



# ÉCOLE HÔTELIÈRE DE SAUMUR

**Menus 2025-2026**



## Menus 2025-2026

Cher(es) client(es),

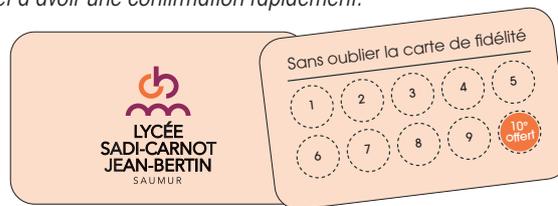
Une nouvelle année gourmande arrive. L'ensemble de l'équipe du lycée Sadi Carnot-Jean Bertin vous remercie de l'intérêt que vous portez à notre École hôtelière.

Nous aurons le plaisir de vous accueillir :

- Pour déjeuner tous les jours de la semaine au bistrot Carnot Bertin (niv 2) et la table de Marceau (niv 3).
- Pour dîner du lundi au jeudi soir et exceptionnellement certains vendredis à la table de Marceau.

**Réservations : 02 41 53 50 35**

*La réservation en ligne vous permet d'avoir une confirmation rapidement.*



## Nos déjeuners

**Déjeuners** : Accueil entre 12h15 et 12h30 du lundi au vendredi jusqu'à 13h45 (fin d eservice)

**2 formules** : différents types de restauration (selon la pédagogie)

### Formule 1

Entrée - Plat - Dessert  
13.00 € à 16.00 €

### Formule 2

Entrée - Plat  
ou Plat - Dessert  
10.00 €

Les prix des denrées augmentent régulièrement, nous sommes donc contraints de répercuter ces prix sur celui que vous payez dans nos restaurants pédagogiques. Nous sommes aussi parfois amenés à modifier les prix de certaines denrées en raison de la fluctuation des prix et des arrivages parfois incertains. C'est pourquoi nous vous proposons une fourchette de prix plutôt qu'un prix fixe et définitif Nous vous prions de bien vouloir nous en excuser par avance et nous vous souhaitons de passer d'excellents moments dans nos restaurants pédagogiques.

Cécile Moreau, Provisseure.

Pour les réservations, Christy GREVET, Directeur Technique au **02 41 53 50 35**

*La réservation en ligne vous permet d'avoir une confirmation rapidement.*

## Nos dîners

**Dîners** : Venez éveiller vos papilles autour de saveurs multiculturelles et une cuisine moderne.

Accueil entre 19h15 et 19h30 du lundi au vendredi jusqu'à 21h45 (fin de service)

**Soirées à thème :**

↓  
**1ère  
bac professionnel :**  
20.00 € à 25.00 €  
(hors boisson)

↓  
**Terminale  
bac professionnel :**  
20.00 € à 27.00 €  
(hors boisson)

↓  
**BTS  
1ère et 2ème année :**  
25.00 € à 30.00 €  
(hors boisson)





## Suivez notre actualité

*Notre site internet*

---



*Instagram école  
hôtelière*

---



# La Réservation

*Vous pouvez réserver  
en ligne*

*La réservation en ligne vous permet d'avoir une confirmation rapidement.*



**École Hôtelière** (appelé aussi Espace Hôtelier)  
**du Lycée des métiers S.CARNOT- J.BERTIN**  
**49400 SAUMUR**

**Accueil** : - Déjeuner 12h00 - Dîner 19h00, fin vers 21h30

**Réservations : 02 41 53 50 35** | La réservation en ligne vous permet d'avoir une confirmation rapidement. Voir page .5



## Menus 2025-2026

Du 15 au 19 septembre 2025				Intentions Pédagogiques		
Semaine <b>38</b>	Déjeuners dans nos restaurants			Dîners Restaurant « La Table de Marceau » Niveau 3		
		« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels	« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot			
<b>Lundi</b>	TCAP	« Sous réserve d'ouverture » Rillettes de saumon pressée de tomate Émincer de bœuf au gingembre, légumes wok Coupe de sorbets	2CAP	Fermé, rentrée des élèves	BTS MHR 1 <sup>er</sup> année	Fermé, rentrée des élèves
<b>Mardi</b>	1 <sup>er</sup> Bac STHR	Fermé, rentrée des élèves	Seconde Bac Pro	Fermé, rentrée des élèves	Terminale Bac Pro	« Sous réserve d'ouverture » <b>Soirée Espagnole</b> Ceviche gambas, avocat et chips de manioc Zarzuela de pescado ou Carré d'agneau rôti, croquette au Manchego, jus corsé au thym Leché meringua, entremet mousse chocolat cœur crème catalane
<b>Mercredi</b>	TCAP	« Sous réserve d'ouverture » Avocat crevettes, pamplemousse Pavé de dorade, coulis de poivrons, fine ratatouille, Croquemouche	2CAP	Fermé, rentrée des élèves	1 <sup>er</sup> Bac Pro	Fermé, rentrée des élèves
<b>Jeudi</b>	Term Bac STHR ou 5 <sup>ème</sup> Bac Pro	Fermé, rentrée des élèves	Seconde Bac Pro	Fermé, rentrée des élèves	BTS MHR 2 <sup>ème</sup> année	Fermé, rentrée des élèves
<b>Vendredi</b>	1 <sup>er</sup> Bac Pro	Fermé, rentrée des élèves	Seconde Bac STHR	Fermé, rentrée des élèves		

**École Hôtelière** (appelé aussi Espace Hôtelier)  
**du Lycée des métiers S.CARNOT- J.BERTIN**  
**49400 SAUMUR**

**Accueil** : - Déjeuner 12h00 - Dîner 19h00, fin vers 21h30

**Réservations : 02 41 53 50 35** | La réservation en ligne vous permet d'avoir une confirmation rapidement. Voir page .5



## Menus 2025-2026

Du 22 au 26 septembre 2025					Intentions Pédagogiques	
Semaine <b>39</b>	Déjeuners dans nos restaurants				Dîners Restaurant « La Table de Marceau » Niveau 3	
	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels		« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot			
Lundi	TCAP	Fermé stage	2CAP	Fermé	BTS MHR 1 <sup>ère</sup> année	Fermé
Mardi	1 <sup>er</sup> Bac STHR	Fermé	Seconde Bac Pro	Fermé	Terminale Bac Pro	« <b>Sous réserve d'ouverture</b> » <b>Soirée Espagnole</b> Ceviche gambas, avocat et chips de manioc Zarzueta de pescado ou Carré d'agneau rôti, croquette au Manchego, jus corsé ou thym Leché meringua, entremet mousse chocolat cœur crème catalane
Mercredi	TCAP	Fermé stage	2CAP	Fermé	1 <sup>er</sup> Bac Pro	« <b>Sous réserve d'ouverture</b> » Inspiration de Glenn Viel du restaurant l'Oustau de Baumanière - Tarte à la tomate Rouget de roche agrafé, tomate poupées russe pulpe de jus de rouget - Le Mille-feuille, « Modernité »
Jeudi	Seconde Bac Pro	Fermé	Term Bac STHR	Fermé	BTS MHR 2 <sup>ème</sup> année	Fermé
Vendredi	1 <sup>er</sup> Bac Pro	« <b>Sous réserve d'ouverture</b> » Bruschetta de tomates et fromage de chèvre Poulpe rôti au fenouil, beurre aux herbes, gnocchis de pommes de terre - Tarte « calisson » aux figues	Seconde Bac STHR	Fermé		

**École Hôtelière** (appelé aussi Espace Hôtelier)  
**du Lycée des métiers S.CARNOT- J.BERTIN**  
**49400 SAUMUR**

**Accueil** : - Déjeuner 12h00 - Dîner 19h00, fin vers 21h30

**Réservations : 02 41 53 50 35** | La réservation en ligne vous permet d'avoir une confirmation rapidement. Voir page .5

## Menus 2025-2026



Du 29 septembre au 2 octobre 2025				Intentions Pédagogiques		
Semaine <b>40</b>	Déjeuners dans nos restaurants			Dîners Restaurant « La Table de Marceau » Niveau 3		
	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels		« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot			
<b>Lundi</b>	TCAP	Fermé stage	2CAP	Fermé	BTS MHR 1 <sup>er</sup> année	<b>Menu BANQUET</b> apéritif & vins inclus Ab : Finger de volaille, sauce tartare E : Gravlax de saumon, betterave et chou rouge P : Filet de canette, jus de canard au thym, duo de rave et poire grillée - D : Tartelette comme un snickers - M : moelleux citron
<b>Mardi</b>	1 <sup>er</sup> Bac STHR	Pokebowl de légumes et oeuf mollet - Burger bœuf-veau maison revisité, potatoes au paprika fumé - Café gourmand... sans café	Seconde Bac Pro	Fermé	Terminale Bac Pro	Fermé stage
<b>Mercredi</b>	TCAP	Fermé stage	2CAP	Fermé	1 <sup>er</sup> Bac Pro	Inspiration de Glenn Viel du restaurant l'Oustau de Baumanière - Tarte à la tomate - Rouget de roche agrafé, tomate poupees russe pulpe de jus de rouget - Le Mille-feuille, « Modernité »
<b>Jeudi</b>	Seconde Bac Pro	Fermé	Terminale Bac STHR	Fermé	BTS MHR 2 <sup>ème</sup> année	Fermé
<b>Vendredi</b>	1 <sup>er</sup> Bac Pro	Bruschetta de tomates et fromage de chèvre Poulpe rôti au fenouil, beurre aux herbes, gnocchis de pommes de terre Tarte « calisson » aux figues	Seconde Bac STHR	Fermé		

