

Les menus sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles de changer en fonction de la livraison des marchandises



Menu du restaurant d'application l'Envol ANNÉE 2025 - 2026

SEMAINE DU LUNDI 22 Septembre - AU VENDREDI 26 Septembre

Lundi 22 septembre		Mardi 23 septembre		Mercredi 24 septembre		Vendredi 26 septembre	
Restaurant Gastronomique		Restaurant Gastronomique		Restaurant Gastronomique		Restaurant Gastronomique	
MEB	Mise en bouche du jour	MEB	Panna cotta de chou-fleur	MEB		MEB	Tartelette de tartare de saumon
Entrée	Saumon fumé et ses accompagnements	Entrée	Tarte de légumes en spirale	Entrée		Entrée	Poireaux et pomme de terre vinaigrette, condiments mascarpone et betterave
Plat	Steak au poivre Gratin Dauphinois	Plat	Bar au fenouil, tomates farcies	Plat		Plat	Carré d'agneau rôti, gratin de pomme de terre au Camembert.
Fromages	Plateau de fromages						
Dessert	Tarte aux pommes	Dessert	Riz crémeux à la vanille	Dessert		Dessert	Crêpes flambées
Mignardise	Mignardise du jour	Mignardise	Moelleux orange	Mignardise		Mignardise	Financier vanille
Restaurant Brasserie		Restaurant Brasserie		Restaurant Brasserie		Restaurant Brasserie	
Entrée + Plat		Entrée + Plat OU Plat + Dessert		Entrée + Plat OU Plat + Dessert		Entrée + Plat OU Plat + Dessert	

Les menus sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles de changer en fonction de la livraison des marchandises



Menu du restaurant d'application l'Envol ANNÉE 2025 - 2026

SEMAINE DU LUNDI 29 Septembre - AU VENDREDI 3 Octobre

Lundi 29 septembre		Mardi 30 septembre		Mercredi 1er octobre		Vendredi 3 octobre	
Restaurant Gastronomique		Restaurant Gastronomique		Restaurant Gastronomique		Restaurant Gastronomique	
MEB	Mise en bouche du jour	MEB	Crème de Lentilles corail, Lard fumé et orange	MEB		MEB	Gougère au Comté
Entrée	ASSIETTE DE 6 HUÎTRES CREUSES	Entrée	Crevettes et tartare de betterave, salade d'iceberg	Entrée		Entrée	Gambas flambées au Pernod
Plat	SPAGHETTI BOLOGNAISE	Plat	Poitrine de volaille farcie, jus corsé à l'estragon, pomme Darphin, épinards sautés.	Plat		Plat	Risotto aux champignons avec tuile de parmesan
Dessert	POIRE BELLE HÉLÈNE	Dessert	Tarte aux raisins	Dessert		Dessert	Tartelette citron meringués
Mignardise	Mignardise du jour	Mignardise	Choux	Mignardise		Mignardise	Mini cake aux fruits secs
Restaurant Brasserie		Restaurant Brasserie		Restaurant Brasserie		Restaurant Brasserie	
Entrée + Plat		Entrée + Plat OU Plat + Dessert		Entrée + Plat OU Plat + Dessert		Entrée + Plat OU Plat + Dessert	

Les menus sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles de changer en fonction de la livraison des marchandises



Menu du restaurant d'application l'Envol ANNÉE 2025 - 2026

SEMAINE DU LUNDI 6 octobre -

AU VENDREDI 10 octobre

Lundi 6 octobre		Mardi 7 octobre		Mercredi 8 octobre		Vendredi 10 octobre	
Restaurant Gastronomique		Restaurant Gastronomique		Restaurant Gastronomique		Restaurant Gastronomique	
MEB	Mise en bouche du jour	MEB	Viennois aux champignons	MEB		MEB	Allumette au fromage
Entrée	Tartare de saumon en salle	Entrée	Œuf parfait sur crème de choux fleur, herbes fraîches	Entrée		Entrée	Œuf mollet/frit, crème de butternut
Plat	Magret de canard sauce figues et miel, épices Pommes éventail, carotte glacé	Plat	Saumon mi cuit, bouillon de crevettes, légumes fondants	Plat		Plat	Magret de canard flambé, sauce au poivre Pommes éventail, oignon et carottes glacées
Fromages	Plateau de fromages						
Dessert	Cerises à la Jubilé	Dessert	Paris-Brest	Dessert		Dessert	Feuillantine chocolat praliné
Mignardise	Mignardise du jour	Mignardise	Truffe au chocolat	Mignardise		Mignardise	Tuile aux amandes
Restaurant Brasserie		Restaurant Brasserie		Restaurant Brasserie		Restaurant Brasserie	
Entrée + Plat		Entrée + Plat	Macédoine de légumes Navarin d'agneau	Entrée + Plat	Assiette Nordique Saucisse de pays, purée de pomme de terre maison	Entrée + Plat	Macédoine de légumes, œuf dur en fleur Navarin d'agneau

Les menus sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles de changer en fonction de la livraison des marchandises



