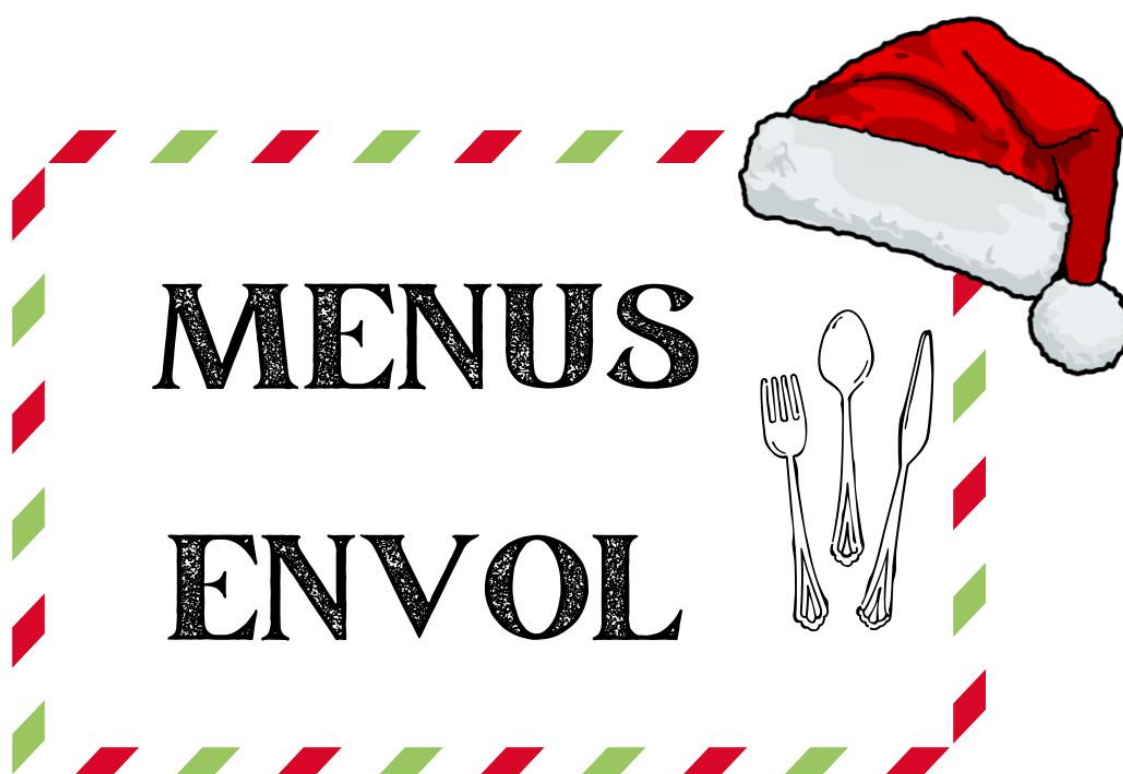


La section hôtelière vous présente :



NOVEMBRE 2026
DÉCEMBRE 2026

Réservations uniquement par téléphone au :

 03.25.72.15.90

de 8h30 à 11h30, tous les jours ouvrables





Dans le cadre de leur formation, les élèves vous présentent les menus
du lundi 2 novembre 2026 au vendredi 18 décembre 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 sont fermés :

- ☐ **Vacances de Noël** : du lundi 21 décembre 2026 au dimanche 03 janvier 2027 inclus.
- ☐ **Vacances d'hiver** : du lundi 22 février 2027 au dimanche 7 mars 2027 inclus.
- ☐ **Vacances de printemps** : du lundi 19 avril 2027 au dimanche 2 mai 2027 inclus.
- ☐ **Vacances d'été** : le vendredi 2 juillet 2027.

S45 B	Déjeuner 12h00
Lundi 2 novembre 2026	Forfait 18€ Potage parmentier Mignon de porc, pomme purée Crème renversée au caramel
Mardi 3 novembre 2026	Forfait 18€ Potage Darblay Paleron braisé à la bourguignonne, écrasé de pommes de terre Tarte aux pommes à la normande, glace vanille
Mercredi 4 novembre 2026	Forfait 18€ Velouté aux champignons Tagliatelles aux 2 saumons Profiteroles glacées au chocolat
Jeudi 5 novembre 2026	Forfait 18€ Quiche lorraine, salade de saison Cuisse de volaille en fricassée, légumes étuvés Choux chantilly

Vendredi 6 novembre 2026	Forfait 18€ Crème de pois cassés et ses croutons Dos de poisson blanc rôti, pommes de terre, légumes du moment Mousse au chocolat
S46 A	Déjeuner 12h00
Lundi 9 novembre 2026	Forfait 18€ Quiche lorraine Cuisse de volaille en fricassée, légumes glacés Clafoutis aux pommes
Mardi 10 novembre 2026	Forfait 18€ Velouté des sous-bois Lasagnes gratinées, salade Ile flottante
Mercredi 11 novembre 2026	<i>Armistice 1918</i> - <i>Pas de service</i>
Jeudi 12 novembre 2026	Forfait 18€ Fricassée de champignons au chaource Filet de poisson blanc en croute d'herbes, beurre blanc, déclinaison de carottes Pomme rôtie aux épices, glace vanille, caramel beurre salé