**École Hôtelière** (appelé aussi Espace Hôtelier)  
**du Lycée des métiers S.CARNOT- J.BERTIN**  
**49400 SAUMUR**

**Accueil** : - Déjeuner 12h00 - Dîner 19h00, fin vers 21h30

**Réservations : 02 41 53 50 35** | La réservation en ligne vous permet d'avoir une confirmation rapidement. Voir page .5



## Menus 2025-2026

Du 6 au 10 octobre 2025					Intentions Pédagogiques		
Semaine <b>41</b>	Déjeuners dans nos restaurants				Dîners Restaurant « La Table de Marceau » Niveau 3		
	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels		« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot				
Lundi	TCAP	Fermé stage		2CAP	Fermé	BTS MHR 1 <sup>ère</sup> année	<b>Menu BANQUET</b> apéritif & vins inclus Ab : Finger de volaille, sauce tartare E : Gravlax de saumon, betterave et choux rouge P : Filet de canette, jus de canard au thym, duo de rave et poire grillée - D : Tartelette comme un snickers - M : moelleux citron
Mardi	1 <sup>er</sup> Bac STHR	Pokebowl de légumes et oeuf mollet - Burger bœuf-veau maison revisité, potatoes au paprika fumé - Café gourmand... sans café		Secondé Bac Pro	Fermé	x Terminale Bac Pro	Fermé stage
Mercredi	TCAP	Fermé stage		2CAP	Fermé	1 <sup>er</sup> Bac Pro	Inspiration Philippe Estebest restaurant le quatrième mur - Raviole de champignons, foie gras poêlé, crémeux champignons Variation de selle d'agneau, texture de carottes, jus d'agneau au calamansi Pastis gascon/croustade aux pommes
Jeudi	Term. Bac STHR	Filet de maquereau en escabèche, spaghetti de courgette, bouillon de crustacés - Cœur de rumsteak grillé, pomme Darphin, tomate provençale, béarnaise- Riz maltais. Suprêmes d'orange sanguine, coulis de framboise		Secondé Bac Pro	Fermé	BTS MHR 2 <sup>ème</sup> année	Buffet d'entrée : quiche océane, tourte de viande, salade verte, coleslaw, salade grecque Filet mignon saltimbocca, jus de cuisson à la sauge, gnocchi de brocolis, courgette et choux Bavarois de munster, carotte - Autour de la pomme
Vendredi	1 <sup>er</sup> Bac Pro	Assortiment de pintxos Confit de canard, pressée de pommes de terre et cèpes sautés Gâteau basque confiture de cerise		Secondé Bac STHR	Fermé		

**École Hôtelière** (appelé aussi Espace Hôtelier)  
**du Lycée des métiers S.CARNOT- J.BERTIN**  
**49400 SAUMUR**

**Accueil** : - Déjeuner 12h00 - Dîner 19h00, fin vers 21h30

**Réservations** : **02 41 53 50 35** | La réservation en ligne vous permet d'avoir une confirmation rapidement. Voir page .5



## Menus 2025-2026

Du 13 au 17 octobre 2025					Intentions Pédagogiques : Semaine du goût	
Semaine <b>42</b>	Déjeuners dans nos restaurants				Dîners Restaurant « La Table de Marceau » Niveau 3	
	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels		« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot			
<b>Lundi</b>	TCAP	Fermé stage		2CAP	Fermé	BTS MHR 1 <sup>ère</sup> année  <b>Menu BANQUET</b> apéritif & vins inclus Ab : Finger de volaille, sauce tartare E : Gravlax de saumon, betterave et choux rouge P : Filet de canette, jus de canard au thym, duo de rave et poire grillée - D : Tartelette comme un snickers - M : moelleux citron
<b>Mardi</b>	1 <sup>er</sup> Bac STHR	Fermé		Seconde Bac Pro	Fermé	Terminale Bac Pro  Fermé stage
<b>Mercredi</b>	TCAP	Fermé stage		2CAP	Fermé	1 <sup>er</sup> Bac Pro  Inspiration Philippe Estebe restaurant le quatrième mur - Raviole de champignons, foie gras poêlé, crémeux champignons Variation de selle d'agneau, texture de carottes, jus d'agneau au calamansi Pastis gascon/croustade aux pommes
<b>Jeudi</b>	Terminale Bac STHR	Filet de maquereau en escabèche, spaghetti de courgette, bouillon de crustacés - Cœur de rumsteak grillé, pomme Darphin, tomate provençale, béarnaise- Riz maltais. Suprêmes d'orange sanguine, coulis de framboise		Seconde Bac Pro	Fermé	BTS MHR 2 <sup>ème</sup> année  Fermé
<b>Vendredi</b>	1 <sup>er</sup> Bac Pro	Assortiment de pintxos Confit de canard, pressée de pommes de terre et cépes sautés Gâteau basque confiture de cerise		Seconde Bac STHR	Fermé	

**École Hôtelière** (appelé aussi Espace Hôtelier)  
**du Lycée des métiers S.CARNOT- J.BERTIN**  
**49400 SAUMUR**

**Accueil** : - Déjeuner 12h00 - Dîner 19h00, fin vers 21h30

**Réservations** : **02 41 53 50 35** | La réservation en ligne vous permet d'avoir une confirmation rapidement. Voir page .5



## Menus 2025-2026

Du 3 au 7 novembre 2025				Intentions Pédagogiques		
Semaine <b>45</b>	Déjeuners dans nos restaurants			Dîners Restaurant « La Table de Marceau » Niveau 3		
	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels		« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot			
<b>Lundi</b>	TCAP	Crème de fèves aux coquillages - Mignon de porc aux épices et lait de coco tagliatelles Tarte Tatin glace vanille	2CAP	Salade de légume vinaigrette au wasabi Cabillaud poché, Risotto d'herbes Ananas bateau et crème glacée vanille	BTS MHR 1 <sup>er</sup> année	Fermé
<b>Mardi</b>	Seconde Bac Pro	Velouté Potimarron - Suprême de pintade Tagliatelles fraîches Salade de fruits de saison	1 <sup>er</sup> Bac STHR	Fermé	Terminale Bac Pro	<b>Soirée Sangeet</b> : Salade de Crustacés, vinaigrette au curry, pomme verte et fenouil filet de dorade marinade au yaourt et épices ou ballotine de poulet à l'indienne, riz Madras Sorbet mangue, espuma de cardamome tuile au sésame noir
<b>Mercredi</b>	TCAP	Cappuccino de petits pois à la menthe Pavé de julienne au curcuma riz pilaf Ananas flambés	2CAP	Velouté potiron chips de lard Maquereau au curcuma, Riz pilaf aux poivrons Verrine pommes sautées glace vanille Chantilly	1 <sup>er</sup> Bac Pro	Inspiration Camille Delcroix, restaurant Le Bacôve - Saint Jacques, chantilly de chou-fleur Waterzoi de volaille ou foie gras Crème brûlée chicorée/strudel caramél de bière et chantilly chicorée
<b>Jeudi</b>	Seconde Bac Pro	Velouté Potimarron - Suprême de pintade Tagliatelles fraîches Salade de fruits de saison	Term Bac STHR	Fermé	BTS MHR 2 <sup>ème</sup> année	Salade chaude de fruits de mer Magret de canard fumé, jus de cuisson au sésame, chou pakchoi, patate douce, salade d'herbes au soja - Plateau de fromage Tartelette clémentine citron
<b>Vendredi</b>	1 <sup>er</sup> Bac Pro	Salade autour du chicon - Moules frites avec choix (marinière ou curry) Tarte fine aux poires et glace spéculos	Seconde Bac STHR	Crème de carottes et ses petits légumes Escalope de volaille à la crème, écrasée de pomme de terre Tartelette myrtilles chantilly		

## Menus 2025-2026



Du 10 au 14 novembre 2025					Intentions Pédagogiques	
Semaine <b>46</b>	Déjeuners dans nos restaurants				Dîners Restaurant « La Table de Marceau » Niveau 3	
	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels		« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot			
<b>Lundi</b>	TCAP	Terrine de poisson sauce cocktail Fricassée de volaille à l'ancienne Crème brûlée	2CAP		BTS MHR 1 <sup>er</sup> année	Fermé
<b>Mardi</b>	1 <sup>er</sup> Bac STHR		Seconde Bac Pro		Terminale Bac Pro	
<b>Mercredi</b>	TCAP	Tartare de saumon betterave et granny Pavé de boeuf mariné, pommes darphin Tartelette chocolat caramel	2CAP	Crevettes au curry Pintadeau rôti gratin Dauphinois Pots de crème caramel	1 <sup>er</sup> Bac Pro	Inspiration Camille Delcroix, restaurant Le Bacôve - Saint Jacques, chantilly de chou-fleur Waterzoi de volaille au foie gras Crème brûlée chorcoré/strudel caramel de bière et chantilly chorcorée
<b>Jeudi</b>	Seconde Bac Pro	Fermé stage	Term Bac STHR	Fermé	BTS MHR 2 <sup>ème</sup> année	Fermé stage
<b>Vendredi</b>	1 <sup>er</sup> Bac Pro	Salade autour du chicon - Moules frites avec choix (marinière ou curry) Tarte fine aux poires et glace spéculos	Seconde Bac STHR	Crème de carottes et ses petits légumes Escalope de volaille à la crème, écrasée de pomme de terre Tartelette myrtilles chantilly		

