



SECTION HOTELIERE

Rue de la Maladière
10306 SAINTE SAVINE
☎ 03.25.72.15.90

L'Auguste & Le Renoir

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

JANVIER - FÉVRIER 2025

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 13 janvier au vendredi 7 février 2025.

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 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**

S3B	DÉJEUNER 12H00
Lundi 13 janvier 2025	<p>Potage parmentier</p> <p>Poulet sauté façon vallée d'Auge, tagliatelles</p> <p>Quartiers d'ananas au miel, diplomate aux épices</p>
Mardi 14 janvier 2025	PAS DE SERVICE (G)
Mercredi 15 janvier 2025	<p style="text-align: center;">Potage cultivateur</p> <p style="text-align: center;">Mignon de porc, sauce charcutière, pomme purée à l'ancienne</p> <p style="text-align: center;">Galette des rois</p> <div style="text-align: right;">  </div>
Jeudi 16 janvier 2025	<p>Cromesquis d'escargots</p> <p>Ballotine de volaille, champignons et choux farci</p> <p>Crème brûlée au chocolat</p>
Vendredi 17 janvier 2025	PAS DE SERVICE (Commis)

S4A	DÉJEUNER 12H00
Lundi 20 janvier 2025	<p>Œuf parfait aux champignons et moules</p> <p>Échine de porc poêlée, pommes boulangères</p> <p>Comme un moka</p>
Mardi 21 janvier 2025	<p style="text-align: center;">Potage Saint-Germain aux croûtons</p> <p style="text-align: center;">Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf</p> <p style="text-align: center;">Galette des rois</p> <div data-bbox="1204 660 1412 869" style="float: right; text-align: center;"> <p><i>Galette</i> DES ROIS</p> </div>
Mercredi 22 janvier 2025	<p>FORFAIT 20 €</p> <p style="text-align: center;">Velouté de potimarron, mousse de munster</p> <p style="text-align: center;">Choucroute au riesling</p> <p style="text-align: center;">Tarte alsacienne aux pommes</p>
Jedi 23 janvier 2025	<p>Potage Conti, croûtons et poitrine de porc</p> <p>Blanquette de volaille à l'ancienne, riz pilaf</p> <p>Gratin de fruits, crème de noisette</p>
Vendredi 24 janvier 2025	<p>PAS DE SERVICE (G)</p>

S5B	DÉJEUNER 12H00
Lundi 27 janvier 2025	<p>Croustillant aux fromages, salade</p> <p>Pavé de poisson du marché, légumes étuvés</p> <p>Riz au lait vanillé</p>
Mardi 28 janvier 2025	<p>PAS DE SERVICE (Commis)</p>
Mercredi 29 janvier 2025	<p>Salade d'andouillette, chaource en cromesquis</p> <p>Carbonnade à la mode auboise</p> <p>Œuf à la neige, biscuits roses</p>
Jeudi 30 janvier 2025	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Brandade de poisson, salade</p> <p>Profiteroles, sauce chocolat</p>
Vendredi 31 janvier 2025	<p>Velouté de butternut et noisette</p> <p>Fricassée de volaille, purée de pommes de terre</p> <p>Mille-feuille vanille</p>

S6A	DÉJEUNER 12H00
Lundi 3 février 2025	<p>Ficelle picarde</p> <p>Filet de volaille pochée, sauce suprême, riz pilaf</p> <p>Crème brûlée à l'orange, tuiles</p>
Mardi 4 février 2025	<p>PAS DE SERVICE (G)</p>
Mercredi 5 février 2025	<p>Profiteroles aux lardons</p> <p>Carré de porc poêlé Choisy</p> <p>Tarte fine aux pommes, glace à la cannelle</p>
Jeudi 6 février 2025	<p>Ballotine de volaille, salade et croutons</p> <p>Pavé de lieu noir Dieppoise, pommes vapeur</p> <p>Comme une tarte au citron</p>
Vendredi 7 février 2025	<p>Œuf parfait en Meurette</p> <p>Poisson du marché, sauce Champagne, chou-fleur</p> <p>Vacherin fruits exotiques</p>

