

Date		LUNDI	MARDI	MERCREDI	VENDREDI
		16/09/2024	17/09/2024	18/09/2024	20/09/2024
Midi	Formule Gastronomique	<i>Carpaccio de veau à l'Italienne</i> *** <i>Spaghetti Bolognaise</i> *** <i>Tiramisu</i>	<i>Salade Caprese</i> *** <i>Ballotine de volaille, champignons, risotto et tomates confites</i> *** <i>Pêche Melba</i>	<i>Quiche aux poireaux</i> *** <i>Fricassée de Volaille à l'ancienne</i> *** <i>Dame Blanche</i>	<i>Tartare de saumon</i> *** <i>Cabillaud, velouté de panais, butternut, châtaigne, tuile de pain</i> *** <i>Cerises Jubilé flambées et glace vanille</i>
	Formule Brasserie				
Soir	Formule diner	<div style="background-color: black; color: orange; padding: 10px; text-align: center;"> <i>Fraîcheur de tourteau, légumes, sauce verte</i> ***  <i>Magret de canard, patate douce, sauce estragon</i> ***  <i>Tarte au chocolat</i> </div>			

L'accueil des clients se fait : => le midi à **12h25**, et le service jusqu'à **13h55 maximum**  
=> le soir à **19h**, et le service jusqu'à **21h30 maximum**

Nous vous prions de bien vouloir respecter ces horaires pour le bien des élèves et de l'équipe pédagogique.

Les jours d'ouverture du restaurant peuvent être révisés en fonction d'évènements internes et de prestations externes. Merci de votre compréhension.

Date		LUNDI	MARDI	MERCREDI	VENDREDI
		23/09/2024	24/09/2024	25/09/2024	27/09/2024
Midi	Formule Gastronomique	<i>Saumon fumé</i> *** <i>Côte de bœuf grillée,</i> <i>tomates provençales, mousse</i> <i>de céleri-carottes.</i> *** <i>Choux chantilly</i>	<i>Quiche aux légumes</i> *** <i>Magret de canard rôti,</i> <i>navets glacés, gratin</i> <i>dauphinois</i> *** <i>Tiramisu framboise</i>		<i>Œuf parfait basquaise</i> *** <i>Sole Meunière,</i> <i>pommes vapeur</i> *** <i>Poire belle Hélène</i>
	Formule Brasserie				
Soir	Formule diner		<i>Tartare aux deux saumons</i> *** <i>Carré d'agneau rôti,</i> <i>légumes de saison</i> *** <i>Ananas rôti au miel</i>		

L'accueil des clients se fait : => le midi à **12h25**, et le service jusqu'à **13h55 maximum**  
=> le soir à **19h**, et le service jusqu'à **21h30 maximum**

Nous vous prions de bien vouloir respecter ces horaires pour le bien des élèves et de l'équipe pédagogique.

Les jours d'ouverture du restaurant peuvent être révisés en fonction d'évènements internes et de prestations externes. Merci de votre compréhension.

Date		LUNDI	MARDI	MERCREDI	VENDREDI
		30/09/2024	01/10/2024	02/10/2024	04/10/2024
Midi	Formule Gastronomique		<i>Œuf mayo et Macédoine de légumes</i> *** <i>Magret de canard rôti, polenta crémeuse, carottes glacées</i> *** <i>Ile flottante</i>		<i>Avocat crevette cocktail</i> *** <i>Steak sauce Diane, légumes de saison</i> *** <i>Crumble coing &amp; figues rôties</i>
	Formule Brasserie			<i>Sauté de veau Marengo</i> *** <i>Tarte aux pommes</i>	<i>Potage julienne Darblay</i> *** <i>Darne de poisson pochée au vin blanc</i> *** <i>Crème brûlée</i>
Soir	Formule diner		<i>Œufs pochés meurette</i> *** <i>Filets de bar au fenouil</i> *** <i>Pavlova aux fruits rouges</i>		

L'accueil des clients se fait : => le midi à **12h25**, et le service jusqu'à **13h55 maximum**  
=> le soir à **19h**, et le service jusqu'à **21h30 maximum**

Nous vous prions de bien vouloir respecter ces horaires pour le bien des élèves et de l'équipe pédagogique.

