



SECTION HOTELIERE
La Maladière

B.P. 90248
10300 SAINTE SAVINE
☎ 03.25.72.15.90 - 📠 03.25.72.15.91

*Yasmine THIEBAULT, Provisseure,
Sandrine BILLOUET, Directrice Déléguée à la Formation Professionnelle et Technologique
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.

Ils répondent à des objectifs pédagogiques découlant des programmes.

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 sont prises de 8h30 à 11h30, en fonction des places disponibles au :
03.25.72.15.90. (numéro du poste interne : 590)
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

Les réservations seront prises dès réception des menus

**En raison du « COVID », le port du masque sera obligatoire à l'entrée du lycée
jusqu'à l'installation à votre table.
Du gel hydro alcoolique sera mis à votre disposition à l'entrée des restaurants.
Le nombre de personnes par table sera maximum de 10.
(sous réserve des nouvelles normes sanitaires)**

S40	DÉJEUNER 12h00
Lundi 28 septembre 2020	<p>VELOUTÉ DE CAROTTES, ESPUSMA AU THYM CITRON</p> <p>ESCALOPE MILANAISE, POUSSÉS D'ÉPINARD</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>
Mardi 29 septembre 2020	<p>CRUDITÉS AVEC UNE MAYONNAISE ET UNE VINAIGRETTE</p> <p>MOULES À LA PROVENCALE, FRITES</p> <p>TARTE AUX FIGUES ET GLACE</p>
Mercredi 30 septembre 2020	<p>SALADE FAÇON NIÇOISE</p> <p>BROCHETTE DE POULET AU THYM ET CITRON</p> <p>TAGLIATELLES FRAÎCHES, COULIS DE TOMATE</p> <p>CRÊPES AUX POMMES</p>
Jeudi 01 octobre 2020	<p>BUFFET DE CRUDITÉS,</p> <p>MAYONNAISE ET VINAIGRETTE MAISON</p> <p>MOULES FAÇON MARINIÈRE, CORNET DE FRITES</p> <p>TARTE RUSTIQUE AUX POMMES ET SA BOULE DE GLACE</p>
Vendredi 02 octobre 2020	<p>PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</p>

S41	DÉJEUNER 12H00
Lundi 05 octobre 2020	<p>POTAGE CONTI</p> <p>POULET SAUTÉ CHASSEUR, POMMES SAUTÉES À CRU</p> <p>TARTE AUX POMMES</p>
Mardi 06 octobre 2020	<p>CRUDITÉS AVEC UNE MAYONNAISE ET UNE VINAIGRETTE</p> <p>MOULES MARINIÈRES À LA MOUTARDE DE DIJON</p> <p>TARTE AUX FRUITS DE SAISON, GLACE</p>
Mercredi 07 octobre 2020	<p>SALADE DE TOMATES, MOZZARELLA</p> <p>CUISSE DE POULET GRILLÉ À L'AMÉRICAIN, POMME PONT-NEUF</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>
Jeudi 08 octobre 2020	<p>BUFFET DE CRUDITÉS, MAYONNAISE ET VINAIGRETTE MAISON</p> <p>MOULES FAÇON BONNE-FEMME, CORNET DE FRITES</p> <p>TARTE AMANDINE AUX FIGUES ET SA BOULE DE GLACE</p>
Vendredi 09 octobre 2020	<p>PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</p>

S42	DÉJEUNER 12H00
Lundi 12 octobre 2020	<p>TARTE À L'OIGNON</p> <p>BRANDADE DE CABILAUD</p> <p>CRÈME BRÛLÉE</p>
Mardi 13 octobre 2020	<p><u>MENU FOOD TRUCK :</u></p> <p>SALADE D'AVOCAT, CREVETTES, GRAINES, SOJA</p> <p>BURGER VÉGÉTARIEN OU BURGER CANARD / BŒUF</p> <p>SALADE DE FRUITS DE SAISON, CHANTILLY MAISON</p>
Mercredi 14 octobre 2020	<p>POTAGE JULIENNE DARBLAY</p> <p>POISSON DU MARCHÉ CUIT À L'UNILATÉRALE, FENOUIL ÉTUVÉ, POMME VAPEUR ET BEURRE BLANC</p> <p>TARTE ALSACIENNE AUX FRUITS DE SAISON</p>
Jeudi 15 octobre 2020	<p>DOME DE REMOULADE DE CELERI AUX CREVETTES ET POMME VERTE</p> <p>PIZZA MAISON AUTOUR DE LA TOMATE, CHAMPIGNONS, JAMBON ET PISTOU</p> <p>CAFÉ OU THÉ GOURMAND (SALADE DE FRUITS, BROWNIE, CRÈME BRULÉE, GLACE)</p>
Vendredi 16 octobre 2020	<p>PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</p>