Menu du restaurant d'application l'Envol ANNÉE 2025 - 2026

SEMAINE DU LUNDI 13 octobre - AU VENDREDI 17 octobre

Lundi 13 octobre / EURODAY		Mardi 14 octobre / HALLOWEEN		Mercredi 15 octobre / HALLOWEEN		Vendredi 17 octobre / HALLOWEEN	
Restaurant Gastronomique		Restaurant Gastronomique		Restaurant Gastronomique		Restaurant Gastronomique	
MEB	Allumette au fromage	MEB	Ceviche de crevettes	MEB		MEB	Tartelette, tartare de bœuf diable
Entrée	Avocat crevette	Entrée	Crème brûlée au potiron, lard croustillant	Entrée		Entrée	Potiron, Lard et Œuf parfait
Plat	POULET RÔTI GRATIN DAUPHINOIS	Plat	Magret de canard, fricassée de pomme de terre grenaille et champignon, sauce aigre-douce	Plat		Plat	Papillote de saumon aux agrumes et Safran. Écrasé de pomme de terre.
Dessert	PÊCHE MELBA	Dessert	Crêpe Suzette	Dessert		Dessert	Choux craquelin cacao, diplomate chocolat
Mignardise		Mignardise	Brownie noisette	Mignardise		Mignardise	Meringue fantôme
▲ Restaurant Brasserie		▲ Restaurant Brasserie		▲ Restaurant Brasserie		▲ Restaurant Brasserie	
Entrée + Plat		Plat + Dessert	Darne de colin pochée Crème brûlée Tonka	Plat + Dessert	Mignon de porc à la moutarde, gratin dauphinois. Tarte aux pommes	Plat + Dessert	Darne de colin pochée Crème brûlée à la pistache

Les menus sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles de changer en fonction de la livraison des marchandises



Menu du restaurant d'application l'Envol ANNÉE 2025 - 2026

SEMAINE DU LUNDI 3 novembre -

AU VENDREDI 7 novembre

Lundi 3 novembre		Mardi 4 novembre		Mercredi 5 novembre		Vendredi 7 novembre	
Restaurant Gastronomique		Restaurant Gastronomique		Restaurant Gastronomique		Restaurant Gastronomique	
MEB	Gougère au comté	MEB		MEB	Verrine de Guacamole	MEB	Verrine
Entrée	Quiche aux poireaux ou Légumes à la Grecque ou Jambon cru	Entrée		Entrée	Potage julienne d'Arblay et œuf poché	Entrée	Tartare aux 2 saumons, mangue et granny smith
Plat	Carré d'agneau gratin dauphinois Ou Filet de merlan meunière riz pilaf	Plat		Plat	Pavé de bœuf au poivre gratin dauphinois	Plat	Volaille de Bresse, légumes glacées
Dessert	Savarin Ou Tarte tatin	Dessert		Dessert	Tarte aux pommes	Dessert	Omelette Norvégienne flambée
Mignardise	Mendiants	Mignardise		Mignardise	Financier poires	Mignardise	Moelleux chocolat au piment d'Espelette
▲ Restaurant Brasserie		Restaurant Brasserie		▲ Restaurant Brasserie		▲ Restaurant Brasserie	
Entrée + Plat OU Plat + Dessert		Entrée + Plat OU Plat + Dessert		Entrée + Plat		Entrée + Plat	Velouté Dubarry Fricassée de volaille à l'ancienne Riz pilaf

Les menus sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles de changer en fonction de la livraison des marchandises



Menu du restaurant d'application l'Envol ANNÉE 2025 - 2026

SEMAINE DU LUNDI 10 novembre -

AU VENDREDI 14 novembre

Lundi 10 novembre		Mardi 11 novembre		Mercredi 12 novembre		Vendredi 14 novembre – REPAS SANS FOURCHETTE	
Restaurant Gastronomique		Restaurant Gastronomique		Restaurant Gastronomique		Restaurant Gastronomique	
MEB	Verrines pommes granny, betterave chèvre	MEB		MEB	Tartare de betterave	MEB	
Entrée	SAUMON FUMÉ ET SES ACCOMPAGNEMENTS	Entrée		Entrée	Crème dubarry et œuf poché	Entrée	
Plat	CARRÉ D'AGNEAU RÔTI LÉGUMES PRIMEURS	Plat		Plat	Magret de canard aux figues rôties pommes éventail	Plat	
Dessert	TARTE ALSACIENNE	Dessert		Dessert	Tartelette caramel et chocolat	Dessert	
Mignardise	Tuiles aux amandes	Mignardise		Mignardise	Choux chocolat	Mignardise	
▲ Restaurant Brasserie		▲ Restaurant Brasserie		▲ Restaurant Brasserie		▲ Restaurant Brasserie	
Entrée + Plat OU Plat + Dessert		Entrée + Plat OU Plat + Dessert		Entrée + Plat		Entrée + Plat OU Plat + Dessert	

Les menus sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles de changer en fonction de la livraison des marchandises