## Menus 2025-2026



Du 17 au 21 novembre 2025					Intentions Pédagogiques	
Semaine <b>47</b>	Déjeuners dans nos restaurants				Dîners Restaurant « La Table de Marceau » Niveau 3	
	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels		« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot			
<b>Lundi</b>	TCAP	Fermé	2CAP	Omelette roulée, Fondue de poireau Poulet à l'Angevine, Boulgour aux légumes Banana Split	BTS MHR 1 <sup>ère</sup> année	Fermé
<b>Mardi</b>	1 <sup>er</sup> Bac STHR	Fermé	Secondaire Bac Pro	Fermé stage	Terminale Bac Pro	<b>Carnaval Sudamericano</b> Tartare de boeuf à la mode Argentine chimichurri pavé de saumon façon moqueca, risotto de quinoa, salsa verde ou Lomo saltado polenta crèmeuse - Tarte brésilienne coulis de mangue
<b>Mercredi</b>	TCAP	Salade de rillauds Navarin riz pilaf Crème caramel	2CAP	Œufs brouillés portugaise en feuilleté Fricassée de volaille à l'ancienne, Blésotto, brunoise de petits légumes Café gourmand	1 <sup>er</sup> Bac Pro	Inspiration Marc Haerberlin Auberge de l'III Quiche herbes aux escargots Côtelette de pigeon au chou et à la truffe Pêches Haerberlin
<b>Judi</b>	Term Bac STHR	Fermé	Secondaire Bac Pro	Fermé stage	BTS MHR 2 <sup>ème</sup> année	Fermé stage
<b>Vendredi</b>	1 <sup>er</sup> Bac Pro	Flammekueche mesclun Hasenpfeffer : civet de lapin, pâtes alsaciennes, flan de légume Mirabelles flambées	Secondaire Bac STHR	Crème de carottes et ses petits légumes Escalope de volaille à la crème, écrasée de pomme de terre Tartelette myrtilles chantilly		

**École Hôtelière** (appelé aussi Espace Hôtelier)  
**du Lycée des métiers S.CARNOT- J.BERTIN**  
**49400 SAUMUR**

**Accueil** : - Déjeuner 12h00 - Dîner 19h00, fin vers 21h30

**Réservations** : **02 41 53 50 35** | La réservation en ligne vous permet d'avoir une confirmation rapidement. Voir page .5



## Menus 2025-2026

Du 24 au 28 novembre 2025					Intentions Pédagogiques	
Semaine <b>48</b>	Déjeuners dans nos restaurants				Dîners Restaurant « La Table de Marceau » Niveau 3	
	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels		« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot			
<b>Lundi</b>	TCAP	Fermé	2CAP	Repas autour d'un Buffet	BTS MHR 1 <sup>er</sup> année	Ab : Foie gras express et mandarine E : Autour du saumon fumé de l'école hôtelière P: Gambas géante, sauce perlée crémeux rutabaga chocolat, poireau brûlée et truffe râpée D : Comme une buchette exotique M : Bonbon choco
<b>Mardi</b>	Seconde Bac Pro	Velouté Potimarron Suprême de pintade Tagliatelles fraîches Salade de fruits de saison	1 <sup>er</sup> Bac STHR	Fermé stage	Terminale Bac Pro	<b>Carnaval Sudamericano</b> Tartare de boeuf à la mode Argentine chimichurri pavé de saumon façon moqueca, risotto de quinoa, salsa verde ou Lomo saltado polenta crémeuse - Tarte brésilienne coulis de mangue
<b>Mercredi</b>	TCAP	Œuf poché bourguignon Goujonnettes de poulet coco, riz madras Pêches flambées	2CAP	Repas autour d'un Buffet	1 <sup>er</sup> Bac Pro	Fermé stage
<b>Jeudi</b>	Seconde Bac Pro	Velouté Potimarron Suprême de pintade Tagliatelles fraîches Salade de fruits de saison	Term Bac STHR	Fermé	BTS MHR 2 <sup>ème</sup> année	Fermé stage
<b>Vendredi</b>	1 <sup>er</sup> Bac Pro	Fermé stage	Seconde Bac STHR	Fermé		

**École Hôtelière** (appelé aussi Espace Hôtelier)  
**du Lycée des métiers S.CARNOT- J.BERTIN**  
**49400 SAUMUR**

**Accueil** : - Déjeuner 12h00 - Dîner 19h00, fin vers 21h30

**Réservations : 02 41 53 50 35** | La réservation en ligne vous permet d'avoir une confirmation rapidement. Voir page .5



## Menus 2025-2026

Du 1 au 5 décembre 2025				Intentions Pédagogiques		
Semaine <b>49</b>	Déjeuners dans nos restaurants			Dîners Restaurant « La Table de Marceau » Niveau 3		
	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels		« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot			
<b>Lundi</b>	TCAP	Fermé	2CAP	Fermé stage	BTS MHR 1 <sup>ère</sup> année	Ab : Foie gras express et mandarine E : Autour du saumon fumé de l'école hôtelière P : Gambas géante, sauce perlée crémeux rutabaga chocolat, poireau brûlée et truffe râpée D : Comme une buchette exotique M : Bonbon choco
<b>Mardi</b>	Seconde Bac Pro	Salade de chèvre chaud Filet mignon de porc basse température Panais rôti / crémeux carotte curcuma Mille-feuille vanille	1 <sup>er</sup> Bac STHR	Fermé stage	Terminale Bac Pro	<b>Soirée Hygge</b> : Gravlax de saumon betterave, moultarde douce et salade de jeunes pousses pavé de lieu purée de panais, beurre noisette et baies de genièvres ou Carré d'agneau gratin de rutabaga, jus de viande au romarin et myrtille Omelette Norvégienne
<b>Mercredi</b>	TCAP	Oeuf mollet et penne ricotta Carré d'agneau pommes confites Plateau de fromages	2CAP	Fermé stage	1 <sup>er</sup> Bac Pro	Fermé stage
<b>Jeudi</b>	Seconde Bac Pro	Salade de chèvre chaud Filet mignon de porc basse température Panais rôti / crémeux carotte curcuma Mille-feuille vanille	Term Bac STHR	Fermé	BTS MHR 2 <sup>ème</sup> année	Fermé stage
<b>Vendredi</b>	1 <sup>er</sup> Bac Pro	Fermé stage	Seconde Bac STHR	Crème de potiron aux châtaignes et à la verveine - Risotto de la mer au dos de rouget rôti aux épices, courgettes croquantes, jus de roquette - Buffet desserts		

**École Hôtelière** (appelé aussi Espace Hôtelier)  
**du Lycée des métiers S.CARNOT- J.BERTIN**  
**49400 SAUMUR**

**Accueil** : - Déjeuner 12h00 - Dîner 19h00, fin vers 21h30

**Réservations : 02 41 53 50 35** | La réservation en ligne vous permet d'avoir une confirmation rapidement. Voir page 5



## Menus 2025-2026

Du 8 au 12 décembre 2025				Intentions Pédagogiques		
Semaine <b>50</b>	Déjeuners dans nos restaurants			Dîners Restaurant « La Table de Marceau » Niveau 3		
	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels		« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot			
<b>Lundi</b>	TCAP	Examen service	2CAP	Fermé stage	BTS MHR 1 <sup>er</sup> année	Ab : Foie gras express et mandarine E : Autour du saumon fumé de l'école hôtelière P : Gambas géante, sauce perlée crèmeux rutabaga chocolat, poireau brûlée et truffe râpée D : Comme une buchette exotique M : Bonbon choco
<b>Mardi</b>	Secondé Bac Pro	Salade de chèvre chaud Filet mignon de porc basse température Panais rôti / crèmeux carotte curcuma Mille-feuille vanille	1 <sup>er</sup> Bac STHR	Fermé	Terminale Bac Pro	<b>Soirée Hygge</b> : Gravlax de saumon betterave, moutarde douce et salade de jeunes pousses pavé de lieu purée de panais, beurre noisette et baies de genièvres ou Carré d'agneau gratin de rutabaga, jus de viande au romarin et myrtille Omelette Norvégienne
<b>Mercredi</b>	TCAP	Mini tartare de boeuf Galette de blé noir au cabillaud Far breton	2CAP	Fermé stage	1 <sup>er</sup> Bac Pro	Fermé stage
<b>Jeudi</b>	Term Bac STHR	Potage de pois cassé, foie gras poêlé, tomate confite, croûtons - Saumon confit, butternut-agrumes, poireau rôti au naturel, écume butternut - Tiramisu griottines	Secondé Bac Pro	Salade de chèvre chaud Filet mignon de porc basse température panais rôti / crèmeux carotte curcuma - Mille-feuille vanille	BTS MHR 2 <sup>ème</sup> année	Assiette festive Filet de pintade farci à la truffe, jus perlé purée pomme fumée, céleri rôti Glace au comté et poire grillée - Buchette exotique
<b>Vendredi</b>	1 <sup>er</sup> Bac Pro	Fermé stage	Secondé Bac STHR	Crème de potiron aux châtaignes et à la verveine - Risotto de la mer au dos de rouget rôti aux épices, courgettes croquantes, jus de roquette - Buffet desserts		

