



Menus de l'Envol

JANVIER – FEVRIER 2024

Réservations uniquement par téléphone au :

**03.25.72.15.90 de 8h30 à 11h30,
les jours ouvrables**

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



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 8 janvier au vendredi 23 février 2024.

Le forfait est de 14€ par personne (sauf menus spéciaux)

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

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 uniquement par téléphone :
de 8h30 à 11h30 au 03.25.72.15.90**

❖ ***Vacances de Noël*** : du lundi 25 décembre 2023 au dimanche 07 janvier 2024 inclus.

❖ ***Vacances d'hiver*** : du lundi 26 février 2024 au dimanche 10 mars 2024 inclus.

❖ ***Vacances de printemps*** : du lundi 22 avril 2024 au dimanche 05 mai 2024 inclus.



S2	DÉJEUNER 12h00
Lundi 8 Janvier 2024	<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Choux farcis, riz pilaf</p> <p>Mousse au chocolat, tuile aux amandes</p>
Mardi 9 Janvier 2024	<p>Forfait 16€</p> <p>Tarte au chèvre, lard fumé, mesclun de salade</p> <p>Cuisse de canard à l'orange, patate douce rôtie au curry</p> <p>Trilogie de panna-cotta</p>
Mercredi 10 Janvier 2024	<p>Forfait 16€</p> <p>Œufs mimosa sur lit de salade</p> <p>Estouffade de bœuf bourguignonne, tagliatelles</p> <p>Galette des rois aux griottes</p>
Jeudi 11 Janvier 2024	<p>PAS DE SERVICE (AET)</p>
Vendredi 12 Janvier 2024	<p>Œuf cocotte aux champignons</p> <p>Mignon de porc, sauce moutarde violette, flan de potimarron</p> <p>Galette des rois</p>

S03	DÉJEUNER 12h00
Lundi 15 Janvier 2024	<p>Forfait 16€</p> <p>Œufs mollets Florentine</p> <p>Pot au feu de paleron et ses légumes, bouillon de patate douce</p> <p>Tarte façon 'Pina Colada'</p>
Mardi 16 Janvier 2024	<p>Œuf croustillant, sauce béarnaise, chiffonnade de pays</p> <p>Fricassée de volaille, écrasé de pommes de terre, légumes glacés</p> <p>Tarte Bourdaloue, sauce chocolat</p>
Mercredi 17 Janvier 2024	<p>Forfait 16€</p> <p>Verrine d'avocat et crevettes</p> <p>Estouffade de bœuf provençale, riz pilaf</p> <p>Tarte citron meringuée</p>
Jeudi 18 Janvier 2024	<p>PAS DE SERVICE (AET)</p>
Vendredi 19 Janvier 2024	<p>Forfait 16€</p> <p>Quiche aux légumes, mesclun</p> <p>Cuisse de poulet rôtie, pommes purée, jus de rôti, carottes glacées</p> <p>Salade d'agrumes, tuiles aux amandes, crémeux citron, sorbet orange</p>

S04	DÉJEUNER 12h00
Lundi 22 Janvier 2024	<p>Forfait 16€</p> <p>Jambon de Reims pané au sésame, vinaigrette au mout de raisin</p> <p>Papillote de merlu au Champagne, jardinière de légumes de saison</p> <p>Charlotte aux biscuits roses et clémentines</p>
Mardi 23 Janvier 2024	<p>Aumônière savoyarde, crème de lard</p> <p>Cuisse de poulet sauté à l'estragon, purée de pommes de terre, légumes glacés</p> <p>Pomme rôtie, glace vanille</p>
Mercredi 24 Janvier 2024	<p>Forfait 16€</p> <p>Planche de charcuterie</p> <p>Poulet cocotte Grand-Mère</p> <p>Tarte fine aux pommes</p>
Jeudi 25 Janvier 2024	<p>Forfait 16€</p> <p>Autour du butternut</p> <p>Pavé de poisson en croûte aux fruits secs, beurre d'écrevisses, légumes d'hiver</p> <p>Trilogie de mille-feuille : vanille, praliné, cointreau</p>
Vendredi 26 Janvier 2024	<p>Œuf cocotte Florentine</p> <p>Mignon de porc, sauce champignons, flan de légumes</p> <p>Galette des rois</p>

