

Renoir Auguste

LYCÉE
EDOUARD
HERRIOT

Rue de la Maladière
10300 Sainte-Savine

La section hôtelière vous présente :



NOVEMBRE
DÉCEMBRE



Réservations uniquement par téléphone au :

 03.25.72.15.90

de 8h30 à 11h30, tous les jours ouvrables



*Les élèves de la section hôtelière et l'équipe pédagogique
sont heureux de vous accueillir dans leurs restaurants.*

Dans le cadre de leur formation, les élèves vous présentent les menus
du lundi 3 novembre 2025 au vendredi 19 décembre 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

Les réservations seront prises dès réception.

Le paiement par carte bancaire est préconisé.

Durant les vacances scolaires, nos restaurants seront fermés :

- ☐ **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 4 juillet

S45 B	Déjeuner 12h00
Lundi 3 novembre	Velouté Dubarry Cuisse de poulet sautée, sauce chasseur, pomme Darphin Crème brûlée
Mardi 4 novembre	Crème de champignons, œuf mollet Moules à la crème, frites maison Tarte Bourdaloue
Mercredi 5 novembre	Autour du poireaux vinaigrette Brandade de morue, salade verte Poire pochée
Jeudi 6 novembre	Velouté de lentilles, lard fumé, toast Poisson du marché confit à l'huile de persil, légumes glacés Choux à la chantilly, sauce chocolat
Vendredi 7 novembre	Pas de service (G)

S46 A	Déjeuner 12h00
Lundi 10 novembre	Pas de service
Mardi 11 novembre	Férié – Armistice
Mercredi 12 novembre	Velouté aux champignons Tagliatelles aux 2 saumons Profiteroles glacées au chocolat
Jeudi 13 novembre	Forfait 18€ Tarte au comté, salade frisée Ragout d'agneau au raisin, riz pilaf Mousse chocolat
Vendredi 14 novembre	Velouté Dubarry Cuisse de volaille en fricassée, sauce au vin rouge, riz pilaf Choux chantilly

S47 B	Déjeuner 12h00
Lundi 17 novembre	Potage Saint-Germain, croûtons Fricassée de volaille à l'ancienne, riz Choux chantilly, fruits de saison
Mardi 18 novembre	Œufs mollet Florentine Navarin d'agneau aux pommes légumes glacés Choux chantilly
Mercredi 19 novembre	Velouté de champignons Bœuf bourguignon, riz Tarte chocolat-banane
Jeudi 20 novembre	Forfait 18€ Velouté de pois cassés, lard fumé, toast Pavé de saumon basse température, légumes glacés Choux, sauce pralinée, glace vanille
Vendredi 21 novembre	Forfait 18€ Quiche Lorraine, salade Blanquette de veau à l'ancienne, légumes étuvés Salade de fruits d'automne, sirop vanillé

S48 A	Déjeuner 12h00
Lundi 24 novembre	Assiette de charcuterie beurre composé Joue de bœuf à la bourguignonne, pomme purée Poire pochée, glace vanille
Mardi 25 novembre	Soupe de moules lutée aux champignons Cuisse de poulet aux raisins, potiron glacé Profiteroles au chocolat
Mercredi 26 novembre	Velouté aux champignons Tagliatelles aux 2 saumons Profiteroles glacées au chocolat
Jeudi 27 novembre	Pas de service (G)
Vendredi 28 novembre	Velouté Dubarry Cuisse de volaille en fricassée au vin rouge, légumes étuvés Choux chantilly

S49 B	Déjeuner 12h00
Lundi 1^{er} décembre	Période de formation en milieu professionnel
Mardi 2 décembre	Période de formation en milieu professionnel
Mercredi 3 décembre	Velouté de potimarron, éclats de noisettes Estouffade de bœuf, riz Tarte chocolat-passion
Jeudi 4 décembre	Forfait 18€ Œufs farcis Chimay Noix de Saint-Jacques, émulsion de corail, purée de carottes Flan pâtissier, cacao
Vendredi 5 décembre	Forfait 18€ Quiche Lorraine, salade Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf Salade de fruits d'automne, sirop vanillé

S50 A	Déjeuner 12h00
Lundi 8 décembre	Période de formation en milieu professionnel
Mardi 9 décembre	Période de formation en milieu professionnel
Mercredi 10 décembre	Œuf mollet Florentine Poulet sauté chasseur, pommes noisettes Moelleux au chocolat, sauce Arabica
Jeudi 11 décembre	Œuf poché, yaourt, pousses végétales Suprême de volaille poché, sauce maïs, purée au maïs Poire Belle-Hélène
Vendredi 12 décembre	Forfait 18€ Velouté aux champignons, croûtons, salade d'herbes Risotto aux fruits de mer, émulsion verte Dessert tout chocolat, crème anglaise

S51 B	Déjeuner 12h00
Lundi 15 décembre	Période de formation en milieu professionnel
Mardi 16 décembre	Période de formation en milieu professionnel
Mercredi 17 décembre	Forfait 25€ (avec cocktail du jour) Amuse-bouche Poêlée de champignons, cromesquis de foie gras Filet de cabillaud et sa sauce risotto aux herbes fraîches Bûche de Noël revisitée 
Jeudi 18 décembre	Forfait 25€ (avec cocktail du jour) Amuse-bouche Saumon façon gravelax, betterave en déclinaison Suprême de volaille farci aux champignons, sauce vin blanc, purée de cèleri Buche de Noël roulée au chocolat-praliné 
Vendredi 19 décembre	Forfait 25€ (avec cocktail du jour) Amuse-bouche Croûte aux champignons, sauce au savagnin Mignon de veau, jus à la noisette, butternut Riz au lait vanillé, fruits exotiques 