**École Hôtelière** (appelé aussi Espace Hôtelier)  
**du Lycée des métiers S.CARNOT- J.BERTIN**  
**49400 SAUMUR**

**Accueil** : - Déjeuner 12h00 - Dîner 19h00, fin vers 21h30

**Réservations : 02 41 53 50 35** | La réservation en ligne vous permet d'avoir une confirmation rapidement. Voir page .5



## Menus 2025-2026

Du 15 au 19 décembre 2025				Intentions Pédagogiques		
Semaine <b>51</b>	Déjeuners dans nos restaurants			Dîners Restaurant « La Table de Marceau » Niveau 3		
	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels		« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot			
<b>Lundi</b>	TCAP	Examen service	2CAP	Fermé stage	BTS MHR 1 <sup>ère</sup> année	Fermé
<b>Mardi</b>	Seconde Bac Pro	Tartare de saumon Filet bar rôti, Risotto Sablé Breton pommes caramélisées, glace vanille	1 <sup>ère</sup> Bac STHR	Fermé	Terminale Bac Pro	Bruxelles brassée Tarte à l'oignon à la bière Filet de cabillaud à la bière blanche, purée de céleri rave ou Carbonnade flamande, frites maison Trifle aux spéculos et poire pochée
<b>Mercredi</b>	TCAP	Assiette de fruits de mer Colombo de porc purée vanillée Mille-feuille crème légère	2CAP	Fermé stage	1 <sup>ère</sup> Bac Pro	Fermé stage
<b>Jeudi</b>	Term Bac STHR	Potage de pois cassé, foie gras poêlé, tomate confite, croûtons - Saumon confit, butternut-agrumes, poireau rôti au naturel, écume butternut - Tiramisu griottines	Seconde Bac Pro	Tartare de saumon Filet bar rôti, Risotto Sablé Breton pommes caramélisées, glace vanille	BTS MHR 2 <sup>ème</sup> année	Fermé
<b>Vendredi</b>	1 <sup>ère</sup> Bac Pro	Fermé stage	Seconde Bac STHR	Crème de potiron aux châtaignes et à la verveine - Risotto de la mer au dos de rouget rôti aux épices, courgettes croquantes, jus de roquette - Buffet desserts		



## Menus 2025-2026

Du 5 au 9 janvier 2026				Intentions Pédagogiques		
Semaine <b>02</b>	Déjeuners dans nos restaurants			Dîners Restaurant « La Table de Marceau » Niveau 3		
		« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels	« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot			
<b>Lundi</b>	TCAP	Assiette de charcuterie Filet de poisson meunière Tarte amandine	2CAP	Tartare de boeuf et mesclun Caille rôtie et jus, Pommes duchesses et flan de carottes Bûche pâtissière au Royal Combiar	BTS MHR 1 <sup>ère</sup> année	Fermé
<b>Mardi</b>	Seconde Bac Pro	Tartare de saumon Filet bar rôti, Risotto Sablé Breton pommes caramélisées, glace vanille	1 <sup>er</sup> Bac STHR	Fermé	Terminale Bac Pro	<b>Bruxelles brassée :</b> Tarte à l'oignon à la bière Filet de cabillaud à la bière blanche, purée de céleri rave ou Carbonnade flamande, frites maison - Trifle aux spéculos et poire pochée
<b>Mercredi</b>	TCAP	Terrine de campagne Cassolette de moules marinières Paris Brest	2CAP	Tartare de saumon, agrumes et avocat Rôti de porc et son jus, pommes de terre boulangère et flan d'épinards Bûche individuelle « maison »	1 <sup>er</sup> Bac Pro	Inspiration Marc Haerberlin Auberge de l'III Quiche herbes aux escargots Côtelette de pigeon au chou et à la truffe Pêches Haerberlin
<b>Jeudi</b>	Seconde Bac Pro	Tartare de saumon Filet bar rôti, Risotto Sablé Breton pommes caramélisées, glace vanille	Term Bac STHR	Fermé	BTS MHR 2 <sup>ème</sup> année	Fermé
<b>Vendredi</b>	1 <sup>er</sup> Bac Pro	Flammekueche mesclun Hasenpfeffer : civet de lapin, pâtes alsaciennes, flan de légume Mirabelles flambées	Seconde Bac STHR	Fermé		

**École Hôtelière** (appelé aussi Espace Hôtelier)  
**du Lycée des métiers S.CARNOT- J.BERTIN**  
**49400 SAUMUR**

**Accueil** : - Déjeuner 12h00 - Dîner 19h00, fin vers 21h30

**Réservations** : **02 41 53 50 35** | La réservation en ligne vous permet d'avoir une confirmation rapidement. Voir page .5



## Menus 2025-2026

Du 12 au 16 janvier 2026				Intentions Pédagogiques		
Semaine <b>03</b>	Déjeuners dans nos restaurants			Dîners Restaurant « La Table de Marceau » Niveau 3		
	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels		« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot			
<b>Lundi</b>	TCAP	Assiette de poissons fumés Poulet rôti légumes oubliés Œuf à la neige	2CAP	Fermé	BTS MHR 1 <sup>ère</sup> année	Fermé
<b>Mardi</b>	1 <sup>er</sup> Bac STHR	Velouté de la mer aux épices Filet mignon, jus gourmand, flan de légumes, timbale de céleri - Tarte flambée aux pommes, glace caramel beurre salé	Secondaire Bac Pro	Salade de coleslaw - Fricassée de volaille à l'Angevine - Riz pilaf - Poires à l'Angevine coulis de vin, glace vanille	Terminale Bac Pro	<b>Anglo saxonne</b> : Pâté en croûte de gibier, chutney de pommes et noix - Fish & Chips, sauce tartare et petits pois à la française ou Bœuf Wellington Cheese cake framboise, fruits flambés au whisky
<b>Mercredi</b>	TCAP	Salade Angevine Tournedos de lotte au lard risotto façon paella Profiterole à la glace vanille	2CAP	Millefeuille de légumes, crème de céleri Magret de canard, polenta moelleuse Salade de fruits exotiques frais	1 <sup>er</sup> Bac Pro	Inspiration Emmanuel Renaut restaurant le Flocon de sel Beignets au parfum lait d'alpage Brochet barbecue, beurre de fruitière, risotto d'épeautre à l'oseille - Carré noisette et épicea
<b>Jeudi</b>	Secondaire Bac Pro	Salade de coleslaw - Fricassée de volaille à l'Angevine - Riz pilaf - Poires à l'Angevine coulis de vin, glace vanille	Term Bac STHR	Fermé	BTS MHR 2 <sup>ème</sup> année	Pressé de poireaux Poitrine de porc laqué, wok de légumes du moment, polenta Comme une galipette - Buffet de dessert
<b>Vendredi</b>	1 <sup>er</sup> Bac Pro	Salade Lyonnaise saucisson à l'ail, croûtons Filet mignon rôti, jus de cochon, gratin de Crozet Mont blanc	Secondaire Bac STHR	Fermé		

**École Hôtelière** (appelé aussi Espace Hôtelier)  
**du Lycée des métiers S.CARNOT- J.BERTIN**  
**49400 SAUMUR**

**Accueil** : - Déjeuner 12h00 - Dîner 19h00, fin vers 21h30

**Réservations** : **02 41 53 50 35** | La réservation en ligne vous permet d'avoir une confirmation rapidement. Voir page .5



## Menus 2025-2026

Du 19 au 23 janvier 2026				Intentions Pédagogiques		
Semaine <b>04</b>	Déjeuners dans nos restaurants			Dîners Restaurant « La Table de Marceau » Niveau 3		
	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels		« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot			
<b>Lundi</b>	TCAP	Crème Dubarry Goujonnettes de poissons frit jardinière de légumes Café gourmand	2CAP	Assiette de charcuterie Poulet roti, et Légumineuses Tarte fine aux fruits sur pâte feuilletée	BTS MHR 1 <sup>ère</sup> année	Restaurant fermé, soirée partenaires
<b>Mardi</b>	1 <sup>er</sup> Bac STHR	Velouté de la mer aux épices Filet mignon, jus gourmand, flan de légumes, timbale de céleri Tarte flambée aux pommes, glace caramel beurre salé	Seconde Bac Pro	Salade de coleslaw Fricassée de volaille à l'Angevine Riz pilaf Poires à l'Angevine, coulis de vin, glace vanille	Terminale Bac Pro	Fermé stage
<b>Mercredi</b>	TCAP	Fermé	2CAP	Salade Coleslaw, saumon, poire confite et noix Poulet roti et légumineuses Mille-feuille à la crème légère, glace caramel	1 <sup>er</sup> Bac Pro	Inspiration Emmanuel Renaut restaurant le Flocon de sel Beignets au parfum lait d'alpage Brochet barbecue, beurre de fruitière, risotto d'épeautre à l'oseille - Carré noisette et épicea
<b>Jeudi</b>	Seconde Bac Pro	Salade de coleslaw Fricassée de volaille à l'Angevine - Riz pilaf Poires à l'Angevine, coulis de vin, glace vanille	Term Bac STHR	Fermé	BTS MHR 2 <sup>ème</sup> année	Fermé
<b>Vendredi</b>	1 <sup>er</sup> Bac Pro	Salade Lyonnaise saucisson à l'ail, croûtons Filet mignon rôti, jus de cochon, gratin de Crozet Mont blanc	Seconde Bac STHR	Fermé		

