



*Lydie GYSELINCK, 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 12 €
(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 12 € 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 hydroalcoolique sera mis à votre disposition à l'entrée des restaurants.
LE PASS SANITAIRE EST OBLIGATOIRE.
(sous réserve des nouvelles normes sanitaires)**

S38	DÉJEUNER 12h00
Lundi 20 septembre 2021	<p>MENU 15 €</p> <p style="text-align: center;">« LE NORD PAS DE CALAIS »</p> <p style="text-align: center;">TARTE AU MAROILLES</p> <p style="text-align: center;">MOULES MARINIÈRES OU À LA CRÈME ACCOMPAGNÉES DE SES FRITES</p> <p style="text-align: center;">CH'TIRAMISU</p>
Mardi 21 septembre 2021	<p>PAS DE SERVICE</p>
Mercredi 22 septembre 2021	<p style="text-align: center;">QUICHE AUX CHAMPIGNONS ET SON MESCLUN</p> <p style="text-align: center;">CUISSÉ DE POULET SAUTÉE À L'ESTRAGON TIAN DE LÉGUMES</p> <p style="text-align: center;">SABLÉ BRETON RAISINS FRAIS ET CRÈME DIPLOMATE VANILLÉE</p>
Jeudi 23 septembre 2021	<p>PAS DE SERVICE</p>
Vendredi 024 septembre 2021	<p style="text-align: center;">FICELLE PICARDE</p> <p style="text-align: center;">SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX PARFUMS DE PROVENCE</p> <p style="text-align: center;">CRÈME BRULÉE TUILES DENTELLES</p>

S39	<p align="center">DÉJEUNER 12h00</p>
<p align="center">Lundi 27 septembre 2021</p>	<p align="center"> « LA BOURGOGNE » GOUGÈRES BŒUF BOURGUIGNON TAGLIATELLES FLAMUSSE AUX POIRES COULIS DE CASSIS </p>
<p align="center">Mardi 28 septembre 2021</p>	<p align="center">PAS DE SERVICE</p>
<p align="center">Mercredi 29 septembre 2021</p>	<p align="center"> ŒUFS FARCIS CHIMAY ESCALOPE DE VOLAILLE PANÉE SPAGHETTI NAPOLITAINES TARTE AUX POMMES </p>
<p align="center">Jeudi 30 septembre 2021</p>	<p align="center">PAS DE SERVICE</p>
<p align="center">Vendredi 01 octobre 2021</p>	<p align="center"> PÂTÉ FEUILLETÉ LASAGNES MAISON SALADE VERTE SALADE DE FRUITS FOURS SECS </p>

S40	DÉJEUNER 12h00
Lundi 04 octobre 2021	<p>MENU 15 €</p> <p>« LA FRANCHE COMTÉ »</p> <p>ASSIETTE DE CHARCUTERIE FAÇON RACLETTE</p> <p>SUPRÊME DE VOLAILLE AU VIN D'ARBOIS RIZ PILAF</p> <p>MATAFAN AUX POMMES ET MIEL</p>
Mardi 05 octobre 2021	<p>TARTELETTE À L'ÉCHALOTE, MOUSSE DE CHAVIGNOL JUS DE VOLAILLE</p> <p>CUISSE DE POULET RÔTIE, AIL ET ROMARIN POMMES DE TERRE ÉCRASÉES</p> <p>SALADE DE FRUITS</p>
Mercredi 06 octobre 2021	<p>MENU 15 €</p> <p>SALADE D'AUTOMNE ET CHÈVRE CHAUD</p> <p>POULET GRILLÉ À L'AMÉRICAIN ET SA GARNITURE</p> <p>TARTE AUX FRUITS DE SAISON</p>
Jeudi 07 octobre 2021	<p>SALADE TROYENNE</p> <p>POISSON DU JOUR EN PAPILLOTE, BEURRE BLANC DÉCLINAISON AUTOUR DE LA CAROTTE</p> <p>TARTE BOURDALOUE SAUCE CHOCOLAT</p>
Vendredi 07 octobre 2021	<p>PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</p>

