

SECTION HOTELIERE
La Maladière

B.P. 90248
10300 SAINTE SAVINE
☎ 03.25.72.15.90



**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 mardi 02 mai au vendredi 9 juin 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 27 mars 2023

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



S18	DÉJEUNER 12h00
Lundi 1er Mai 2023	FÉRIÉ
Mardi 2 Mai 2023	Asperges et œuf poché Fish and chips Charlotte aux fruits de saison
Mercredi 3 Mai 2023	Avocats aux crevettes Côte d'agneau aux épices, couscous d'herbes Millefeuille pistache- framboises
Jeudi 4 Mai 2023	Tourte à la viande Pavé de saumon à l'unilatéral, risotto aux champignons Tartelette aux fraises
Vendredi 5 Mai 2023	TP DEPLACE

S19	DÉJEUNER 12h00
Lundi 8 Mai 2023	FÉRIÉ
Mardi 9 Mai 2023	PAS DE SERVICE
Mercredi 10 Mai 2023	Salade façon niçoise Sauté de volaille aux agrumes légumes de saison Sablé normand aux framboises et à la rhubarbe
Jeudi 11 Mai 2023	Ragoût de fève à l'œuf poché, coulis de poivron Fish and Chips Tarte au chocolat
Vendredi 12 Mai 2023	PAS DE SERVICE

S20	DÉJEUNER 12h00
Lundi 15 Mai 2023	Tourte aux pommes de terre Cuisse de poulet confite au thym, tian de légumes Autour de la cerise
Mardi 16 Mai 2023	Carpaccio d'avocat, asperges et jambon Escalope de lieu dijonnaise, pommes dauphines Génoise chocolat, sauce anglaise, fruits de saison
Mercredi 17 Mai 2023	Taboulé aux herbes Pavé de bœuf grillé, sauce béarnaise légumes grillés confits Tarte amandine aux abricots
Jeudi 18 Mai 2023	FÉRIÉ « ASCENSION »
Vendredi 19 Mai 2023	PONT DE L'ASCENSION

S21	DÉJEUNER 12h00
Lundi 22 Mai 2023	Carottes fondantes au cumin Porc au caramel, wok de légumes Macaron aux fraises
Mardi 23 Mai 2023	PAS DE SERVICE
Mercredi 24 Mai 2023	Forfait 16 € Gaspacho andalou Filet de daurade à la niçoise tian de courgettes Feuilleté aux fraises
Jeudi 25 Mai 2023	Salade de pommes de terre et hareng Darne de saumon grillée, sauce hollandaise, tagliatelles et carottes au miel Fraise melba
Vendredi 26 Mai 2023	PAS DE SERVICE

S22	DÉJEUNER 12h00
Lundi 29 Mai 2023	<p style="text-align: center;">FÉRIÉ « LUNDI DE PENTECÔTE »</p>
Mardi 30 Mai 2023	<p style="text-align: center;">Autour de l'artichaut poivrade</p> <p style="text-align: center;">Poulet cocotte Grand-Mère bouquetière de légumes printaniers</p> <p style="text-align: center;">Feuillantine aux fraises, crème légère à la pistache</p>
Mercredi 31 Mai 2023	<p style="text-align: center;">Soupe de moules au safran</p> <p style="text-align: center;">Pavé de poisson à la julienne de légumes</p> <p style="text-align: center;">Tarte à l'orange</p>
Jeudi 1er Juin 2023	<p style="text-align: center;">SORTIE PEDAGOGIQUE</p>
Vendredi 2 Juin 2023	<p style="text-align: center;">PAS DE SERVICE</p>

S23	DÉJEUNER 12h00
Lundi 5 Juin 2023	<p>Raviole au fromage</p> <p>Sauté de porc au miel, légumes glacés</p> <p>Tartelette aux cerises</p>
Mardi 6 Juin 2023	<p>Rouget et risotto au quinoa</p> <p>Choux farci</p> <p>Gâteau basque</p>
Mercredi 7 Juin 2023	<p>Goujonnettes de poisson, sauce tartare</p> <p>Poulet sauté façon basquaise riz pilaf</p> <p>Tarte citron</p>
Jeudi 8 Juin 2023	<p>Salade Niçoise</p> <p>Darne de saumon grillée, sauce béarnaise, tian de légumes</p> <p>Pêche Melba</p>
Vendredi 9 Juin 2023	<p>Forfait 16€</p> <p>Cannellonis d'asperges et fromage de chèvre</p> <p>Filet de daurade, vièrge de légumes</p> <p>Fraises roulées au sirop, sorbèt basilic</p>