**École Hôtelière** (appelé aussi Espace Hôtelier)  
**du Lycée des métiers S.CARNOT- J.BERTIN**  
**49400 SAUMUR**

**Accueil** : - Déjeuner 12h00 - Dîner 19h00, fin vers 21h30

**Réservations : 02 41 53 50 35** | La réservation en ligne vous permet d'avoir une confirmation rapidement. Voir page .5



## Menus 2025-2026

Du 26 au 30 janvier 2026					Intentions Pédagogiques	
Semaine <b>05</b>	Déjeuners dans nos restaurants				Dîners Restaurant « La Table de Marceau » Niveau 3	
	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels		« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot			
<b>Lundi</b>	TCAP	Prévision Voyage, classe absente	2CAP	Avocat cocktail aux crevettes Sauté de veau, Endives sautées à l'orange Tartelette chocolat sablée et crème anglaise	BTS MHR 1 <sup>ère</sup> année	Fermé
<b>Mardi</b>	Seconde Bac Pro	Prévision Voyage, classe absente Carpaccio d'ananas et crevettes flambées à l'original Magret sauce Combi Amboka, PDT Croquette Choux craquelin praliné	1 <sup>er</sup> Bac STHR	Fermé	Terminale Bac Pro	Fermé stage
<b>Mercredi</b>	TCAP	Gouline individuelle Sandre beurre blanc riz champignons Crêmet d'Anjou	2CAP	Assiette de charcuterie et ses accompagnements Navarin d'agneau et légumes glacés Œuf à la neige	1 <sup>er</sup> Bac Pro	Inspiration Nolwenn Corre l'Hostellerie de la Pointe Saint Mathieu Cocos de Paimpol Lieu jaune de ligne, carottes beurre noisette et capucines - Mille-feuille de crêpes au blé noir/ teurgoule pommes
<b>Jeudi</b>	Seconde Bac Pro	Carpaccio d'ananas et crevettes flambées à l'original Magret sauce combier Amboka PDT Croquette Choux craquelin praliné	Term Bac STHR	Fermé	BTS MHR 2 <sup>ème</sup> année	Cannelloni bicolore épinard ricotta Pizzetta Plateau de fromage Tiramisu revisité
<b>Vendredi</b>	1 <sup>er</sup> Bac Pro	<b>Portes Ouvertes</b>	Seconde Bac STHR	<b>Portes Ouvertes</b>		<b>Portes Ouvertes</b>

**École Hôtelière** (appelé aussi Espace Hôtelier)  
**du Lycée des métiers S.CARNOT- J.BERTIN**  
**49400 SAUMUR**

**Accueil** : - Déjeuner 12h00 - Dîner 19h00, fin vers 21h30

**Réservations** : **02 41 53 50 35** | La réservation en ligne vous permet d'avoir une confirmation rapidement. Voir page .5



## Menus 2025-2026

Du 2 au 6 février 2026				Intentions Pédagogiques : ateliers Blancs BTS MHR et Bac STHR		
Semaine <b>06</b>	Déjeuners dans nos restaurants			Dîners Restaurant « La Table de Marceau » Niveau 3		
	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels		« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot			
Lundi	TCAP	Potage julienne Darblay Burger Pommes flambées au Calvados	2CAP	MENU FINGER FOOD Pizza et mesclun - Goujonnette de poisson frit, Frites de patate douce, salade fraîcheur aux légumes - Brownie fondant	BTS MHR 1 <sup>er</sup> année	« Restaurant Fermé, le soir » Examens Blancs TSTHR Matin Gr A : 6 candidats en Service (R4), Logistique 2STHR Après-midi Gr B : 6 candidats en Cuisine (C3), Logistique 2STHR Après-midi Gr C : 6 candidats en Service (R4), Logistique 2STHR (BTS MHR1, libérés)
Mardi		« Restaurant Fermé » Examen Blanc TSTHR Matin Gr A : 6 candidats en Cuisine (C3), Logistique 1STHR	Secondaire Bac Pro	Carpaccio d'ananas et crevettes flambées à l'original Magret sauce combier Amboka PDT Croquette Choux craquelin praliné	Terminale Bac Pro	« Restaurant Fermé, le soir TBP en stage » Examens Blancs TSTHR Matin Gr B : 6 candidats en Service (R4), Logistique 1STHR Après-midi Gr C : 6 candidats en Cuisine (C3) , Logistique 1STHR
Mercredi	TCAP	Suprême de pamplemousse crevettes Magret de canard sauce brune pommes boulangère Tarte fine pommes amandes	2CAP	Beignet de gambas Filet mignon de porc, sauce aigre douce, purée de panais et carotte rôtie Ananas en barquette, glace coco	1 <sup>er</sup> Bac Pro	« Restaurant Fermé, le soir » BTS MHR Examen Blancs Matin : BTS option A (R4), MHR1 commis Après-midi : Evaluation CCFS1 4 élèves de 1 BPC (suite S07)
Jeudi		« Restaurant Fermé » BTS MHR Examen Blancs Matin : BTS option A (R4), TSTHR et 2STHR Commis	Secondaire Bac Pro	Carpaccio d'ananas et crevettes flambées à l'original Magret sauce combier Amboka PDT Croquette Choux craquelin praliné	BTS MHR 2 <sup>es</sup> année	« Restaurant Fermé, le soir » BTS MHR Examen Blancs Après-midi : BTS option B (R4+C3), TSTHR et 2STHR Commis Matin : BTS option C, TSTHR et 2STHR Commis
Vendredi	1 <sup>er</sup> Bac Pro	Tarte fine à l'andouille de Guémené, pommes et camembert Carré agneau de pré-salé rôti jus corsé carottes de créance, pomme darphin Assiette de fromages normands	Secondaire Bac STHR	Fermé « Elèves de 2STHR libérés »		

**École Hôtelière** (appelé aussi Espace Hôtelier)  
**du Lycée des métiers S.CARNOT- J.BERTIN**  
**49400 SAUMUR**

**Accueil** : - Déjeuner 12h00 - Dîner 19h00, fin vers 21h30

**Réservations** : **02 41 53 50 35** | La réservation en ligne vous permet d'avoir une confirmation rapidement. Voir page .5



## Menus 2025-2026

Du 9 au 13 février 2026				Intentions Pédagogiques : S1, 1BPC/S et Écrits-Oraux blancs Lycée		
Semaine <b>07</b>	Déjeuners dans nos restaurants			Dîners Restaurant « La Table de Marceau » Niveau 3		
	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels		« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot			
Lundi		« Restaurant fermé » Évaluation CCF S1 1 BPC : 6 candidats Logistique 2 CAPC		« Restaurant fermé » Évaluation S1 1 BPC : 4 candidats Logistique 2 CAPC	BTS MHR 1 <sup>ère</sup> année	Fermé
Mardi		« Restaurant fermé » Évaluation CCF S1 1 BPC : 6 candidats Logistique 2 BPR2 cuisine gr1 2BPR2 cuisine gr2 en C1		« Restaurant fermé » Évaluation S1 1 BPC : 4 candidats Logistique 2 BPR2 cuisine gr1 1 STHR en C4	Terminale Bac Pro	<b>Anglo saxonne</b> : Pâté en croûte de gibier, chutney de pommes et noix - Fish & Chips, sauce tartare et petits pois à la française ou Bœuf Wellington Cheese cake framboises, fruits flambés au whisky
Mercredi	TCAP	Tarte fine d'escargot crème d'ail Sauté de veau aux agrumes endives à l'orange Ananas flambés	2CAP	Bruschetta de jambon de Pays, tomates, fromage de chèvre et roquette Daurade sauce beurre blanc, pommes de terre tournée vapeur - Julienne de légumes étuvés Paris Brest	1 <sup>er</sup> Bac Pro	<b>Menu Examen Restaurant</b> Évaluation CCF S1 1BPS Production 1 BPC, logistique service, 1 BPS
Jeudi		<b>Menu Examen Restaurant</b> Évaluation CCF S1 1BPS - Production 2 BPR1 cuisine, logistique service, 2 BPR2	Term Bac STHR	Fermé	BTS MHR 2 <sup>ème</sup> année	Fermé
Vendredi	1 <sup>er</sup> Bac Pro	<b>Menu Examen Restaurant</b> Évaluation CCF S1 1BPS Production 1 BPC, logistique service, 1 BPS	Seconde Bac STHR	Fermé		

