



LYCÉE
EDOUARD
HERRIOT
Rue de la Maladière
10300 Sainte-Savine

Auguste



Renoir

La section hôtelière vous présente :

MENUS GASTRONOMIQUES



SEPTEMBRE 2026
OCTOBRE 2026

Réservations uniquement par téléphone au :

☎ 03.25.72.15.90

de 8h30 à 11h30, tous les jours ouvrables

ÉCOLE
HÔTELIÈRE





*Dans le cadre de leur formation, les élèves vous présentent les menus
du lundi 14 septembre 2026 au vendredi 16 octobre 2026.*

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.*

Les réservations seront prises dès réception.

Le paiement par carte bancaire est préconisé.

Durant les vacances scolaires, nos restaurants sont fermés :

- ☐ **Vacances de la Toussaint** : du lundi 19 octobre 2026 au dimanche 01 novembre 2026 inclus.
- ☐ **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.

S38 A	Déjeuner 12h00	Diner 19h00
Lundi 14 septembre 2026	Menu 24€ Amuse-bouche Gravlax de saumon, crème d’aneth, pickles Filet mignon de porc, cuisson basse température, jus crémé, déclinaison de courgettes Fromage Choux vanille et pêche rôtie	Pas de service
Mardi 15 septembre 2026	Période de formation en milieu professionnel	Période de formation en milieu professionnel
Mercredi 16 septembre 2026	Menu 24€ Amuse-bouche Macédoine de légumes Filet de volaille grillé, sauce béarnaise, pommes allumettes Fromage Figues pochées au vin rouge, glace vanille-estragon	Pas de service
Jeudi 17 septembre 2026	Période de formation en milieu professionnel	Période de formation en milieu professionnel
Vendredi 18 septembre 2026	Pas de service	

S39 B	Déjeuner 12h00	Diner 19h00
Lundi 21 septembre 2026	Menu 24€ Amuse-bouche Tartelette tomate, moutarde, sorbet zébra Filet de volaille, cuisson basse température, caviar d'aubergines, tomate provençale Fromage Financier aux figues, diplomate vanille	Menu 24€ Amuse-bouche Œuf poché et crème de moules Cuisse de volaille au thym, purée carotte-cumin, tagliatelles fraîches Fromage Crumble aux pommes rôties vanillées
Mardi 22 septembre 2026	Menu 24€ Amuse-bouche Salade de carottes, crevettes sautées Filet de julienne façon Dugléré, risotto de blé Fromage Entremets cappuccino	Période de formation en milieu professionnel
Mercredi 23 septembre 2026	Menu 24€ Amuse-bouche Œuf poché sur velouté de légumes de saison Maquereaux grillés, pulpe de piquillos, pommes croquettes Fromage Profiteroles glace vanille avec son coulis au choix	Menu 24€ Amuse-bouche Tomate dans tous ses états, glace à la mozzarella Gambas sautées au pastis, risotto de blé Fromage Tarte aux prunes, ganache chocolat blanc
Jeudi 24 septembre 2026	Menu 24€ Amuse-bouche Déclinaison de champignons, œuf mollet frit Poisson blanc du marché, sauce Choron, julienne de légumes Fromage Autour du chocolat	Période de formation en milieu professionnel
Vendredi 25 septembre 2026	Menu 24€ Amuse-bouche Minestrone de légumes, œuf poché et mouillettes Suprême de volaille rôti, jus au romarin, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, légumes grillés Fromage Tarte fine aux pommes, caramel beurre salé, glace vanille	

S40 A	Déjeuner 12h00	Diner 19h00
Lundi 28 septembre 2026	Période de formation en milieu professionnel	Menu 24€ Amuse-bouche Carpaccio de betterave, framboise, tomme de brebis Travers de porc mariné, pommes frites Fromage Mousse au chocolat et fève tonka
Mardi 29 septembre 2026	Période de formation en milieu professionnel	Période de formation en milieu professionnel
Mercredi 30 septembre 2026	Période de formation en milieu professionnel	Menu 24€ Amuse-bouche Salade de caille, haricots verts et tomates confites Filet de julienne au curcuma, mousseline de carotte Fromage Profiteroles à la Prunelle de Troyes
Jeudi 1 ^{er} octobre 2026	Période de formation en milieu professionnel	Période de formation en milieu professionnel
Vendredi 2 octobre 2026	Menu 24€ Amuse-bouche Caviar d'aubergines, pesto de roquette, gambas rôties Cordon bleu à notre façon, crème de comté, mousseline de pommes de terre Fromage Figues pochées au vin, madeleine, glace cannelle	

S41 B	Déjeuner 12h00	Diner 19h00
Lundi 5 octobre 2026	Période de formation en milieu professionnel	Menu 24€ Amuse-bouche Autour de la courge Fricassée de volaille, pommes croquettes Fromage Poire façon Amandine
Mardi 6 octobre 2026	Période de formation en milieu professionnel	Période de formation en milieu professionnel
Mercredi 7 octobre 2026	Période de formation en milieu professionnel	Menu 24€ Amuse-bouche Raviole de champignons, bouillon d’ail Filet mignon de porc farci aux légumes, polenta crémeuse au tandoori Fromage Tarte caramel-chocolat
Jeudi 8 octobre 2026	Période de formation en milieu professionnel	Période de formation en milieu professionnel
Vendredi 9 octobre 2026	Menu 24€ Amuse-bouche Crème de lentillon de Champagne en cappuccino Poulet sauté chasseur, pomme Darphin, légumes glacés Fromage Poire pochée au vin rouge, crèmeux vanille, sablé noisette	

S42 A	Déjeuner 12h00	Diner 19h00
Lundi 12 octobre 2026	Période de formation en milieu professionnel	Menu 26€ Amuse-bouche Carpaccio de Saint-Jacques, bouillon tiède, foie gras poêlé Côtes d'agneau grillées, pommes gaufrettes Fromage Mousse aux agrumes, meringue croquante
Mardi 13 octobre 2026	Période de formation en milieu professionnel	Période de formation en milieu professionnel
Mercredi 14 octobre 2026	Période de formation en milieu professionnel	Menu 24€ Amuse-bouche Crème de champignon, œuf mollet croustillant Grenadin de veau, gâteau de pommes de terre au lard Fromage Riz au lait, caramel-citron vert
Jeudi 15 octobre 2026	Période de formation en milieu professionnel	Période de formation en milieu professionnel
Vendredi 16 octobre 2026	Menu 24€ Amuse-bouche Tartine champignon, jambon fumé Épaule d'agneau confite, déclinaison de champignons Fromage Poire pochée au vin de badiane, crème légère à l'anis	

