

L'Auguste & Le Renoir

La section hôtelière vous présente les menus du service gastronomique



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,
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 22 avril 2025 au vendredi 30 mai 2025.*

Ils répondent à des objectifs pédagogiques découlant des programmes.

FONCTIONNEMENT :

*Les restaurants ouvrent durant l'année scolaire
pour les déjeuners du lundi au vendredi et pour les dîners du lundi au jeudi.*

Horaires (à respecter) :

Déjeuner : arrivée : entre 12h00 et 12h15 Fin de service : 14h30

Dîner : arrivée : entre 19h00 et 19h15 Fin de service : 21 h30


RÉSERVATIONS :

*Dans la limite des places disponibles,
les jours ouvrables de 8h30 à 11h30.*

Le paiement par carte bancaire est préconisé.


Durant les vacances scolaires, nos restaurants seront fermés :

Vacances d'été : le vendredi 4 juillet

S17B	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 21 avril 2025		
Mardi 22 avril 2025	<p>Menu 24€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Cassolette de champignons, œuf parfait et croûtons, émulsion végétale</p> <p>Joue de porc braisées au vin rouge, carottes et légumes racines étuvés</p> <p>Fromage</p> <p>Poire pochée au vin blanc, crème diplomate à la vanille</p>	<p>Menu 24€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Bavarois saumon fumé, asperges et chèvre</p> <p>Carré d'agneau aux herbes, jus d'agneau, polenta rôtie, purée de petit pois</p> <p>Fromage</p> <p>Entremets 3 chocolats</p>
Mercredi 23 avril 2025	<p>Menu 24€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Œuf mollet sur une garniture bourguignonne</p> <p>Côte de veau au sautoir, jus de trompettes, gratin de légumes à la tonka</p> <p>Fromage</p> <p>Guacamole d'avocat à l'orange, meringue</p>	<p>Menu 24€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Crème de petit pois, œuf parfait aux copeaux de foie gras</p> <p>Agneau Pascal, pomme Anna</p> <p>Fromage</p> <p>Dessert autour du chocolat</p>
Jeudi 24 avril 2025	<p>Menu 22€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Tartare de saumon et concombre</p> <p>Filet de volaille pané, sauce diable, légumes grillés</p> <p>Fromage</p> <p>Autour de la fraise</p>	<p>Pas de service</p>
Vendredi 25 avril 2025	<p>Menu 24€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Asperges, sauce maltaise</p> <p>Filet mignon façon Wellington, déclinaison de carottes</p> <p>Fromage</p> <p>Fraisier revisité</p>	

S18A	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 28 avril 2025	Menu 24€ Amuse-bouche Moules de bouchot à la mélisse, chou-fleur râpé fumé Pavé de bœuf sauté, sauce béarnaise, pommes croquette au comté Fromage Tarte à l'orange	Menu 24€ Amuse-bouche Œuf parfait, lentilles beluga, crème de cresson Roulé de sole au pesto, beurre blanc, déclinaison de carottes Fromage Sablé pistache, crème citron, compotée de rhubarbe
Mardi 29 avril 2025		Pas de service
Mercredi 30 avril 2025	Menu 24€ Amuse-bouche Asperges rôties, mayonnaise et mimosa à l'estragon Cabillaud poché, jus de cuisson réduit, beurré, tombé d'épinards, purée de carottes Fromage Tarte framboise pâtissière mascarpone, meringue citron	Pas de service
Jeudi 1 mai 2025	Férié - Fête du travail	Férié - Fête du travail
Vendredi 2 mai 2025	Pas de service	

S19B	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 5 mai 2025		Menu 24€ Amuse-bouche Ceviche de daurade, fraises et basilic Suprême de volaille, risotto crémeux et beurre d'écrevisses Fromage Mille-feuille aux abricots rôtis, ganache vanille
Mardi 6 mai 2025	Menu 24€ Amuse-bouche Asperges, sauce mousseline Mignon de porc, jus de cuisson garniture de saison Fromage Autour de la fraise et de la pistache	Menu 24€ Amuse-bouche Oeuf mollet, asperges, sauce mousseline Filet mignon de porc, jus de porc, purée de chou-fleur, légumes étuvés Fromage Tartelette rhubarbe et noisette, sorbet rhubarbe
Mercredi 7 mai 2025	Menu 24€ Amuse-bouche Tarte au comté, poitrine fumée, salade Filet de daurade sauté, asperges, linguine, beurre de chorizo Fromage Abricots rôtis farcis aux amandes, crème de pistache	Pas de service
Jeudi 8 mai 2025	Férialé - Armistice	Férialé - Armistice
Vendredi 9 mai 2025	Pas de service	