Les jours d'ouverture du restaurant peuvent être révisés en fonction d'évènements internes et de prestations externes. Merci de votre compréhension.

Restaurant L'ENVOL  
Lycée des Métiers Théodore MONOD  
26, Avenue Léon Jouhaux  
92160 ANTONY

[reservation.envol@monod.pro](mailto:reservation.envol@monod.pro)

Tél : 06.98.82.00.27

Date		LUNDI	MARDI	MERCREDI	VENDREDI
		07/10/2024	08/10/2024	09/10/2024	11/10/2024
Midi	Formule Gastronomique	<i>Moules Marinières</i> *** <i>Carré d'agneau aux primeurs et son jus de cuisson</i> *** <i>Pêches flambées, glace vanille</i>	<i>Crème butternut, œuf mollet</i> *** <i>Poulet Rôti et pommes allumettes, tomate provençale</i> *** <i>Tarte au citron meringuée</i>		<i>Potage Malinois</i> ***** <i>Poulet rôti cocotte grand-mère</i> *** <i>Bananes flambées, glace vanille et chantilly</i>
	Formule Brasserie			<i>Quiche Lorraine</i> *** <i>Navarin d'agneau printanier</i>	<i>Quiche lorraine</i> *** <i>Poulet rôti, purée de pomme de terre</i> *** <i>Œuf à la neige</i>
Soir	Formule diner		<i>Soupe luttée aux coques et palourdes</i> *** <i>Carré de veau poêlé Choisy</i> *** <i>Cheesecake passion mangue</i>		

L'accueil des clients se fait : => le midi à **12h25**, et le service jusqu'à **13h55 maximum**  
=> le soir à **19h**, et le service jusqu'à **21h30 maximum**

Nous vous prions de bien vouloir respecter ces horaires pour le bien des élèves et de l'équipe pédagogique.

Les jours d'ouverture du restaurant peuvent être révisés en fonction d'évènements internes et de prestations externes. Merci de votre compréhension.

Restaurant L'ENVOL

Lycée des Métiers Théodore MONOD

26, Avenue Léon Jouhaux

92160 ANTONY

[reservation.envol@monod.pro](mailto:reservation.envol@monod.pro)

Tél : 06.98.82.00.27

Date		LUNDI	MARDI	MERCREDI	VENDREDI
		14/10/2024	15/10/2024	16/10/2024	18/10/2024
Midi	Formule Gastronomique	<i>Velouté butternut</i> *** <i>Lomo à la plancha, piperade</i> *** <i>Petits Pots de Crème</i>	<i>Velouté de potiron, chips de lard et œuf mollet frit</i> *** <i>Filet de Cabillaud, sauce diable, pommes vapeurs et trompettes de la mort</i> *** <i>Panna Cotta d'Halloween</i>		<i>Menu Europe</i>
	Formule Brasserie			<i>Assortiment de crudités</i> *** <i>Onglet à l'échalote, écrasé de pomme de terre aux herbes</i>	<i>Crème Dubarry</i> *** <i>Navarin d'agneau</i> *** <i>Tiramisu</i>
Soir	Formule diner		<i>Saucisson brioché, sauce madère</i> *** <i>Poulet cocotte grand-mère</i> *** <i>Tarte aux quetsches</i>		

L'accueil des clients se fait : => le midi à **12h25**, et le service jusqu'à **13h55 maximum**  
=> le soir à **19h**, et le service jusqu'à **21h30 maximum**

Nous vous prions de bien vouloir respecter ces horaires pour le bien des élèves et de l'équipe pédagogique.

Les jours d'ouverture du restaurant peuvent être révisés en fonction d'évènements internes et de prestations externes. Merci de votre compréhension.

Restaurant L'ENVOL  
Lycée des Métiers Théodore MONOD  
26, Avenue Léon Jouhaux  
92160 ANTONY

[reservation.envol@monod.pro](mailto:reservation.envol@monod.pro)

Tél : 06.98.82.00.27