S45	DÉJEUNER 12H00
Lundi 02 novembre 2020	<p>CAROTTES RÂPÉES, VINAIGRETTE À LA CLÉMENTINE</p> <p>POULET FAÇON VALLÉE D'AUGE, TAGLIATELLE DE LÉGUMES</p> <p>CARPACCIO D'ANANAS AUX FRUITS SECS</p>
Mardi 03 novembre 2020	<p><u>MENU FOOD TRUCK :</u></p> <p>VELOUTÉ DUBARRY</p> <p>PIZZA AU MAGRET DE CANARD, HUILE DE PERSILLADE, QUELQUES FEUILLES FRAÎCHES OU PIZZA AU SAUMON, CRÈME CITRONNÉE CIBOULETTE, QUELQUES FEUILLES FRAÎCHES</p> <p>BROWNIE CHOCOLAT NOIX DE PECAN, SALADE DE FRUITS</p>
Mercredi 04 novembre 2020	<p>POTAGE CONTI</p> <p>RÔTI DE PORC FORESTIER, POÊLÉE DE LÉGUMES</p> <p>TRILOGIE DE TARTE, GLACE VANILLE</p>
Jeudi 05 novembre 2020	<p>SALADE DE GÉSIIERS ET MAGRET DE CANARD FUMÉ, VINAIGRETTE AU VIN ROUGE</p> <p>FLAMMEKUECHE MAISON ET ASSORTIMENT DE SALADES</p> <p>CAFÉ OU THÉ GOURMAND (SALADE DE FRUITS, BROWNIE, CRÈME BRULÉE, GLACE)</p>
Vendredi 06 novembre 2020	<p>SOUPE DE POTIRON AU LARD, GALETTE DE BEAUFORT</p> <p>ESTOUFFADE PROVENÇALE, LÉGUMES GLACÉS</p> <p>BAVAROIS AUX POIRES, SAUCE CHOCOLAT</p>

S46	DÉJEUNER 12h00
Lundi 09 novembre 2020	<p>VELOUTÉ DE POTIMARRON, CRÈME DE LARD</p> <p>BLANQUETTE DE POISSON DU MARCHÉ, POMMES VAPEUR</p> <p>BAVAROIS</p>
Mardi 10 novembre 2020	<p>TARTE AUX FRUITS DE MER, MESCLUN</p> <p>BLANQUETTE DE VOLAILLE, LÉGUMES DE LA CUISSON, RIZ PARFUMÉ À LA CORIANDRE</p> <p>CRÈME ANGLAISE AUX POIRES CONFITES, STREUSEL CHOCOLAT</p>
Mercredi 11 novembre 2020	<p>FÉRIÉ</p>
Jeudi 12 novembre 2020	<p>QUICHE LORRAINE MAISON</p> <p>POTÉE DE POISSON À LA MOUTARDE DE REIMS</p> <p>ŒUF À LA NEIGE AUX BISCUITS ROSES</p>
Vendredi 13 novembre 2020	<p>CRÈME DE MOULES SAFRANÉE, BOHÉMIENNE DE LÉGUMES</p> <p>MÉDAILLON DE VEAU DUROC, POMMES NOISETTE, CAROTTES GLACÉES</p> <p>CHARLOTTE AUX POIRES</p>

