



L'Auguste & Le Renoir

La section hôtelière
vous présente les
menus du service de l'Envol

NOVEMBRE – DÉCEMBRE 2024

Réservations uniquement par téléphone au :

03.25.72.15.90

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



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 4 novembre au vendredi 20 décembre 2024.

FONCTIONNEMENT :

*Les restaurants ouvrent durant l'année scolaire pour les déjeuners du lundi au vendredi.
Ils répondent à des objectifs pédagogiques découlant des programmes.*

Le forfait est de 16€ par personne (sauf menus spéciaux)

Le prix comprend : le menu, une boisson (verre de vin 10cl ou 1/2 bouteille d'eau), le café.

Horaires à respecter :

Arrivée entre 12h00 et 12h30

Durant les vacances scolaires, nos restaurants seront fermés :

- Vacances de Noël : du lundi 23 décembre 2024 au dimanche 05 janvier 2025 inclus.**
- Vacances d'hiver : du lundi 10 février 2025 au dimanche 23 février 2025 inclus.**
- Vacances de printemps : du lundi 7 avril 2025 au dimanche 20 avril 2025 inclus.**
- Vacances d'été : le vendredi 4 juillet**

S45	DÉJEUNER 12h00
Lundi 4 Novembre 2024	<p data-bbox="700 241 986 271">Œufs cocotte Dieppoise</p> <p data-bbox="657 315 1029 376">Mignon de porc, pomme purée, légumes étuvés</p> <p data-bbox="687 421 999 481">Salade de fruits de saison, sirop vanillé</p>
Mardi 5 Novembre 2024	<p data-bbox="687 613 999 642">Velouté aux champignons</p> <p data-bbox="683 687 1003 716">Tagliatelles aux 2 saumons</p> <p data-bbox="654 761 1032 790">Profiteroles glacées au chocolat</p>
Mercredi 6 Novembre 2024	<p data-bbox="748 1084 940 1113">PAS DE SERVICE</p>
Jeudi 7 Novembre 2024	<p data-bbox="748 1505 940 1534">PAS DE SERVICE</p>
Vendredi 8 Novembre 2024	<p data-bbox="617 1794 1062 1823">Feuilleté « andouillette et chaource »</p> <p data-bbox="644 1868 1035 1928">Poisson du marché, beurre blanc légumes étuvés</p> <p data-bbox="762 1973 924 2002">Tiramisu café</p>

S46	DÉJEUNER 12h00
Lundi 11 Novembre 2024	Férié
Mardi 12 Novembre 2024	Quiche Lorraine Rôti de porc, pomme boulangère Salade de fruits d'automne, tuile aux amandes
Mercredi 13 Novembre 2024	Poireaux vinaigrette, mimosa à l'ancienne Mignon de porc à la moutarde ancienne purée de nos grands-mères Profiteroles au chocolat
Jeudi 14 Novembre 2024	Velouté Dubarry Poisson du marché, lentilles au lard fumé Chou chantilly
Vendredi 15 Novembre 2024	Potage Parmentier Bœuf mode, riz pilaf Moelleux au chocolat, crème anglaise

S47	DÉJEUNER 12h00
Lundi 18 Novembre 2024	<p>Rémoulade de céleri et pommes vertes</p> <p>Blanquette de volaille, riz pilaf</p> <p>Poire pochée au vin rouge</p>
Mardi 19 Novembre 2024	<p>Tartare de saumon et ses blinis</p> <p>Blanquette de volaille à l'ancienne</p> <p>Œuf à la neige</p>
Mercredi 20 Novembre 2024	<p>Œufs en meurette</p> <p>Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf</p> <p>Salade d'agrumes et son sorbet, petits fours secs</p>
Jeudi 21 Novembre 2024	<p>Le Beaujolais Nouveau</p> <p>Œuf en meurette</p> <p>Bœuf bourguignon, tagliatelles fraîches</p> <p>Poire pochée aux épices</p>
Vendredi 22 Novembre 2024	<p>Saucisson brioché</p> <p>Magret de canard, sauce vin rouge/orange, polenta</p> <p>Tarte au chocolat</p>