S41	DÉJEUNER 12h00
Lundi 11 octobre 2021	<p>MENU 15 €</p> <p>« LA CHAMPAGNE »</p> <p>SALADE AUBOISE (CROUSTILLANT DE CHAOURCE ET ANDOUILLETTE)</p> <p>FEUILLETÉ DE BOUDIN BLANC DUO DE POMMES EN L’AIR ET DE TERRE</p> <p>GRATIN DE FRUITS D’AUTOMNE SABAYON AU CHAMPAGNE</p>
Mardi 12 octobre 2021	<p>AVOCAT CREVETTES</p> <p>FILET DE VOLAILLE, JUS À L’ESTRAGON POMMES PONT NEUF</p> <p>TARTE ALSACIENNE AUX POIRES</p>
Mercredi 13 octobre 2021	<p>MENU 15 €</p> <p>FEUILLETÉ DE CHAMPIGNONS ET GÉSIERS CONFITS</p> <p>TRUITE SOUFLÉE, SAUCE RIESLING PETITS LÉGUMES EN RAGOÛT</p> <p>CRÈME BRULÉE TUILES DENTELLES</p>
Jeudi 14 octobre 2021	<p>SALADE D’AUTOMNE, CROUSTILLANT DE CHÈVRE ET MIEL DU LYCÉE</p> <p>PAVÉ DE POISSON EN PAPILOTE, BEURRE BLANC CITRONNÉ LÉGUMES OUBLIÉS</p> <p>AUTOUR DE LA TARTE CHOCOLAT</p>
Vendredi 15 octobre 2021	<p>PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</p>

S42	DÉJEUNER 12h00
Lundi 18 octobre 2021	<p>MENU 15 €</p> <p style="text-align: center;">« L'ALSACE »</p> <p style="text-align: center;">FLAMMENKUCHE</p> <p style="text-align: center;">CHOUCROUTE</p> <p style="text-align: center;">TARTE ALSACIENNE</p>
Mardi 19 octobre 2021	<p>SORTIE PÉDAGOGIQUE</p>
Mercredi 20 octobre 2021	<p>MENU 15 €</p> <p style="text-align: center;">GRATIN DE POTIMARRON ET MOULES DE BOUCHOT</p> <p style="text-align: center;">CUISSÉ DE CANE BRAISÉE EMBEURRÉE DE CHOUX</p> <p style="text-align: center;">TARTE FINE, CRÈME PARFUMÉE À LA FÈVE DE TONKA RAISINS FRAIS</p>
Jeudi 21 octobre 2021	<p style="text-align: center;">TARTE AU CHÈVRE, LARD FUMÉ ET SON MESCLUN</p> <p style="text-align: center;">CUISSÉ DE POULET GRILLÉE À L'AMÉRICAIN POMMES ALLUMETTES</p> <p style="text-align: center;">TRILOGIE DE CRÈMES BRULÉES</p>
Vendredi 22 octobre 2021	<p>PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</p>

S45	DÉJEUNER 12h00
Lundi 08 novembre 2021	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
Mardi 09 novembre 2021	MENU 15 € TARTELETTE CHAMPS SUR BARSE, FIGUES, RAISINS JAMBON DE PAYS JOUÉ DE PORC CONFITE RIZ PILAF TARTE FEUILLETÉE AUX FRUITS
Mercredi 10 novembre 2021	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
Jeudi 11 novembre 2021	FÉRIÉ
Vendredi 12 novembre 2021	PAS DE SERVICE

S46	DÉJEUNER 12h00
Lundi 15 novembre 2021	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
Mardi 16 novembre 2021	<p>TARTELETTE MOUSSE CHÈVRE ET BETTERAVE</p> <p>BŒUF BOURGUIGNON RIZ PILAF</p> <p>TARTE FEUILLETÉE AUX FRUITS</p>
Mercredi 17 novembre 2021	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
Jeudi 18 novembre 2021	<p>VELOUTÉ DE POTIMARRON ET CHÂTAIGNES CRÈME SALÉE AUX ÉPICES</p> <p>PALERON À LA BOURGUIGNONNE PURÉE DE PANAIS</p> <p>TARTE CITRON MERINGUÉE</p>
Vendredi 19 novembre 2021	<p>ŒUF PARFAIT FLORENTINE</p> <p>CUISSE DE POULET SAUTÉE CHASSEUR POMMES PARMENTIER</p> <p>TARTE AUX POMMES ALSACIENNE</p>

S47	DÉJEUNER 12h00
Lundi 22 novembre 2021	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
Mardi 23 novembre 2021	<p>GOUGÈRE JAMBON FROMAGE</p> <p>MOUSSELINE DE SAUMON AUX LÉGUMES</p> <p>FORÊT NOIRE</p>
Mercredi 24 novembre 2021	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
Jeudi 25 novembre 2021	<p>VELOUTÉ SAINT-GERMAIN REVISITÉ</p> <p>CRÈME AU LARD</p> <p>ESTOUFFADE DE BŒUF À LA FLAMANDE</p> <p>ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE</p> <p>PARIS-BREST</p>
Vendredi 26 novembre 2021	<p>TARTE FINE</p> <p>COMPOTÉE DE LÉGUMES ET SALADE D'HERBES</p> <p>JOUE DE PORC EN RAGOÛT AU VIN BLANC</p> <p>GRATIN DE POMMES DE TERRE</p> <p>CRÊPES AU SUCRE</p>

