

Date		LUNDI	MARDI	MERCREDI	VENDREDI
		06/01/2025	07/01/2025	08/01/2025	10/01/2025
Midi	Formule Gastronomique	<b>RESTAURANT</b>  <b>FERME</b>	<i>Quiche poireau lardons</i> *** <i>Fricassée de volaille, riz pilaf</i> *** <i>Crème brûlée tonka</i>	<i>Tartare de saumon aux avocats</i> *** <i>Blanquette de veau à l'ancienne</i> *** <i>Galette des rois</i>	<i>Ceuf parfait, velouté d'oignon fumé, éclats de marrons</i> **** <i>Noix de saint Jacques fumées, Pamplemousse rose et poivre Timut</i> **** <i>Galette des rois</i>
	Formule Brasserie				<i>Potage cultivateur</i> *** <i>Blanquette de veau</i>
Soir	Formule diner		<b>RESTAURANT</b>  <b>FERME</b>		

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
		13/01/2025	14/01/2025	15/01/2025	17/01/2025
Midi	Formule Gastronomique	<i>Assiette de 6 huîtres</i> ***** <i>Sole Meunière tomates provençale, fagots haricots verts</i> ***** <i>Plateau de fromages</i> <i>Salade verte</i> ***** <i>Soufflé à la liqueur</i>	<b>RESTAURANT</b>  <b>FERME</b>	<i>Ceviche de daurade</i> *** <i>Fricassée de Volaille à l'ancienne, riz pilaf</i> *** <i>Tarte Bourdaloue</i>	<i>Crème Dubarry</i> **** <i>Carré de porc poêlé Choisy</i> **** <i>Mi cuit chocolat chantilly</i> <i>chocolat blanc</i>
	Formule Brasserie				
Soir	Formule diner	<b>RESTAURANT</b>  <b>FERME</b>			

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
		20/01/2025	21/01/2025	22/01/2025	24/01/2025
Midi	Formule Gastronomique	<i>Crème Dubarry</i> *** <i>Gigot d'agneau rôti</i> <i>Gratin dauphinois</i> *** <i>Plateau de fromages</i> <i>Salade verte</i> *** <i>Crêpes flambées</i>	<b>RESTAURANT</b>  <b>FERME</b>	<i>Poireaux vinaigrette, œuf de caille miroir</i> *** <i>Pavé de cabillaud au chorizo, mousseline de patate douce et sauce saté</i> *** <i>Chariot de fromages et ses accompagnements</i>	<i>Saumon gravlax et blinis</i> **** <i>Curry de gambas lait de coco</i> <i>Riz pilaf</i> **** <i>Assiette de fromages</i>
	Formule Brasserie				
Soir	Formule diner	<b>RESTAURANT</b>  <b>FERME</b>			

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
		27/01/2025	28/01/2025	29/01/2025	31/01/2025
Midi	Formule Gastronomique	<i>Artichaut vinaigrette</i> *** <i>Steak au poivre</i> <i>Pommes sautées à cru</i> *** <i>Plateau de fromages</i> *** <i>Choux chantilly</i> <i>Profiteroles</i> <i>Saint Honoré</i>	<b>RESTAURANT</b>  <b>FERME</b>	<i>Ravioli aux crevettes et tempura de gambas, bouillon miso</i> *** <i>Ballotine de saumon façon sushi chaud, wok de légumes et sauce saté</i> *** <i>Bananes flambées au saké, glace vanille</i>	<i>Moules à la trouvillaise</i> **** <i>Spaghetti Bolognaise / napolitaine</i> **** <i>Tarte normande au calvados</i>
	Formule Brasserie				
Soir	Formule diner	<b>RESTAURANT</b>  <b>FERME</b>			

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
		03/02/2025	04/02/2025	05/02/2025	07/02/2025
Midi	Formule Gastronomique	<i>Assiette huitres chaudes</i> *** <i>Poulet fermier pommes grenailles et sa poêlée de champignons</i> *** <i>Crêpes Suzette</i>	<i>Salade de chèvre croustillant au lard</i> *** <i>Carré de porc rôti au miel et au thym, endives braisées et charlottes rôties</i> *** <i>Buffet de crêpes en salle</i>	<i>Ficelle picarde</i> *** <i>Pavé de bœuf sauté au poivre, gratin dauphinois</i> *** <i>Flan pâtissier</i>	<i>Menu encore à définir</i>
	Formule Brasserie				
Soir	Formule diner	<i>Menu encore à définir</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
		10/02/2025	11/02/2025	12/02/2025	14/02/2025
Midi	Formule Gastronomique	<i>Œufs farcis Chimay</i> <i>Œufs mollets Florentine</i> *** <i>Navarin d'agneau Petits légumes</i> <i>Truite meunière Pommes vapeur</i> *** <i>Paris Brest</i> <i>Baba au rhum</i>	<i>Ravioles de champignon, crème de parmesan</i> *** <i>Carré d'agneau en croûte d'herbe, risotto aux fèves</i> *** <i>Cœur coulant chocolat noir et mousse chocolat blanc</i>	<i>Quiche lorraine</i> *** <i>Filet mignon de porc lardé aux épices, galette de pomme de terre</i> *** <i>Aumônière aux pommes et caramel, glace vanille</i>	<b>RESTAURANT</b>  <b>FERME</b>
	Formule Brasserie	<b>Menu encore à définir</b>			
Soir	Formule diner				

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