S47	DÉJEUNER 12h00
Lundi 16 novembre 2020	<p>SALADE AUX LARDONS, CROÛTONS ET ŒUF MOLLET FRIT</p> <p>PIÈCE DE BŒUF GRILLÉE, POMMES PONT NEUF</p> <p>CRÈME CARAMEL</p>
Mardi 17 novembre 2020	<p>POTAGE CULTIVATEUR AUX LÉGUMES DE SAISON, PAIN GRILLÉ ET FROMAGE</p> <p>FILET DE POISSON PANÉ, PURÉE DE CAROTTES, SAUCE VIN BLANC</p> <p>TARTE AUX POMMES AU SUCRE VERGEOISE, CRÈME ANGLAISE ET CHANTILLY</p>
Mercredi 18 novembre 2020	<p>BUFFET DE CRUDITÉS</p> <p>PAUPIETTE MAISON DE VEAU À LA DIJONNAISE, FRITES</p> <p>TARTE ALSACIENNE</p>
Jeudi 19 novembre 2020	<p>TARTE CHAUDE MAISON AUX CHAMPIGNONS ET CHAOURCE</p> <p>BLANQUETTE DE VOLAILLE, LÉGUMES DE SAISON</p> <p>ÎLE FLOTTANTE AU MIEL DE NOTRE RÉGION</p>
Vendredi 20 novembre 2020	<p>CRÈME DIEPPOISE</p> <p>POISSON DU JOUR SUR POIREAUX, SAUCE VIN BLANC, POMMES À L'ANGLAISE</p> <p>TARTE AU CHOCOLAT ET FRAMBOISES</p>

S48	DÉJEUNER 12h00
Lundi 23 novembre 2020	<p style="text-align: center;">FEUILLETÉ AUX FRUITS DE MER PARMENTIER DE JOUE DE BŒUF SALADE D'AGRUMES ET PETITS FOURS</p>
Mardi 24 novembre 2020	<p style="text-align: center;">ESCARGOTS AU CHAMPAGNE ET FINES HERBES FEUILLETÉ D'ANDOUILLETTE AU CHAOURCE, SALADE DU MOMENT CHAMPENOISE AUX BISCUITS ROSES DE REIMS, CRÈME ANGLAISE PARFUMÉE AU RATAFIA</p>
Mercredi 25 novembre 2020	<p style="text-align: center;">ASSIETTE DE CHARCUTERIE POULET RÔTI, JUS DE RÔTI, CLAFOUTIS DE LÉGUMES GRATIN D'AGRUMES ET TUILE AUX AMANDES</p>
Jeudi 26 novembre 2020	<p style="text-align: center;">POTAGE CULTIVATEUR MAISON, QUENELLE DE CRÈME FRAICHE GALETTE À LA SAUCISSE, SALADE BUFFET DE CRÊPES (AU SUCRE, CONFITURE, NUTELLA, FLAMBÉE OU SUZETTE)</p>
Vendredi 27 novembre 2020	<p style="text-align: center;">QUICHE OCÉANE ESTOUFFADE DE BŒUF BOURGUIGNONNE, PENNES ET PETITS LÉGUMES CRÈME BRULÉE, TUILE AUX AMANDES</p>

S49	DÉJEUNER 12h00
Lundi 30 novembre 2020	<p>MILLEFEUILLE DE BETTERAVE ET CHÈVRE</p> <p>CÔTE DE PORC MARINÉE MIEL-GINGEMBRE, GRATIN DE CHOUX-FLEURS</p> <p>GRATIN DE FRUITS D'AUTOMNE</p>
Mardi 01 décembre 2020	<p>ESCARGOTS SUR UN VELOUTÉ DE CRESSON</p> <p>TARTINE GRANITÉE CHAOURCE ET ANDOUILLETTE, SALADE DU MOMENT</p> <p>TIRAMISU AU CHAMPAGNE ROSÉ, BISCUITS ROSES DE REIMS</p>
Mercredi 02 décembre 2020	<p>VELOUTÉ CHOISY</p> <p>MOULES FRITES, SAUCE À CHOIX</p> <p>GÂTEAU LÉGER À L'ANANAS</p>
Jeudi 03 décembre 2020	<p>POTAGE CULTIVATEUR MAISON, QUENELLE DE CRÈME FRAICHE</p> <p>GALETTE AU SAUMON, SALADE</p> <p>BUFFET DE CRÊPES (AU SUCRE, CONFITURE, NUTELLA, FLAMBÉE OU SUZETTE)</p>
Vendredi 04 décembre 2020	<p>TARTE FINE AUX SARDINES, TOMATE ET OIGNONS CONFITS</p> <p>ESCALOPE DE VOLAILLE VIENNOISE, TRIO DE TAGLIATELLES</p> <p>BAVAROIS RUBANÉ, BISCUIT</p>