S05	DÉJEUNER 12h00
Lundi 29 Janvier 2024	<p>Feuilleté d'escargots, beurre persillé</p> <p>Carbonnade Flamande, tagliatelles fraîches</p> <p>Œuf à la neige</p>
Mardi 30 Janvier 2024	<p>PAS DE SERVICE (G)</p>
Mercredi 31 Janvier 2024	<p>Forfait 16€</p> <p>Soufflé au comté</p> <p>Navarin d'agneau aux petits légumes</p> <p>Ananas flambés au rhum</p>
Jeudi 1 Février 2024	<p>Soupe à l'oignon gratinée</p> <p>Travers de porc laqué au miel et gingembre, mousseline de patate douce</p> <p>Crêpe flambée à l'orange</p>
Vendredi 2 Février 2024	<p>Forfait 16€</p> <p>Quiche océane, salade</p> <p>Cuisse de pintadeau rôti, jus de rôti pommes Duchesse, navets glacés</p> <p>Salade d'agrumes, meringue</p>

S06	DÉJEUNER 12h00
Lundi 5 Février 2024	PAS DE SERVICE (G)
Mardi 6 Février 2024	PAS DE SERVICE (G)
Mercredi 7 Février 2024	PAS DE SERVICE (Formation)
Jeudi 8 Février 2024	<p>Forfait 16€</p> <p>Salade frisée aux croustillants Troyen</p> <p>Bavette, beurre d'échalotes, pommes allumettes</p> <p>La crêpe et l'orange : Suzette, glace, salade de suprêmes d'oranges</p>
Vendredi 9 Février 2024	<p>Rouleau de printemps, sauce gingembre/soja</p> <p>Fish and chips, frites</p> <p>Tiramisu</p>

S07	DÉJEUNER 12h00
Lundi 12 Février 2024	<p>Forfait 16€</p> <p>Œufs cocotte à la crème</p> <p>Paupiette de poisson façon « Bonne Femme », mesclun de légumes de saison</p> <p>Moelleux au chocolat, glace vanille</p>
Mardi 13 Février 2024	<p>Forfait 16€</p> <p>Potage parmentier</p> <p>Cuisse de lapin, émulsion à la moutarde, purée de légumes</p> <p>Coulant chocolat, crème anglaise</p>
Mercredi 14 Février 2024	<p>Verrine d'avocat et crevettes</p> <p>Côte de porc pané à la milanaise, spaghetti</p> <p>Mousse au chocolat</p>
Jeudi 15 Février 2024	<p>Crêpe farcie façon ficelle Picarde</p> <p>Osso bucco Milanaise, spaghettis de légumes</p> <p>Tarte au citron</p>
Vendredi 16 Février 2024	<p>PAS DE SERVICE (Préparation JPO)</p>

S08	DÉJEUNER 12h00
Lundi 19 Février 2024	<p>Forfait 16€</p> <p>Œufs farcis Chimay</p> <p>Paupiettes de poisson, sauce Noilly-Prat, riz pilaf</p> <p>Mousse au chocolat, tuile aux amandes</p>
Mardi 20 Février 2024	<p>Forfait 16€</p> <p>Salade César (poulet pané)</p> <p>Dos de lieu jaune, sauce hollandaise légumes de saison</p> <p>Mille-feuille</p>
Mercredi 21 Février 2024	<p>Crème de potiron au lard</p> <p>Pièce de bœuf, sauce béarnaise, légumes du marché</p> <p>Coupe Banana split</p>
Jeudi 22 Février 2024	<p>Forfait 16€</p> <p>Aumônière à la troyenne</p> <p>Faux-filet, beurre maître d'hôtel pommes Pont-Neuf</p> <p>Trilogie autour de l'ananas : poché, coloré et flambé, caramel, glace et tartare</p>
Vendredi 23 Février 2024	<p>Nem végétarien, mayonnaise asiatique</p> <p>Tagine de poulet aux abricots, semoule</p> <p>Tiramisu aux fruits rouges</p>



Meilleurs Voeux

ET BONNE ANNÉE