Vendredi 13 novembre 2026	Forfait 18€ Velouté de champignons Pavé de saumon à l'unilatéral, fondue de poireaux, pommes de terre à l'anglaise Tarte fine aux fruits d'automne
S47 B	Déjeuner 12h00
Lundi 16 novembre 2026	Forfait 18€ Rémoulade de céleri et crevettes Blanquette de veau, riz pilaf Tarte aux pommes
Mardi 17 novembre 2026	Forfait 18€ Quiche au saumon et aux poireaux Bœuf façon carbonnade flamande, écrasé de pommes de terre Duo de mousse au chocolat
Mercredi 18 novembre 2026	Forfait 18€ Velouté aux champignons Tagliatelles aux 2 saumons Profiteroles glacées au chocolat
Jeudi 19 novembre 2026	Forfait 18€ Quiche lorraine, salade de saison Cuisse de volaille en fricassée, légumes étuvés Choux chantilly

Vendredi 20 novembre 2026	Forfait 18€ Talmouse en tricorne, salade verte Poulet cocotte façon Grand-Mère, légumes de saison Mousse au cassis
S48 A	Déjeuner 12h00
Lundi 23 novembre 2026	Forfait 18€ Potage Dubarry Fish and chips, sauce tartare Salade de fruits de saison
Mardi 24 novembre 2026	Forfait 18€ Crêpe farcie à la Reine Filet de merlan façon Bonne-Femme, pommes vapeur Riz au lait caramel-citron vert
Mercredi 25 novembre 2026	Forfait 18€ Assiette de saumon et ses blinis Parmentier de canard à la patate douce Entremets praliné-citron
Jeudi 26 novembre 2026	Forfait 20€ Hareng pommes de terre à notre façon Ballotine de volaille aux écrevisses, sauce Nantua, risotto aux légumes Autour de l'ananas

Vendredi 27 novembre 2026	Forfait 18€ Potage parisien Colombo de porc, purée vanillée, carotte, butternut Tarte amandine aux poires
S49 B	Déjeuner 12h00
Lundi 30 novembre 2026	Forfait 18€ Légumes à la grecque, crème fouettée moutardée Rôti de porc façon charcutière, légumes de saison Tarte normande
Mardi 1 ^{er} décembre 2026	Forfait 22€ Assiette de la mer Filet de canard, sauce miel balsamique, légumes de saison Entremets poire-caramel-chocolat
Mercredi 2 décembre 2026	Forfait 18€ Œuf mollet Florentine Poulet sauté chasseur, pommes noisette Moelleux au chocolat, sauce arabica
Jeudi 3 décembre 2026	Forfait 18€ Œuf parfait à la bourguignonne Filet de volaille, sauce hollandaise à la sauge, légumes de saison Dessert tout chocolat

Vendredi 4 décembre 2026	Forfait 18€ Œuf farci Chimay Poulet sauté façon Vallée d’Auge, pommes de terre Crêpes Suzette
S50 A	Déjeuner 12h00
Lundi 7 décembre 2026	<i>Pas de service</i>
Mardi 8 décembre 2026	Forfait 18€ Velouté de potimarron, crème de châtaigne, huile de noisette Joue de bœuf braisé au vin rouge, purée Moelleux au chocolat, crème anglaise
Mercredi 9 décembre 2026	Forfait 22€ Foie gras poêlé, fricassée de champignons Pavé de saumon cuit en base température et son émulsion, risotto curry, légumes glacées à l’orange Buche roulée au chocolat, crème anglaise
Jeudi 10 décembre 2026	Forfait 22€ Royale de moules au curcuma, légumes croquants Filet mignon de veau cuit en base température, jus corsé, garniture du moment Buche roulée façon Forêt-Noire

Vendredi 11 décembre 2026	Forfait 18€ Potage Dubarry Bavette à l'échalote, gratin de pommes de terre, endive Tarte Bourdaloue
S51 B	Déjeuner 12h00
Lundi 14 décembre 2026	Forfait 22€ Œuf parfait aux champignons et morilles Filet de volaille, sauce au vin jaune, pomme purée Parfait glacé, mignardises 
Mardi 15 décembre 2026	Forfait 24€ Saint-Jacques lardée, émulsion des barbes Gravlax de cabillaud et ses condiments Filet de canette, sauce périgourdine, garniture de saison Bûche de Noël caramel-noix de pécan 
Mercredi 16 décembre 2026	Forfait 20€ Crumble de moules aux épinards, œuf parfait Mignon de porc au miel et noisette, gnocchi de semoule et châtaigne Mi-cuit au chocolat, glace au café
Jeudi 17 décembre 2026	Forfait 20€ Œuf parfait à la bourguignonne Filet de volaille, sauce hollandaise aux champignons, légumes de saison Dessert tout chocolat, douceur et croustillant

Vendredi 18 décembre 2026

Forfait 24€



Velouté de potimarron,
éclat de châtaigne et huile de noisette

Cassolette de la mer,
sauce Champagne

Magret de canard rôti, sauce miel et épices,
pommes Dauphine,
poêlée de cèpes et girolles

Chou craquelin façon profiterole

