

# Renoir Auguste

LYCÉE  
EDOUARD  
HERRIOT  
Rue de la Maladière  
10300 Sainte-Savine

La section hôtelière vous présente :


## MENUS ENVOI



MARS  
AVRIL



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  
seront heureux de vous accueillir dans leurs restaurants.

Dans le cadre de leur formation, les élèves vous présentent les menus  
*du lundi 2 mars 2026 au vendredi 10 avril 2026.*

**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 prix du forfait 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 13 avril 2026 au dimanche 26 avril 2026 inclus.**
- ☐ **Vacances d'été : le vendredi 3 juillet 2026**

<b>S10</b>	<b>Déjeuner 12h00</b>
<b>Lundi 2 mars 2026</b>	<b>Forfait 16€</b>  Crème vichyssoise  Suprême de volaille poché, sauce suprême, patate douce rôtie  Tarte au citron
<b>Mardi 3 mars 2026</b>	<b>Forfait 18€</b>  Pamplemousse crevette  Filet mignon de porc en croute d'agrumes, gratin dauphinois  Mousse au chocolat
<b>Mercredi 4 mars 2026</b>	<b>Forfait 16€</b>  Raviole aux champignons, bouillon d'ail doux  Fish and chips  Crème renversée au caramel, tuile croustillante
<b>Jeudi 5 mars 2026</b>	<b>Pas de service (G)</b>
<b>Vendredi 6 mars 2026</b>	<b>Forfait 16€</b>  Œuf parfait aux champignons  Fricassée de cuisse de volaille, garniture de saison  Dessert tout chocolat

S11	Déjeuner 12h00
Lundi 9 mars 2026	<p><b>Forfait 18€</b></p> <p>Salade troyenne</p> <p>Dos de cabillaud en croûte d'herbes, risotto</p> <p>Crêpes suzette</p>
Mardi 10 mars 2026	<p><b>Forfait 16€</b></p> <p>Œufs farcis Chimay</p> <p>Blanquette de volaille, riz pilaf</p> <p>Crème caramel</p>
Mercredi 11 mars 2026	<p><b>Forfait 18€</b></p> <p>Croustillant de saumon, salade</p> <p>Filet mignon de porc au gingembre, légumes sautés</p> <p>Crêpe farcie</p>
Jeudi 12 mars 2026	<p><b>Pas de service (Commis)</b></p>
Vendredi 13 mars 2026	<p><b>Pas de service (Commis)</b></p>

<b>S12</b>	<b>Déjeuner 12h00</b>
<b>Lundi 16 mars 2026</b>	<b>Forfait 16€</b>  Œuf mollet, crème d'époisses  Cuisse de lapin, émulsion moutardée, poêlée de lentilles  Profiteroles, sauce chocolat
<b>Mardi 17 mars 2026</b>	<b>Forfait 16€</b>  Tarte à l'oignon  Saumon à l'oseille, pommes de terre glacées  Mont-Blanc

<b>S13</b>	<b>Déjeuner 12h00</b>
<b>Lundi 23 mars 2026</b>	<b>Forfait 18€</b>  Cassolette d'escargots aux champignons  Filet de poisson Dugléré, tagliatelles aux herbes  Tarte Bourdaloue
<b>Mardi 24 mars 2026</b>	<b>Forfait 18€</b>  Soupe de moules au curry  Steak sauté Bercy, pommes allumettes  Nougat glacé

<b>S14</b>	<b>Déjeuner 12h00</b>
<b>Lundi 30 mars 2026</b>	<b>Forfait 18€</b>  Tartare de saumon  Veau marengo, pommes à l'anglaise  Crumble aux fruits de saison, glace vanille
<b>Mardi 31 mars 2026</b>	<b>Forfait 16€</b>  Carottes et champignons à la grecque  Saumon cuit à l'unilatéral, sauce béarnaise, lentilles  Crème brûlée

<b>S15</b>	<b>Déjeuner 12h00</b>
<b>Lundi 6 avril 2026</b>	<b>FERIE</b>
<b>Mardi 7 avril 2026</b>	<b>Forfait 16€</b>  Salade piémontaise  Filet de merlan Dugléré, mousseline de carotte  Fondant chocolat-mangue