Menu du restaurant d'application l'Envol ANNÉE 2025 - 2026

SEMAINE DU LUNDI 17 novembre -

AU VENDREDI 21 novembre

Lundi 17 novembre		Mardi 18 novembre		Mercredi 19 novembre / BEAUJOLAIS NOUVEAU		Vendredi 21 novembre / BEAUJOLAIS NOUVEAU	
Restaurant Gastronomique		Restaurant Gastronomique		Restaurant Gastronomique		Restaurant Gastronomique	
MEB	Crème de Lentilles corail, Lard fumé et orange	MEB	Verrines pommes granny, betterave chèvre	MEB	Velouté de carottes	MEB	Œuf Mimosas
Entrée	Potage julienne d'arblay Ou Œufs florentine	Entrée	Œuf poché au lit de pois cassé, noisette torréfié, tomate rôtie et torsade au pavot, crème d'ail	Entrée	Quiche aux poireaux	Entrée	Saucisson Brioché
Plat	Poulet cocotte grand-mère Ou Côte de veau pommes écrasées.	Plat	Limande grenobloise, pommes vapeur, poireaux acidulé	Plat	Dos de cabillaud au curry, chorizo légumes glacés, mousseline de patate douce	Plat	Steak au poivre, Gratin Dauphinois
Dessert	Choux chantilly Ou Crème caramel	Dessert	Poires aux épices, glace vanille, sablé breton	Dessert	Coulant Chocolat, caramel au beurre salé, glace vanille	Dessert	Soufflé Chocolat
Mignardise	Brownie chocolat	Mignardise	Financiers	Mignardise	Assortiments de biscuits (palet au raisin, langues de chat)	Mignardise	Cake Citron
▲ Restaurant Brasserie		▲ Restaurant Brasserie		▲ Restaurant Brasserie		▲ Restaurant Brasserie	
Entrée + Plat OU Plat + Dessert		Plat + Dessert	Papillote de Saumon, Petits légumes (julienne de légumes, fondue de poireaux, champignons) Tarte aux pommes	Entrée + Plat		Entrée + Plat	Macédoine de légumes Goujonnettes de poissons frits sauce tartare

Les menus sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles de changer en fonction de la livraison des marchandises



Menu du restaurant d'application l'Envol ANNÉE 2025 - 2026

SEMAINE DU LUNDI 24 novembre -

AU VENDREDI 28 novembre

Lundi 24 novembre		Mardi 25 novembre		Mercredi 26 novembre		Vendredi 28 novembre	
Restaurant Gastronomique		Restaurant Gastronomique		Restaurant Gastronomique		Restaurant Gastronomique	
MEB	Mise en bouche du jour	MEB		MEB	Gougères au comté	MEB	Croquette chèvre et menthe
Entrée	QUICHE SAUMON-ÉPINARD	Entrée		Entrée	Quiche Lorraine	Entrée	Tartare de saumon
Plat	STEAK AU POIVRE POMMES SAUTÉES À CRU	Plat		Plat	Fricassée de volaille à l'ancienne riz pilaf	Plat	Joue de Veau Braisée, travail autour de la pomme de terre, carotte glacée
Dessert	CHOU CHANTILLY	Dessert		Dessert	Crème caramel	Dessert	Tarte chocolat caramel beurre salé
Mignardise	Cake aux fruits confits	Mignardise		Mignardise	Sablé breton	Mignardise	Rocher Coco
▲ Restaurant Brasserie		▲ Restaurant Brasserie		▲ Restaurant Brasserie		▲ Restaurant Brasserie	
Entrée + Plat OU Plat + Dessert		Entrée + Plat OU Plat + Dessert		Entrée + Plat OU Plat + Dessert		Entrée + Plat OU Plat + Dessert	

Les menus sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles de changer en fonction de la livraison des marchandises



Menu du restaurant d'application l'Envol ANNÉE 2025 - 2026

SEMAINE DU LUNDI 1er décembre -

AU VENDREDI 5 décembre

Lundi 1er décembre		Mardi 2 décembre		Mercredi 3 décembre		Vendredi 5 décembre	
Restaurant Gastronomique		Restaurant Gastronomique		Restaurant Gastronomique		Restaurant Gastronomique	
MEB	Mini-croque au pastrami et truffe	MEB		MEB	Mise en bouche du jour	MEB	Beignet de crevette
Entrée	Salade crottin de chavignol Ou Avocat crevettes	Entrée		Entrée	Crème de courge et œuf mollet frit	Entrée	Huîtres
Plat	Sole meunière pommes vapeur ou Entrecôte grillée Pommes pont neuf.	Plat		Plat	Papillote de saumon julienne de légumes, champignon et pommes à l'anglaise	Plat	Côte de bœuf, os moelle. Pomme Allumettes
Dessert	Omelette Norvégienne Ou Œuf à la neige	Dessert		Dessert	Tarte fine pommes glace vanille	Dessert	Pavlova exotique
Mignardise	Tartelette au chocolat	Mignardise		Mignardise	Tartelette pralinée	Mignardise	Tartelette Orange
▲ Restaurant Brasserie		▲ Restaurant Brasserie		▲ Restaurant Brasserie		▲ Restaurant Brasserie	
Entrée + Plat OU Plat + Dessert		Entrée + Plat		Entrée + Plat		Entrée + Plat	