**École Hôtelière** (appelé aussi Espace Hôtelier)  
**du Lycée des métiers S.CARNOT- J.BERTIN**  
**49400 SAUMUR**

**Accueil** : - Déjeuner 12h00 - Dîner 19h00, fin vers 21h30

**Réservations : 02 41 53 50 35** | La réservation en ligne vous permet d'avoir une confirmation rapidement. Voir page 5



## Menus 2025-2026

Du 2 au 6 mars 2026				Intentions Pédagogiques		
Semaine <b>10</b>	Déjeuners dans nos restaurants			Dîners Restaurant « La Table de Marceau » Niveau 3		
	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels		« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot			
<b>Lundi</b>	TCAP	Fermé	2CAP	Salade de chou vert au lard fumé, oeuf mollet Filet de poisson meunière, Riz Madras Tarte aux fruits et coulis	BTS MHR 1 <sup>ère</sup> année	Fermé
<b>Mardi</b>	Seconde Bac Pro	Frisée aux rillauds d'Anjou, oeuf mollet, croûtons, St Maure Cuisse de lapin estragon, Écrasé de PDT à la ciboulette, échalote confit Assiette de fromage ou Pomme au four	1 <sup>ère</sup> Bac STHR	Fermé	Terminale Bac Pro	Au pays du soleil levant Carpaccio de Saint-Jacques, radis daikon et caviar d'aubergine Lotte en tempura, bouillon dashi, nouilles soba ou Magret de canard laqué au miel et soja, purée patate douce à la citronnelle Tartelette citron Yuzu, meringue à la française, sorbet framboise wasabi
<b>Mercredi</b>	TCAP	Œufs farcis Chimay Poulet pané sauce Tartare - Frites Ananas bateau	2CAP	Tempura de crevettes tartare Escalope de volaille viennoise Purée de pomme de terre et mâche Tarte au citron, sorbet au Triple sec Combiér	1 <sup>ère</sup> Bac Pro	Inspiration Marcel ravin de Monaco aux ÎLES L'œuf Monte-Carlo - Cochon fermier, légumes kai mwen et aigre-doux de miel - Avocat chaud en soufflé, glace à la vanille de Tahiti
<b>Jeudi</b>	Seconde Bac Pro	Frisée aux rillauds d'Anjou, Œuf mollet, croûtons, St Maure Cuisse de lapin estragon, Écrasé de PDT à la ciboulette, échalote confite - Assiette de fromage ou Pomme au four	Term Bac STHR	Fermé	BTS MHR 2 <sup>ème</sup> année	Tataki de thon ou variation de crabe Bœuf carotte Plateau de fromage Variation autour des agrumes
<b>Vendredi</b>	1 <sup>ère</sup> Bac Pro	Ceviche ou tartare de poisson, lait coco, avocat Rougail de lotte en poke bowl - Baba au rhum vieux et brochette d'ananas	Seconde Bac STHR	Mesclun de gésiers au vinaigre de framboise, œuf poché, noix - Fouées garnies au choix Crémét d'Anjou ou tarte citron meringuée en verre		

**École Hôtelière** (appelé aussi Espace Hôtelier)  
**du Lycée des métiers S.CARNOT- J.BERTIN**  
**49400 SAUMUR**

**Accueil** : - Déjeuner 12h00 - Dîner 19h00, fin vers 21h30

**Réservations** : **02 41 53 50 35** | La réservation en ligne vous permet d'avoir une confirmation rapidement. Voir page .5



## Menus 2025-2026

Du 9 au 13 mars 2026				Intentions Pédagogiques	
Semaine	Déjeuners dans nos restaurants			Dîners	
11	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels		« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot		Restaurant « La Table de Marceau » Niveau 3
Lundi	TCAP	Terrine de campagne Darde de poisson pochée légumes tournés Tiramisu	2CAP	Terrine de poisson et assortiment de sauce Pavé de sandre grillé, sauce Maltaise et Quinoa Mousse chocolat	BTS MHR 1 <sup>ère</sup> année  Dîner « projet étudiants MHR.1 » menu surprise groupe 1
Mardi	1 <sup>er</sup> Bac STHR	Tartare de poissons, fruits de la passion, pickles d'oignon rouge ou Tartare de saumon fait en salle Suprême de pintade, jus gourmand, fine purée, tagliatelle de courgette Éclair agrumes, quenelle de poire rôtie	Seconde Bac Pro	Salade de gésiers Filet Sandre de Loire sauce verte risotto tête d'asperges vertes Crème brûlée	Terminale Bac Pro  <b>Au pays du soleil levant</b> : Carpaccio de Saint-Jacques, radis daikon et caviar d'aubergine Lotte en tempura, bouillon dashi, nouilles soba ou Magret de canard laqué au miel et soja, purée patate douce à la citronnelle Tartelette citron Yuzu, meringue à la française, sorbet framboise wasabi
Mercredi	TCAP	Tartare de poisson et concombre Curry de poulet riz Madras Tarte Tatin	2CAP	Salade du Val de Loire Papillote transparente de lieu jaune et sa julienne carotte navet courgette, riz sauvage sauce hollandaise - Mousse 3 chocolats	1 <sup>er</sup> Bac Pro  Fermé stage
Jeudi	Seconde Bac Pro	Salade de gésiers Filet Sandre de Loire sauce verte Risotto tête d'asperges vertes Crème brûlée	Term Bac STHR	Fermé	BTS MHR 2 <sup>ème</sup> année  Rôle de lapin laqué, choux fleurs Sole, sauce aux herbes, pomme gourmande, tombée de blette - Rakakat au fromage de brebis Pavlova
Vendredi	1 <sup>er</sup> Bac Pro	Fermé stage	Seconde Bac STHR	Mesclun de gésiers au vinaigre de framboise, œuf poché, noix Fouées garnies au choix Crémét d'Anjou ou tarte citron meringuée en verre	

**École Hôtelière** (appelé aussi Espace Hôtelier)  
**du Lycée des métiers S.CARNOT- J.BERTIN**  
**49400 SAUMUR**

**Accueil** : - Déjeuner 12h00 - Dîner 19h00, fin vers 21h30

**Réservations** : **02 41 53 50 35** | La réservation en ligne vous permet d'avoir une confirmation rapidement. Voir page .5



## Menus 2025-2026

Du 16 au 20 mars 2026				Intentions Pédagogiques		
Semaine <b>12</b>	Déjeuners dans nos restaurants			Dîners Restaurant « La Table de Marceau » Niveau 3		
	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels		« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot			
<b>Lundi</b>	TCAP	Assiette de crudité Entrecôte double Tarte aux fruits	2CAP	Œufs farcis Chimay Mignon de porc aux pruneaux, purée pomme céleri Pêches Melba	BTS MHR 1 <sup>ère</sup> année	Dîner « projet étudiants MHR.1 » menu surprise groupe 2
<b>Mardi</b>	1 <sup>er</sup> Bac STHR	Tartare de poissons, fruits de la passion, pickles d'oignon rouge ou Tartare de saumon fait en salle Suprême de pintade, jus gourmand, fine purée, tagliatelle de courgette Éclair agrumes, quenelle de poire rôtie	Secondaire Bac Pro	Salade de gésiers Filet Sandre de Loire sauce verte Risotto tête d'asperges vertes Crème brûlée	Terminale Bac Pro	<b>Balade en terre Québécoise</b> Pétoncle Rockefeller, yogourt citron et d'airelles ½ Homard canadien sauce américaine Crèmeux chocolat et whisky canadien
<b>Mercredi</b>	TCAP	Tomate mozzarella Carré d'agneau légumes primeur Entremet fruits	2CAP	Œuf mollet Florentine Pavé de bœuf sauté au poivre, Sauce béarnaise et légumes confits Poire belle-Hélène	1 <sup>er</sup> Bac Pro	Fermé stage
<b>Jeudi</b>	Secondaire Bac Pro	Salade de gésiers Filet Sandre de Loire sauce verte Risotto tête d'asperges vertes Crème brûlée	Term Bac STHR	Fermé	BTS MHR 2 <sup>ème</sup> année	Fermé
<b>Vendredi</b>	1 <sup>er</sup> Bac Pro	Fermé stage	Secondaire Bac STHR	Mesclun de gésiers au vinaigre de framboise œuf poché, noix Fouées garnies au choix Crêmet d'Anjou ou tarte citron meringuée en verre	Ouverture et Menu sur Projet	

**École Hôtelière** (appelé aussi Espace Hôtelier)  
**du Lycée des métiers S.CARNOT- J.BERTIN**  
**49400 SAUMUR**

**Accueil** : - Déjeuner 12h00 - Dîner 19h00, fin vers 21h30

**Réservations : 02 41 53 50 35** | La réservation en ligne vous permet d'avoir une confirmation rapidement. Voir page .5

## Menus 2025-2026



Du 23 au 27 mars 2026				Intentions Pédagogiques		
Semaine	Déjeuners dans nos restaurants			Dîners		
13	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels		« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot		Restaurant « La Table de Marceau » Niveau 3	
Lundi	TCAP	Fermé stage	2CAP	Crème de petits pois mentholée, crème fouettée Entrecôte double de boeuf grillé, Champignons sautés et Polenta coeur coulant Assiette de fromages affinés	BTS MHR 1 <sup>ère</sup> année	Dîner « projet étudiants MHR.1 » menu surprise groupe 3
Mardi	Seconde Bac Pro	Déclinaison de saumon Fouées garniture Angevines « service plat commun sur table » Crêmet d'Anjou/ pomme tapée, coulis d'Anjou rouge	1 <sup>er</sup> Bac STHR	Fermé	Terminale Bac Pro	<b>Balade en terre Québécoise</b> Pétoncle Rockefeller, yogourt citron et d'aïrelles ½ Homard canadien sauce américaine Crèmeux chocolat et whisky canadien
Mercredi	TCAP	Fermé stage	2CAP	Verrine terre et mer Côte de boeuf grillé beurre composé, pomme croquette et champignons sautés Poire pochée Angevine caramélisé glace vanille	1 <sup>er</sup> Bac Pro	Fermé stage
Judi	Term Bac STHR	Rémoulade de choux au wasabi et coquillage Filet de canette, sauce aigre douce, nems de légumes, purée de carottes-gingembre Bavarois framboise et vanille	Seconde Bac Pro	Déclinaison de saumon Fouées et ses garnitures « plat sur table » Crêmet d'Anjou/ pomme tapée, coulis d'Anjou rouge	BTS MHR 2 <sup>ème</sup> année	Fermé
Vendredi	1 <sup>er</sup> Bac Pro	Fermé stage	Seconde Bac STHR	Fermé		