S50	DÉJEUNER 12h00
Lundi 07 décembre 2020	<p>SOUPE DE CHAMPIGNONS, ŒUF MOLLET FRIT</p> <p>TAGLIATELLES AUX CREVETTES</p> <p>POIRE POCHÉE AU CAMEL</p>
Mardi 08 décembre 2020	<p>VELOUTÉ DE CÈLERI, PANÉS DE CREVETTES, CROÛTONS AU BEURRE NOISETTE</p> <p>POULET RÔTI AILÉ ET SON JUS, ALLUMETTES DE POMMES DE TERRE</p> <p>FRUITS DE SAISON, SABAYON DE COINTREAU GRANITÉ</p>
Mercredi 09 décembre 2020	<p><u>FORFAIT 20€</u></p> <p>ASSIETTE DE FRUITS DE MER</p> <p>MAGRET DE CANARD À L'ORANGE, POMMES GAUFRETTES</p> <p>MILLEFEUILLE PRALINÉ NOIX DE PÉCAN</p>
Jeudi 10 décembre 2020	<p>TARTE FINE CHAUDE D'ESCARGOTS À LA CRÈME D'AIL</p> <p>CURRY DE POULET, RIZ PILAF</p> <p>LE CHOCOLAT DANS TOUS SES ETATS</p>
Vendredi 11 décembre 2020	<p>SOUFFLÉ AUX FROMAGES</p> <p>SAUTÉ DE VEAU AUX POIVRONS, RIZ PILAF</p> <p>TARTE AUX POIRES À LA CRÈME D'AMANDE</p>

S51	DÉJEUNER 12h00
Lundi 14 décembre 2020	<p><u>FORFAIT 20€</u></p> <p>CRÈME DE MOULES AU CURRY FILET DE PINTADEAU FUMÉ, RISOTTO CHORIZO BÛCHE DE NOËL CHOCO-CARAMEL</p>
Mardi 15 décembre 2020	<p><u>FORFAIT 20€</u></p> <p>TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, CHUTNEY DE FRUITS SECS, TOAST DE PAIN GRILLÉ</p> <p>NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES RÔTIES, FONDUE DE POIREAUX, BEURRE NANTAIS</p> <p>MAGIE NOIRE</p>
Mercredi 16 décembre 2020	<p><u>FORFAIT 20€</u></p> <p>ASSIETTE DE FOIE GRAS, PAIN D'ÉPICE</p> <p>AIGUILLETTE DE CANARD, SAUCE BIGARADE, ENDIVES CARAMÉLISÉES ET POMMES AMANDINE</p> <p>ENTREMETS DE FÊTE</p>
Jeudi 17 décembre 2020	<p><u>FORFAIT 20€</u></p> <p>TARTE FINE CHAUDE DE SAINT-JACQUES, FONDUE DE POIREAUX ET CRÈME D'OLIVES</p> <p>FRICASSÉE DE POULET AUX COQUES ET SAFRAN, RIZ PILAF</p> <p>LE CHOCOLAT DANS TOUS SES ETATS</p>
Vendredi 18 décembre 2020	<p><u>FORFAIT 20€</u></p> <p>PAVÉ DE SAUMON, CAROTTES AU MIEL ET CROUSTILLANT</p> <p>SUPRÊME DE POULET FARCI AUX ESCARGOTS, JUS DE PERSIL, PURÉE ET GRATIN D'HARICOTS VERTS</p> <p>BAVAROIS AU PAIN D'ÉPICES ET CLÉMENTINES, SORBET CLÉMENTINE</p>



Bien Chers Clients,

Après 32 « rentrées » scolaires j'avais rêvé d'une « sortie » un peu moins précipitée !

Il est 21 h 45 ce jeudi 12 mars 2020, je suis avec mes élèves au « restaurant du bas » lorsque j'apprends que cette sale bête de Covid nous oblige à fermer « Herriot » dès le lendemain... pour quelque temps ; la suite vous la connaissez.

Comme vous le savez déjà presque tous, l'heure de ma retraite a sonné aussi permettez-moi de vous dire au revoir dignement, tranquillement ce que je n'ai pas eu le temps de faire de vive voix.

Dès que cela sera possible c'est avec beaucoup de plaisir que je vous reverrai. Soit au Renoir soit à l'Auguste mes deux vieux copains de route depuis 3 décennies maintenant.

Je viendrai m'asseoir comme vous pour y passer deux heures de détente, ou bien encore « debout » comme un vilain juré d'examen que je n'étais déjà pas...

Bien amicalement et je l'espère vraiment, à très bientôt.

Pierre-Jean Lenglet