

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*

**FÉVRIER - MARS – AVRIL 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 24 février au vendredi 4 avril 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 ½ bouteille d'eau), le café.*

**Horaires à respecter :**

*Arrivée entre 12h00 et 12h30*


**Durant les vacances scolaires, nos restaurants seront fermés :**

- Vacances de printemps : du lundi 7 avril 2025 au dimanche 20 avril 2025 inclus.**
- Vacances d'été : le vendredi 4 juillet**

<b>S9 B</b>	<b>DÉJEUNER 12H00</b>
<b>Lundi 24 février 2025</b>	<p>Crème de céleri, dés de volaille et croustons</p> <p>Croustillant de saumon, lentilles</p> <p>Gratin de fruits de saison</p>
<b>Mardi 25 février 2025</b>	<p><b>Pas de service (Commis)</b></p>
<b>Mercredi 26 février 2025</b>	<p><b>Forfait 20€</b></p> <p>Potage Saint Germain aux croûtons</p> <p>Sauté de veau marengo</p> <p>Moelleux au chocolat, glace au gingembre, coulis d'agrumes</p>
<b>Jeudi 27 février 2025</b>	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Brandade de poisson, salade</p> <p>Profiteroles, sauce chocolat</p>
<b>Vendredi 28 février 2025</b>	<p>Velouté butternut et noisette</p> <p>Fricassée de volaille, purée de pommes de terre</p> <p>Mille-feuille à la vanille</p>

S10 A	DÉJEUNER 12H00
Lundi 3 mars 2025	<p>Potage julienne Darblay</p> <p>Suprême de volaille cuit en papillote au porto, purée de légumes</p> <p>Poire pochée au vin blanc</p>
Mardi 4 mars 2025	<p>Raviole aux champignons, bouillon d'ail doux</p> <p>Fish and chips</p> <p>Crème renversée au caramel, tuile croustillante</p>
Mercredi 5 mars 2025	<p>Avocat aux crevettes et pamplemousse</p> <p>Dos de saumon sur peau à l'unilatérale, fondue de poireaux aux lardons</p> <p>Quatre-quarts aux pommes façon tatin, caramel au beurre salé</p>
Jeudi 6 mars 2025	<p>Crêpe façon ficelle picarde</p> <p>Escalope de volaille façon viennoise, pommes de terre grenaille sautées</p> <p>Crème brûlée, financier</p>
Vendredi 7 mars 2025*	<p>Tartare de saumon</p> <p>Steak au poivre, gratin Dauphinois</p> <p>Cheesecake passion spéculoos</p>

<b>S11 B</b>	<b>DÉJEUNER 12H00</b>
Lundi 10 mars 2025	<p>Potage Conti, lardons et croutons</p> <p>Escalope viennoise, pommes de terre grenaille sautées</p> <p>Choux mousseline au pralin</p>
Mardi 11 mars 2025	<p><b>PÉRIODE DE FORMATION</b></p> <p><b>EN MILIEU PROFESSIONNEL</b></p>
Mercredi 12 mars 2025	<p><b>Forfait 18€</b></p> <p>Flamiche au maroilles, salade d'endives</p> <p>Moules frites</p> <p>Crème brûlée à la chicorée</p>
Jeudi 13 mars 2025	<p><b>PÉRIODE DE FORMATION</b></p> <p><b>EN MILIEU PROFESSIONNEL</b></p>
Vendredi 14 mars 2025	<p><b>PÉRIODE DE FORMATION</b></p> <p><b>EN MILIEU PROFESSIONNEL</b></p>

S12 A	DÉJEUNER 12H00
Lundi 17 mars 2025	<p>Œufs mollets Florentine</p> <p>Cuisse de volaille au vin rouge, carottes, garniture bourguignonne</p> <p>Tarte fine aux pommes</p>
Mardi 18 mars 2025	<p><b>PÉRIODE DE FORMATION</b></p> <p><b>EN MILIEU PROFESSIONNEL</b></p>
Mercredi 19 mars 2025	<p>Salade tiède de choux vert au lard fumé, œuf mollet</p> <p>Blanquette de volaille à l'ancienne, riz pilaf</p> <p>Crêpes Suzette</p>
Jeudi 20 mars 2025	<p><b>PÉRIODE DE FORMATION</b></p> <p><b>EN MILIEU PROFESSIONNEL</b></p> 
Vendredi 21 mars 2025	<p><b>PÉRIODE DE FORMATION</b></p> <p><b>EN MILIEU PROFESSIONNEL</b></p>

<b>S13 B</b>	<b>DÉJEUNER 12H00</b>
<b>Lundi 24 mars 2025</b>	Salade Lyonnaise  Dos de lieu noir façon Dieppoise, pommes vapeur  Autour du citron
<b>Mardi 25 mars 2025</b>	<b>PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</b>
<b>Mercredi 26 mars 2025</b>	Œuf cocotte Florentine  Pavé de saumon mi-fumé, jus de volaille, lentilles au lard  Crème chocolat praliné, madeleine
<b>Jeudi 27 mars 2025</b>	<b>PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</b>
<b>Vendredi 28 mars 2025</b>	<b>PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</b>



S14 A	DÉJEUNER 12H00
Lundi 31 mars 2025	<p><b>Forfait 18€</b></p> <p>Œufs brouillés Magda</p> <p>Blanquette de veau citronnée, riz pilaf</p> <p>Tarte aux pommes façon crumble</p>
Mardi 1 avril 2025	<p><b>PÉRIODE DE FORMATION</b></p> <p><b>EN MILIEU PROFESSIONNEL</b></p>
Mercredi 2 avril 2025	<p><b>Forfait 18€</b></p> <p>Gougères bourguignonnes</p> <p>Râble de lapin à la dijonnaise</p> <p>Nougat glacé au miel, coulis de cassis</p>
Jeudi 3 avril 2025	<p><b>PÉRIODE DE FORMATION</b></p> <p><b>EN MILIEU PROFESSIONNEL</b></p>
Vendredi 4 avril 2025	<p><b>PÉRIODE DE FORMATION</b></p> <p><b>EN MILIEU PROFESSIONNEL</b></p>