## Menus 2025-2026

Du 30 mars au 3 avril 2026					Intentions Pédagogiques	
Semaine <b>14</b>	Déjeuners dans nos restaurants				Dîners Restaurant « La Table de Marceau » Niveau 3	
	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels		« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot			
<b>Lundi</b>	TCAP	Fermé stage	2CAP	Crêpes océane Filet de rouget roti, fenouil braisé Crémét d'Anjou au coulis de fruits rouges	BTS MHR 1 <sup>ère</sup> année	Fermé
<b>Mardi</b>	Secondé Bac Pro	Déclinaison de saumon Fouées garniture Angevines « service plat commun sur table » Crémét d'Anjou/ pomme tapée, coulis d'Anjou rouge	1 <sup>er</sup> Bac STHR	Fermé	Terminale Bac Pro	<b>Festa della dolce vita</b> Burrata, tomates anciennes, pesto de basilic et pignon de pins Risotto aux fruits de mer, safran et zeste de citron ou Saltimbocca de veau, jambon de Parme, sauge et polenta crémeuse Bouchon au Limoncello
<b>Mercredi</b>	TCAP	Fermé stage	2CAP	Brunch local	1 <sup>er</sup> Bac Pro	Fermé stage
<b>Judi</b>	Term Bac STHR	Rémoulade de choux au wasabi et coquillage Filet de canette, sauce aigre douce, nems de légumes, purée de carottes-gingembre Bavarois framboise et vanille	Secondé Bac Pro	Déclinaison de saumon Fouées et ses garnitures « plat sur table » Crémét d'Anjou/ pomme tapée, coulis d'Anjou rouge	BTS MHR 2 <sup>ème</sup> année	Hot dog poisson gambas - Carré d'agneau en croute d'herbes, jus de cuisson au romarin, ail confit, carotte, artichaut - Plateau de fromage Baba bouchon, coulis, fruits du moment
<b>Vendredi</b>	1 <sup>er</sup> Bac Pro	Fermé stage	Secondé Bac STHR	Fermé		

**École Hôtelière** (appelé aussi Espace Hôtelier)  
**du Lycée des métiers S.CARNOT- J.BERTIN**  
**49400 SAUMUR**

**Accueil** : - Déjeuner 12h00 - Dîner 19h00, fin vers 21h30

**Réservations** : **02 41 53 50 35** | La réservation en ligne vous permet d'avoir une confirmation rapidement. Voir page .5



## Menus 2025-2026

Du 6 au 10 avril 2026						Intentions Pédagogiques : semaine CCF, TBPC/S (S2)		
Semaine <b>15</b>	Déjeuners dans nos restaurants				Dîners Restaurant « La Table de Marceau » Niveau 3			
	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels		« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot					
Lundi	TCAP			2CAP			BTS MHR 1 <sup>ère</sup> année	
Mardi	Seconde Bac Pro	Salade de crudités Filet canette jus corsé au Guignolet d'Anjou, Pleurote , gratin de PDT à la tomme d'Anjou Forêt noire		1 <sup>er</sup> Bac Pro	Fermé		Terminale Bac Pro	<b>Menu Examen CCF S2 : Term Bac Pro</b> <b>Service en restaurant</b> Production TBPC, Commis 1 BPS, logistique TBPS
Mercredi	TCAP	Fermé stage		2CAP	Assiette de crudités et fromages du Val de Loire Blanquette de veau Riz pilaf aux trois poivrons Tiramisu		1 <sup>er</sup> Bac Pro	<b>Menu Examen CCF S2 : Term Bac Pro</b> <b>Service en restaurant</b> Production 1 BPC, Commis 1 BPS, logistique 1 BPS
Jedi	Seconde Bac Pro	<b>Menu Examen CCF S2 : Term Bac Pro</b> <b>Service en restaurant</b> Production 2 BPR1, Commis 1 BPS, logistique 2BPR2		Term Bac STHR	Fermé		BTS MHR 2 <sup>ème</sup> année	Fermé
Vendredi	1 <sup>er</sup> Bac Pro	<b>Menu Examen CCF S2 : Term Bac Pro</b> <b>Service en restaurant</b> Production 1 BPC, Commis 1 BPS, logistique 1 BPS		Seconde Bac STHR	Fermé			

**École Hôtelière** (appelé aussi Espace Hôtelier)  
**du Lycée des métiers S.CARNOT- J.BERTIN**  
**49400 SAUMUR**

**Accueil** : - Déjeuner 12h00 - Dîner 19h00, fin vers 21h30

**Réservations : 02 41 53 50 35** | La réservation en ligne vous permet d'avoir une confirmation rapidement. Voir page .5

## Menus 2025-2026



Du 27 avril au 1 <sup>er</sup> mai 2026				Intentions Pédagogiques	
Semaine	Déjeuners dans nos restaurants			Dîners	
18	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels		« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot		Restaurant « La Table de Marceau » Niveau 3
Lundi	TCAP	Melon au jambon Dane de saumon grillée Éclairs chocolat café	2CAP	Salade de chèvre chaud Colin meunière, Caviar d'aubergine Baba chantilly	BTS MHR 1 <sup>ère</sup> année  Fermé stage
Mardi	Seconde Bac Pro ou 1 <sup>er</sup> Bac STHR	Salade de crudités Filet canette jus corsé au Guignolet d'Anjou, Pleurote, gratin de PDT à la Tomme d'Anjou Forêt noire	1 <sup>er</sup> Bac STHR	Fermé	Terminale Bac Pro  « Restaurant fermé » - Examen CCF S2 TBPC (C3, C2 et C4 si besoin, après-midi) - Ateliers Connaissance produits et Sommellerie TBPS
Mercredi	TCAP	Crevettes flambées au Pastis Combiér Filet de Daurade en croûte de citron Fraisier à la pistache	2CAP	Smoothie concombre, pomme et menthe, gressin Filet de rouget meunière, coulis de piperade et courgette marinée Baba aux fruits	1 <sup>er</sup> Bac Pro  Rappel S6 <i>Inspiration Nolwenn Corre l'Hostellerie de la Pointe Saint-Mathieu - Cocos de Paimpol Lieu jaune de ligne, carottes beurre noisette et capucines - Mille-feuille de crêpes au blé noir/ teurgoule pommes</i>
Jeudi	Seconde Bac Pro	Salade de crudités Filet canette jus corsé au Guignolet d'Anjou, Pleurote, gratin de PDT à la tomme d'Anjou Forêt noire	Seconde Bac Pro	Fermé	BTS MHR 2 <sup>ème</sup> année
Vendredi 1 <sup>er</sup> mai	1 <sup>er</sup> Bac Pro		Seconde Bac STHR		

**École Hôtelière** (appelé aussi Espace Hôtelier)  
du Lycée des métiers **S.CARNOT- J.BERTIN**  
**49400 SAUMUR**

**Accueil** : - Déjeuner 12h00 - Dîner 19h00, fin vers 21h30

**Réservations** : **02 41 53 50 35** | La réservation en ligne vous permet d'avoir une confirmation rapidement. Voir page .5



## Menus 2025-2026

Du 4 au 8 mai 2026					Intentions Pédagogiques	
Semaine	Déjeuners dans nos restaurants				Dîners	
<b>19</b>	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels		« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot		Restaurant « La Table de Marceau » Niveau 3	
<b>Lundi</b>	TCAP	<b>Examen Restaurant</b> CCF S2	2CAP	Rémoulade de céleri Burger chicken, Frites de patate douce Café gourmand	BTS MHR 1 <sup>ère</sup> année	Fermé stage
<b>Mardi</b>	Seconde Bac Pro ou 1 <sup>er</sup> Bac STHR	Ceufs Meurette à l'Anjou Rouge Dos de colin croûte moderne Beurre blanc, Légumes primeurs Coupe de fraises et son sorbet	1 <sup>er</sup> Bac STHR	Fermé	Terminale Bac Pro	« Restaurant fermé » - Examen CCF S2 TBPC (C3, C2 et C4 si besoin, après-midi) Ateliers Connaissance produits et Sommelierie TBPS
<b>Mercredi</b>	TCAP	<b>Examen Restaurant</b> CCF S2	2CAP	Tartare de tomate verte, noire, rouge, mozzarella et marinade basilic Burger frites Crème brûlée	1 <sup>er</sup> Bac Pro	<b>Inspiration Anne Sophie Pic restaurant La Maison Pic</b> Les berlingots coulants Turbot côtier cuit lentement la mille-feuille blanche
<b>Jeudi</b>	Seconde Bac Pro	Ceufs Meurette à l'Anjou Rouge Dos de colin croûte moderne Beurre blanc, Légumes primeurs Coupe de fraises et son sorbet	Term Bac STHR	Fermé	BTS MHR 2 <sup>ème</sup> année	
<b>Vendredi 8 mai</b>	1 <sup>er</sup> Bac Pro		Seconde Bac STHR			

**École Hôtelière** (appelé aussi Espace Hôtelier)  
**du Lycée des métiers S.CARNOT- J.BERTIN**  
**49400 SAUMUR**

**Accueil** : - Déjeuner 12h00 - Dîner 19h00, fin vers 21h30

**Réservations : 02 41 53 50 35** | La réservation en ligne vous permet d'avoir une confirmation rapidement. Voir page .5



