passion*

MERCREDI

18 avril 2018

Pas de service

JEUDI

19 avril 2018

Menu région PACA

*Anchoïade
Navarin d'agneau aux olives
Tarte au citron meringuée*

VENDREDI

20 avril 2018

Menu Champagne - Ardennes

*Le menu vous sera communiqué
ultérieurement*

S19

DEJEUNER 12^h 00

LUNDI

7 mai 2017

Pas de service

MARDI

8 mai 2017

FERIE
Victoire 1945

MERCREDI

9 mai 2017

Pas de service

JEUDI

10 mai 2017

FERIE
Ascension

VENDREDI

11 mai 2017

Pas de service

LUNDI

14 mai 2018

*Tarte fine tomate et chèvre
Steack au poivre
Panna cotta, coulis de fruits rouge*

MARDI

15 mai 2018

*Déclinaison de choux fleur et chorizo
Nage de limande et légumes verts
Paris-Brest*

MERCREDI

16 mai 2018

*Pomme de terre farcie, vinaigrette au thym
Filet de daurade, mini ratatouille, sauce vierge
Fraises pochées au vin rouge, glace à l'huile d'olive*

JEUDI

17 mai 2018

*Œufs farcis Chimay
Sauté de veau aux poivrons
Aumonière Normande*

VENDREDI

18 mai 2018

*Tarte fine tomates et chèvre
Bavette à l'échalote, pommes allumettes, petits légumes
Paris-Brest*

S21

DEJEUNER 12^h 00

LUNDI

21 mai 2018

FERIE
Lundi de Pentecôte

MARDI

22 mai 2018

*Tomate mozzarella revisitée
Filet de dorade et ratatouille
Nage de fruits rouges*

MERCREDI

23 mai 2018

*Ballotine de volaille aux fruits secs,
échalote confite au balsamique
Boulette de bœuf au parmesan,
coulis de tomates et tian de légumes
Fraises et rhubarbe, meringue légère au citron vert*

JEUDI

24 mai 2018

*Rouleau de printemps, sauce gingembre
Travers de porc laqué au miel et au gingembre, purée de patate douce
Tartelette chocobanane*

VENDREDI

25 mai 2018

*Blinis au sarrazin, rillettes de saumon
Brochette de poulet mariné, tagliatelles de légumes
Tiramisu*

S22

DEJEUNER 12^h 00

LUNDI

28 mai 2018

Pas de service

MARDI

29 mai 2018

*Salade niçoise
Pièce du boucher, sauce béarnaise, pommes Pont-Neuf
Melon à la crème de cassis*

MERCREDI

30 mai 2018

Pas de service

JEUDI

31 mai 2018

Pas de service

VENDREDI

1 juin 2018

*Tomate Antiboise
Escalope de volaille viennoise, pommes sautées à cru
Tarte bourdaloue*