S48	DÉJEUNER 12h00
Lundi 29 novembre 2021	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
Mardi 30 novembre 2021	<p>GOUGÈRE FARCIE MOUSSE LÉGÈRE AU CHAOURCE, ÉPINARDS</p> <p>PAUPIETTE DE MERLU AU NOILLY PRAT RIZ CRÉOLE</p> <p>ENTREMETS FAÇON TIRAMISU</p>
Mercredi 01 décembre 2021	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
Jeudi 02 décembre 2021	<p>CROUSTADE DE CHAMPIGNONS</p> <p>BLANQUETTE DE VOLAILLE RIZ SAUVAGE</p> <p>CHOUX PISTACHE-NOISETTE</p>
Vendredi 03 décembre 2021	<p>VELOUTÉ DE CAROTTES CRÈME DE CHÈVRE ET NOISETTES TORRÉFIÉES</p> <p>BLANQUETTE DE VOLAILLE À L'ANCIENNE RIZ PILAF</p> <p>CRÈME BRULÉE À LA VANILLE BOURBON</p>

S49	DÉJEUNER 12h00
Lundi 06 décembre 2021	<p>MENU 15 €</p> <p>TARTARE DE SAUMON GRANY SMITH, VODKA ET ANETH</p> <p>PAVÉ DE RUMSTEAK FLAMBÉ AUX POIVRES POMMES CROQUETTES</p> <p>BÛCHE VANILLE MASCARPONE</p>
Mardi 07 décembre 2021	<p>MENU 15 €</p> <p>MADELEINE AU SAUMON CRÈME AU CITRON</p> <p>JAMBONNETTE DE CANARD À L'ORANGE</p> <p>BISCUIT ROULÉ AU MARRON</p>
Mercredi 08 décembre 2021	<p>MENU 15 €</p> <p>VELOUTÉ DE POTIMARRON QUENELLE DE CRÈME AU LARD</p> <p>BLANQUETTE D'AGNEAU AUX CONCOMBRES RIZ AUX LÉGUMES</p> <p>TARTE AU CHOCOLAT</p>
Jeudi 09 décembre 2021	<p>MENU 15 €</p> <p>BROCHETTE DE GAMBAS, RISOTTO ORANGE ET CURRY SAUCE ÉMULSIONNÉE</p> <p>FILET DE CANARD SAUTÉ, SAUCE AU POIVRE DE TIMUT, POMMES DUCHESSE</p> <p>BISCUIT ROULÉ AUX FRUITS EXOTIQUES</p>
Vendredi 10 décembre 2021	<p>MENU 15 €</p> <p>SALADE DE CHÈVRE CHAUD</p> <p>QUENELLES DE MERLAN SAUCE CRUSTACÉS SUR LIT D'ÉPINARDS</p> <p>TARTES AUX POIRES, CRÈMES D'AMANDES</p>

S50	DÉJEUNER 12h00
Lundi 13 décembre 2021	<p>MENU 18 €</p> <p>ASSIETTE DE SAUMON ET SES BLINIS</p> <p>DINDE AUX MARRONS TRIO DE PURÉE</p> <p>OMELETTE NORVÉGIENNE</p>
Mardi 14 décembre 2021	<p>MENU 18 €</p> <p>CAKE AU MAROILLES</p> <p>MAGRET DE CANARD RÉDUCTION VIN ROUGE, LÉGUMES D'HIVER</p> <p>BISCUIT ROULÉ CHOCOLAT FAÇON BÛCHE</p>
Mercredi 15 décembre 2021	<p>MENU 20 €</p> <p>TARTE FINE, FONDUE DE POIREAUX, NOIX DE SAINT-JACQUES SAUCE VIERGE D'HIVER</p> <p>CUISSE DE POULET SAFRANÉ RIZ AUX FRUITS DE MER</p> <p>NOUGAT GLACÉ COULIS DE FRUITS ROUGES</p>
Jeudi 16 décembre 2021	<p>MENU 20 €</p> <p>TRILOGIE DE FOIE GRAS MAISON COMPOTÉE D'OIGNON ROUGE AU CIDRE DU PAYS D'OTHE</p> <p>FILET DE CANETTE SAUTÉ, SAUCE AUX AIRELLES MILLEFEUILLE DE POMMES DE TERRE AUX FINES HERBES</p> <p>BÛCHE FAÇON FORÊT NOIRE</p>
Vendredi 17 décembre 2021	<p>MENU 20 €</p> <p>CRÈME BRULÉE AU FOIE GRAS</p> <p>NOIX DE SAINT JACQUES EN CASSOLETTA MARINIÈRE</p> <p>CHARLOTTE AU AGRUMES</p>