



**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  
du lundi 27 février au vendredi 14 avril 2023*

*Ils répondent à des objectifs pédagogiques découlant des programmes.*

**L'ENVOL 14 € (SAUF MENUS SPECIAUX)**

*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 du menu par personne comprend :**

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

**Les réservations seront prises à partir du lundi 23 janvier 2023**

**En raison de la pénurie de certaines matières premières,  
il est possible que nous soyons amenés à changer certains menus.**

<b>S09</b>	<b>DÉJEUNER 12h00</b>
<b>Lundi 27 Février 2023</b>	Tarte à l'oignon  Escalope de volaille à la crème, flan de légumes de saison  Fondant au chocolat, glace vanille
<b>Mardi 28 Février 2023</b>	PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
<b>Mercredi 1 Mars 2023</b>	Poireaux vinaigrette  Hachis Parmentier  Crème caramel, biscuits secs
<b>Jeudi 2 Mars 2023</b>	PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
<b>Vendredi 3 Mars 2023</b>	PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

S10	DÉJEUNER 12h00
<p><b>Lundi 6 Mars 2023</b></p>	<p>Cromesquis de Chaource, mesclun de salade</p> <p>Blanquette de volaille purée de pommes de terre à l'ail</p> <p>Tarte Bourdaloue</p>
<p><b>Mardi 7 Mars 2023</b></p>	<p>PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</p>
<p><b>Mercredi 8 Mars 2023</b></p>	<p>Gratinée à l'oignon</p> <p>Blanquette de volaille, riz pilaf</p> <p>Tarte fine aux pommes, sauce caramel</p>
<p><b>Jeudi 9 Mars 2023</b></p>	<p>PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</p>
<p><b>Vendredi 10 Mars 2023</b></p>	<p>PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</p>

<b>S11</b>	<b>DÉJEUNER 12h00</b>
<b>Lundi 13 Mars 2023</b>	<b>Forfait 16€</b>  Pâté en croûte  Estouffade de bœuf bourguignonne, tagliatelles au beurre  Paris-Brest
<b>Mardi 14 Mars 2023</b>	PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
<b>Mercredi 15 Mars 2023</b>	Petit pâté feuilleté, sauce Porto  Filet de poisson blanc, sauce Aurore, pommes vapeur  Crème brûlée
<b>Jeudi 16 Mars 2023</b>	PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
<b>Vendredi 17 Mars 2023</b>	PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

<b>S12</b>	<b>DÉJEUNER 12h00</b>
<b>Lundi 20 Mars 2023</b>	Talmouses  Filet de poisson blanc, pommes vapeur, beurre blanc  Tarte normande
<b>Mardi 21 Mars 2023</b>	PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
<b>Mercredi 22 Mars 2023</b>	Assortiment de crudités  Cuisse de poulet en fricassée, gratin de pommes de terre  Salade de fruits frais
<b>Jeudi 23 Mars 2023</b>	PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
<b>Vendredi 24 Mars 2023</b>	PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

<b>S13</b>	<b>DÉJEUNER 12h00</b>
<b>Lundi 27 Mars 2023</b>	<p>Tartare de bœuf</p> <p>Hachis Parmentier</p> <p>Trilogie de chocolat ( tarte chocolat, glace chocolat, crumble chocolat ou chocolat chaud en shooter)</p>
<b>Mardi 28 Mars 2023</b>	<p>PAS DE SERVICE</p>
<b>Mercredi 29 Mars 2023</b>	<p>Velouté d'asperges</p> <p>Filet de truite à la bourguignonne, riz aux légumes</p> <p>Tarte aux poires et amandes</p>
<b>Jedi 30 Mars 2023</b>	<p>Allumette au fromage</p> <p>Potée de poisson à la moutarde</p> <p>Matafan aux pommes, glace vanille</p>
<b>Vendredi 31 Mars 2023</b>	<p>Croustillant de chaource et lentilles</p> <p>Pavé de saumon fondue de poireaux, beurre blanc</p> <p>Crêpes Suzette</p>

S14	DÉJEUNER 12h00
<p><b>Lundi 3 Avril 2023</b></p>	<p>Brochette de scampis / chorizo, sauce verte</p> <p>Poulet sauté façon vallée d'Auge, tagliatelles au beurre</p> <p>Choux au craquelin</p>
<p><b>Mardi 4 Avril 2023</b></p>	<p>Crudités et Croustix</p> <p>Pizza au magret de canard fumé et poivre vert, roquette</p> <p>Cheesecake au spritz</p>
<p><b>Mercredi 5 Avril 2023</b></p>	<p>Tarte au munster, salade verte</p> <p>Cuisse de poulet sautée chasseur, pommes Parmentier</p> <p>Pomme rôtie, compote de rhubarbe</p>
<p><b>Jeudi 6 Avril 2023</b></p>	<p><b>PAS DE SERVICE</b></p>
<p><b>Vendredi 7 Avril 2023</b></p>	<p>Croustillant de chaource et lentilles</p> <p>Pavé de saumon, fondue de poireaux, beurre blanc</p> <p>Crêpes Suzette</p>

S15	DÉJEUNER 12h00
<p><b>Lundi 10 Avril 2023</b></p>	<p><b>FÉRIÉ « LUNDI DE PÂQUES »</b></p>
<p><b>Mardi 11 Avril 2023</b></p>	<p><b>PAS DE SERVICE</b></p>
<p><b>Mercredi 12 Avril 2023</b></p>	<p>Salade façon niçoise</p> <p>Estouffade de bœuf provençale, spaghetti aux poivrons</p> <p>Cerises flambées, sorbet framboise</p>
<p><b>Jeudi 13 Avril 2023</b></p>	<p>Œufs brouillés aux fines herbes</p> <p>Filet de poulet grillé pané, sauce diable, pommes gaufrettes</p> <p>Tarte au citron</p>
<p><b>Vendredi 14 Avril 2023</b></p>	<p>Œuf cocotte aux champignons, émulsion fumée</p> <p>Contre-filet rôti, sauce béarnaise, pommes croquettes</p> <p>Chou praliné, glace vanille</p>