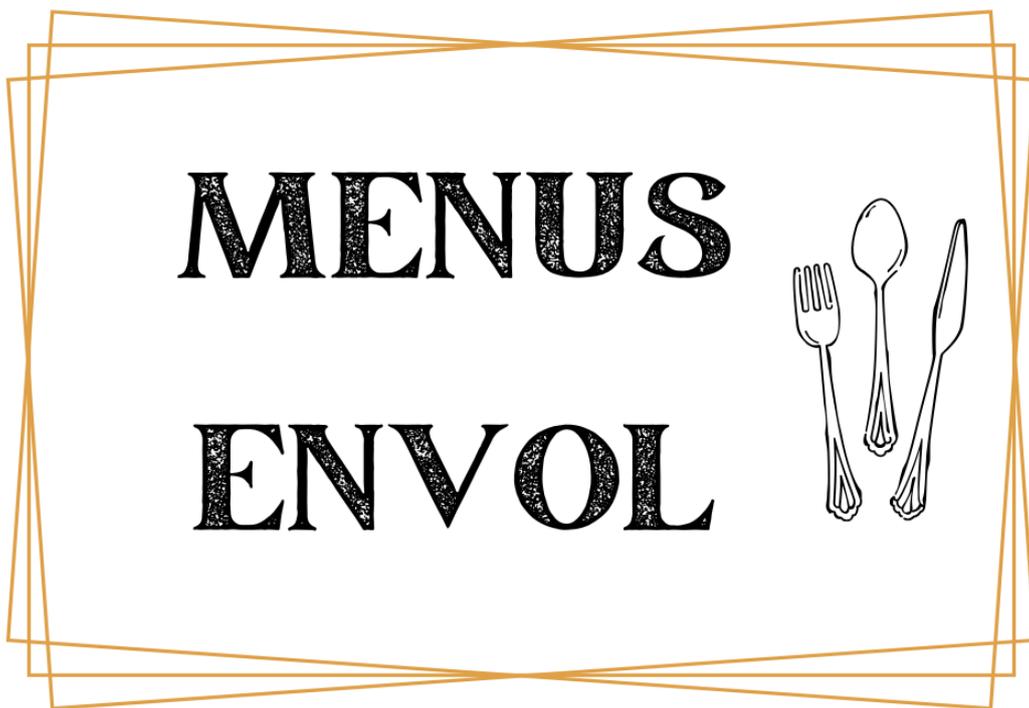


Renoir Auguste

LYCÉE
EDOUARD
HERRIOT
Rue de la Maladière
10300 Sainte-Savine

La section hôtelière vous présente :



SEPTEMBRE
OCTOBRE

Réservations uniquement par téléphone au :

 03.25.72.15.90

de 8h30 à 11h30, tous 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 29 septembre 2025 au vendredi 17 octobre 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 la Toussaint : du lundi 20 octobre 2025 au dimanche 02 novembre 2025 inclus.**
- Vacances de Noël : du lundi 22 décembre 2025 au dimanche 04 janvier 2026 inclus.**
- Vacances d'hiver : du lundi 16 février 2026 au dimanche 1 mars 2026 inclus.**
- Vacances de printemps : du lundi 13 avril 2026 au dimanche 26 avril 2026 inclus.**
- Vacances d'été : le vendredi 3 juillet 2026**

S40	Déjeuner 12h00
Lundi 29 septembre	<p>Quiche lorraine, salade</p> <p>Blanquette de dinde, riz pilaf</p> <p>Mousse au chocolat, tuile à l'orange</p>
Mardi 30 septembre	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Escalope Viennoise, penne à la tomate</p> <p>Tarte aux poires</p>
Mercredi 1 octobre	<p>Tomate farcie macédoine</p> <p>Filet de poisson sauté, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive</p> <p>Tarte aux pommes</p>
Jeudi 2 octobre	<p>Assiette de crudités, mayonnaise</p> <p>Filet de poulet rôti, tagliatelles</p> <p>Tarte aux figues</p>
Vendredi 3 octobre	<p>Céleri rémoulade, crevettes, pommes vertes</p> <p>Filet de poulet, pomme purée</p> <p>Mousse au chocolat, crumble noisette</p>

S41	Déjeuner 12h00
Lundi 6 octobre	<p>Œuf mollet Florentine</p> <p>Filet mignon de porc à la moutarde de Meaux, gratin dauphinois</p> <p>Crème renversée au caramel</p>
Mardi 7 octobre	<p>Crudités</p> <p>Echine de porc charcutière pommes de terre écrasée</p> <p>Poire pochée au caramel</p>
Mercredi 8 octobre	<p>Autour du poireaux vinaigrette</p> <p>Brandade de morue, salade verte</p> <p>Poire pochée</p>
Jeudi 9 octobre	<p>Assiette de crudités variées et mayonnaise</p> <p>Rôti de porc à la moutarde, coquillettes</p> <p>Tarte aux poires</p>
Vendredi 10 octobre	<p>Macédoine de légumes, mayonnaise</p> <p>Pavé de saumon, émulsion fumée lentilles</p> <p>Crème renversée au caramel, financier</p>

S42	Déjeuner 12h00
Lundi 13 octobre	<p>Potage julienne Darblay</p> <p>Ossobucco à la milanaise</p> <p>Ile flottante</p>
Mardi 14 octobre	<p>Œufs mimosa</p> <p>Escalope de saumon à l'oseille</p> <p>Tarte banane-chocolat</p>
Mercredi 15 octobre	<p>Tomate farcie macédoine</p> <p>Filet de poisson sauté, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive</p> <p>Tarte aux pommes</p>
Jeudi 16 octobre	<p>Saumon fumé, betterave, sauce yaourt au raifort</p> <p>Steak tartare et ses condiments, frites</p> <p>Riz au lait comme autrefois</p>
Vendredi 17 octobre	<p>Céleri rémoulade, crevettes et pommes vertes</p> <p>Filet de poulet, pomme purée</p> <p>Mousse au chocolat, crumble noisette</p>