S20A	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 12 mai 2025	Menu 24€ Amuse-bouche Lentilles en gelée, croustilles de canard, vinaigrette aux herbes Poêlée de lotte au curcuma, pomme vapeur, épinards Fromage Biscuit Joconde meringué, sabayon au Calvados et pomme granny-smith	Menu 24€ Soirée italienne  Amuse-bouche Tomates mozzarella à notre façon Saltimbocca de veau à la sauge, tagliatelles au pesto Fromage Café gourmand à l'italienne
Mardi 13 mai 2025		Pas de service
Mercredi 14 mai 2025	Période de formation en milieu professionnel	Menu 24€ Amuse-bouche Escargots croustillant, petits légumes et jus d'herbes Filet d'agneau à l'oseille, légumes nouveaux Fromage Clafoutis à la rhubarbe, sorbet framboise
Jeudi 15 mai 2025	Période de formation en milieu professionnel	Menu 24€ Amuse-bouche Charlotte de saumon fumé, piperade glacée, vinaigrette de coques Daurade grillée au fenouil, beurre blanc anisé, déclinaison d'asperges Fromage Fraises, rhubarbes confites, crèmeux citron vert et biscuit madeleine
Vendredi 16 mai 2025	Menu 24€ Amuse-bouche Asperges, sauce hollandaise Filet de sandre façon Wellington, concassé de tomate, épinard Fromage Tiramisu framboise	

S21B	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 19 mai 2025		Menu 24€ Amuse-bouche Omble chevalier en gravlax Magret de canard à l'orange, navet boule d'or Fromage Pêche pochée à la verveine, crème citron
Mardi 20 mai 2025	Menu 24€ Amuse-bouche Asperges, sauce mousseline Mignon de porc, jus de cuisson, garniture de saison Fromage Autour de la fraise et de la pistache	Menu 24€ Amuse-bouche Chou farci Cabillaud, beurre blanc, purée d'artichauts, légumes étuvés Fromage Abricots, amande et romarin
Mercredi 21 mai 2025	Période de formation en milieu professionnel	Menu 24€ Amuse-bouche Saumon froid, mayonnaise safranée, poire et poivron jaune Filet de rouget au vin rouge et chorizo, carottes glacées au paprika Fromage Saint-Honoré
Jeudi 22 mai 2025	Période de formation en milieu professionnel	Menu 24€ Amuse-bouche Tarte fine de rouget, salade de fenouil mariné aux herbes Pavé de bœuf grillé, sauce béarnaise, légumes grillés confits Fromage Abricots rôtis au miel de romarin, crème mascarpone anisée
Vendredi 23 mai 2025	Menu 24€ Amuse-bouche Œuf parfait, poêlée de morilles, sauce vin jaune Filet de canard, jus au miel, légumes printaniers Fromage Mille-feuille de meringue aux fruits rouges	

S22A	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 26 mai 2025	Menu 24€ Amuse-bouche Velouté de petits pois, légumes de saison Langoustines croustillantes, compotée d'épinards aux écorces d'agrumes Fromage Financiers à la chlorophylle de roquette, sirop menthe	Menu 26€ Amuse-bouche L'œuf parfait, petits pois-carottes Filet de bar aux agrumes, déclinaison d'asperges vertes Fromage Autour de la fraise, du basilic et du citron
Mardi 27 mai 2025		Période de formation en milieu professionnel
Mercredi 28 mai 2025	Période de formation en milieu professionnel	Pas de service
Jeudi 29 mai 2025	Période de formation en milieu professionnel - Ascension	Période de formation en milieu professionnel - Ascension
Vendredi 30 mai 2025	Pas de service	