S48	DÉJEUNER 12h00
Lundi 25 Novembre 2024	<p>Œufs farcis Chimay</p> <p>Cuisse de pintade en fricassée, légumes glacés</p> <p>Pomme pochée à la bière</p>
Mardi 26 Novembre 2024	<p>Œuf mollet Florentine</p> <p>Poulet sauté chasseur, pommes noisette</p> <p>Moelleux au chocolat, sauce arabica</p>
Mercredi 27 Novembre 2024	<p>Profiteroles aux lardons</p> <p>Poisson du marché pané à l'anglaise, sauce tartare légumes de saison</p> <p>Tiramisu</p>
Jeudi 28 Novembre 2024	<p>Œuf cocotte aux champignons</p> <p>Cuisse de volaille en fricassée, légumes étuvés</p> <p>Dessert tout chocolat, crème anglaise</p>
Vendredi 29 Novembre 2024	<p>Potage Parmentier</p> <p>Bœuf mode, riz pilaf</p> <p>Moelleux au chocolat, crème anglaise</p>

S49	DÉJEUNER 12h00
Lundi 2 Décembre 2024	<p style="text-align: center;">PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</p>
Mardi 3 Décembre 2024	<p style="text-align: center;">Quiche Lorraine</p> <p style="text-align: center;">Rôti de porc, pomme boulangère</p> <p style="text-align: center;">Salade de fruits d'automne, tuile aux amandes</p>
Mercredi 4 Décembre 2024	<p style="text-align: center;">PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</p>
Jeudi 5 Décembre 2024	<p style="text-align: center;">Flammekueche, salade</p> <p style="text-align: center;">Blanquette de volaille, écrasé de pommes de terre</p> <p style="text-align: center;">Crumble aux pommes</p>
Vendredi 6 Décembre 2024	<p style="text-align: center;">Potage Conti</p> <p style="text-align: center;">Moules marinières, pommes Pont Neuf</p> <p style="text-align: center;">Tarte au citron meringuée</p>

S50	DÉJEUNER 12h00
Lundi 9 Décembre 2024	<p style="text-align: center;">PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</p>
Mardi 10 Décembre 2024	<p style="text-align: center;">Œuf mollet Florentine</p> <p style="text-align: center;">Poulet sauté chasseur, pommes noisette</p> <p style="text-align: center;">Moelleux au chocolat, sauce arabica</p>
Mercredi 11 Décembre 2024	<p style="text-align: center;">PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</p>
Jeudi 12 Décembre 2024	<p style="text-align: center;">Œuf cocotte aux champignons</p> <p style="text-align: center;">Cuisse de volaille en fricassée, légumes étuvés</p> <p style="text-align: center;">Dessert tout chocolat, crème anglaise</p>
Vendredi 13 Décembre 2024	<p style="text-align: center;">Carpaccio betteraves</p> <p style="text-align: center;">Filet mignon de porc, embeurrée de choux</p> <p style="text-align: center;">Œufs à la neige, crème anglaise</p>

S51	DÉJEUNER 12h00
Lundi 16 Décembre 2024	 <p>PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</p>
Mardi 17 Décembre 2024	<div style="display: flex; align-items: center;">  <div> <p>Forfait 25 € (avec cocktail du jour)</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Tartare de saumon et ses blinis</p> <p>Suprême de volaille poché aux marrons, potiron rôti au miel</p> <p>Omelette norvégienne vanille/pistache</p> </div> </div>
Mercredi 18 Décembre 2024	 <p>PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</p>
Jeudi 19 Décembre 2024	<div style="display: flex; align-items: center;">  <div> <p>Forfait 25 € (avec cocktail du jour)</p> <p>Cromesquis d'escargots</p> <p>Saint-Jacques, sauce champagne, choux fleurs, noisette</p> <p>Ballotine de volaille, champignons, choux farcis</p> <p>Buche de Noël chocolat/noisettes</p> </div> </div>
Vendredi 20 Décembre 2024	<div style="display: flex; align-items: center;">  <div> <p>Forfait 25 € (avec cocktail du jour)</p> <p>Cromesquis Champagne/champignons</p> <p>Bavaroise saumon fumée</p> <p>Filet mignon de porc, risotto champignons</p> <p>Buche de Noël chocolat/noisettes</p> </div> </div>