## Menus 2025-2026

Du 11 au 15 mai 2026					Intentions Pédagogiques		
Semaine <b>20</b>	Déjeuners dans nos restaurants				Dîners Restaurant « La Table de Marceau » Niveau 3		
	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels		« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot				
Lundi	TCAP	Examen Restaurant CCF S2		2CAP	Salade de melon à l'italienne Anti pasti Choux Craquelin mascarpone, coulis de fruits rouges	BTS MHR 1 <sup>ère</sup> année	Fermé stage
Mardi	Seconde Bac Pro ou 1 <sup>er</sup> Bac STHR	Œufs Meurette à l'Anjou Rouge Dos de colin croûte moderne Beurre blanc, Légumes primeurs Coupe de fraises et son sorbet		1 <sup>er</sup> Bac STHR	Fermé	Terminale Bac Pro	« Restaurant fermé » Selon besoin Examen CCF S2 Cuisine TBPC (C3 et C2, après-midi)
Mercredi	TCAP	Examen Cuisine CCF S2 « Restaurant fermé »		2CAP	Déclinaison autour du melon Escalope façon cordon bleu, pommes de terre grenaille Choux Craquelin crémeux chocolat	1 <sup>er</sup> Bac Pro	
Judi	Term Bac STHR			Seconde Bac Pro		BTS MHR 2 <sup>ème</sup> année	
Vendredi	1 <sup>er</sup> Bac Pro			Seconde Bac STHR			



## Menus 2025-2026

Du 18 au 22 mai 2026				Intentions Pédagogiques	
Semaine <b>21</b>	Déjeuners dans nos restaurants			Dîners Restaurant « La Table de Marceau » Niveau 3	
	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels		« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot		
<b>Lundi</b>	TCAP	Examen Cuisine CCF S2 « Restaurant fermé »	2CAP	Examen Restaurant CCF S1	Soirée « parents 1.STHR » soirée réservé aux familles des élèves de 1.STHR
<b>Mardi</b>	Seconde Bac Pro	Asperges blanches d'Allonnes gratinées au curé Nantais, Sauce Mousseline - Bavette de boeuf Maine Anjou, échalote d'Anjou, Pomme frite, mâche nantaise - Abricots flambés, sorbet	1 <sup>er</sup> Bac STHR	Fermé	Inspiration Anne Sophie Pic restaurant La Maison Pic Les berlingots coulants Turbot côtier cuit lentement Le mille-feuille blanc
<b>Mercredi</b>	TCAP	Examen Cuisine CCF S2 « Restaurant fermé »	2CAP	Examen Restaurant CCF S1	Fermé stage
<b>Judi</b>	Seconde Bac Pro	Asperges blanches d'Allonnes gratinées au curé Nantais, Sauce Mousseline - Bavette de boeuf Maine Anjou, échalote d'Anjou, Pomme frite, mâche nantaise - Abricots flambés, sorbet	Term Bac STHR	Fermé	Soirée « parents T.STHR » soirée réservé aux familles des élèves de T.STHR
<b>Vendredi</b>	1 <sup>er</sup> Bac Pro	Escargots à la catalane ou assiette de Collioure Calamar farci à la catalane Coupe glacée au touron et cerises flambées	Seconde Bac STHR	Fermé stage	



## Menus 2025-2026

Du 25 au 29 mai 2026						Intentions Pédagogiques	
Semaine <b>22</b>	Déjeuners dans nos restaurants				Dîners Restaurant « La Table de Marceau » Niveau 3		
	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels		« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot				
<b>Lundi</b>	TCAP			2CAP			BTS MHR 1 <sup>ère</sup> année
<b>Mardi</b>	Seconde Bac Pro	Asperges blanches d'Allonnes gratinées au curé Nantais, Sauce Mousselin - Bavette de boeuf Maine Anjou, échalote d'Anjou, Pomme frite, mâche nantaise - Abricots flambés, sorbet		1 <sup>er</sup> Bac STHR	Fermé		Terminale Bac Pro
<b>Mercredi</b>	TCAP	Selon besoin Examen CCF, S2 Cuisine ou restaurant « Sous réserve d'ouverture »		2CAP	Examen Restaurant CCF S1		1 <sup>er</sup> Bac Pro
<b>Jeudi</b>	Seconde Bac Pro	Asperges blanches d'Allonnes gratinées au curé Nantais, Sauce Mousselin - Bavette de boeuf Maine Anjou, échalote d'Anjou, Pomme frite, mâche nantaise - Abricots flambés, sorbet		Term Bac STHR	Fermé		BTS MHR 2 <sup>ème</sup> année
<b>Vendredi</b>	1 <sup>er</sup> Bac Pro	Menu du marché		Seconde Bac STHR	Fermé		

**École Hôtelière** (appelé aussi Espace Hôtelier)  
**du Lycée des métiers S.CARNOT- J.BERTIN**  
**49400 SAUMUR**

**Accueil** : - Déjeuner 12h00 - Dîner 19h00, fin vers 21h30

**Réservations : 02 41 53 50 35** | La réservation en ligne vous permet d'avoir une confirmation rapidement. Voir page .5



## Menus 2025-2026

Du 1 <sup>er</sup> au 5 juin 2026					Intentions Pédagogiques : Examens ateliers BTS MHR	
Semaine <b>23</b>	Déjeuners, <b>semaine BTS MHR</b>				Dîners Restaurant « La Table de Marceau » Niveau 3	
	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels		« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot			
Lundi	TCAP	Menu du marché « Sous réserve d'ouverture »	2CAP	Selon besoin Examen CCF, S1 Cuisine ou restaurant « Sous réserve d'ouverture »	BTS MHR 1 <sup>er</sup> année	Fermé stage
Mardi	Seconde Bac Pro	Menu STREET FOOD « Sous réserve d'ouverture »	1 <sup>er</sup> Bac STHR	Fermé	Terminale Bac Pro	Fermé stage
Mercredi	TCAP	Menu du marché « Sous réserve d'ouverture »	2CAP	Selon besoin Examen CCF, S1 Cuisine ou restaurant « Sous réserve d'ouverture »	1 <sup>er</sup> Bac Pro	Menu du marché « Sous réserve d'ouverture »
Jeudi	Seconde Bac Pro	Menu STREET FOOD « Sous réserve d'ouverture »	Term Bac STHR	Fermé	BTS MHR 2 <sup>ème</sup> année	Fermé
Vendredi	1 <sup>er</sup> Bac Pro	Menu du marché « Sous réserve d'ouverture »	Seconde Bac STHR	Fermé		

**École Hôtelière** (appelé aussi Espace Hôtelier)  
**du Lycée des métiers S.CARNOT- J.BERTIN**  
**49400 SAUMUR**

**Accueil** : - Déjeuner 12h00 - Dîner 19h00, fin vers 21h30

**Réservations : 02 41 53 50 35** | La réservation en ligne vous permet d'avoir une confirmation rapidement. Voir page .5



## Menus 2025-2026

Du 8 au 12 juin 2026						Intentions Pédagogiques : Examens ateliers BTS MHR	
Semaine <b>24</b>	Déjeuners, <b>semaine BTS MHR</b>				Dîners Restaurant « La Table de Marceau » Niveau 3		
	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels		« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot				
Lundi	TCAP	Menu du marché « Sous réserve d'ouverture »		2CAP	Fermé stage		BTS MHR 1 <sup>er</sup> année
Mardi	Seconde Bac Pro	Fermé stage		1 <sup>er</sup> Bac STHR	Fermé		Terminale Bac Pro
Mercredi	TCAP	Menu du marché « Sous réserve d'ouverture »		2CAP	Fermé stage		1 <sup>er</sup> Bac Pro
Jeudi	Seconde Bac Pro	Fermé stage		Term Bac STHR	Fermé		BTS MHR 2 <sup>ème</sup> année
Vendredi	1 <sup>er</sup> Bac Pro	Prévision Rangement Bâtiment <b>Fermé</b>		Seconde Bac STHR	Prévision Rangement Bâtiment <b>Fermé</b>		

**École Hôtelière** (appelé aussi Espace Hôtelier)  
**du Lycée des métiers S.CARNOT- J.BERTIN**  
**49400 SAUMUR**

**Accueil** : - Déjeuner 12h00 - Dîner 19h00, fin vers 21h30

**Réservations : 02 41 53 50 35** | La réservation en ligne vous permet d'avoir une confirmation rapidement. Voir page .5



## Menus 2025-2026

Du 15 au 19 juin 2026					Intentions Pédagogiques : Examens ateliers Bac STHR	
Semaine <b>25</b>	Déjeuners dans nos restaurants				Dîners Restaurant « La Table de Marceau » Niveau 3	
	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels		« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot			
Lundi	TCAP	Menu du marché « Sous réserve d'ouverture »	2CAP	Fermé stage	BTS MHR 1 <sup>er</sup> année	Fermé stage
Mardi	Seconde Bac Pro	Fermé stage	1 <sup>er</sup> Bac STHR	Fermé	Terminale Bac Pro	Fermé stage
Mercredi	TCAP	Menu du marché « Sous réserve d'ouverture »	2CAP	Fermé stage	1 <sup>er</sup> Bac Pro	Menu du marché « Sous réserve d'ouverture »
Jeudi	Seconde Bac Pro	Fermé stage	Term Bac STHR	Fermé	BTS MHR 2 <sup>ème</sup> année	Fermé
Vendredi	1 <sup>er</sup> Bac Pro	Menu du marché « Sous réserve d'ouverture »	Seconde Bac STHR	Fermé		

**École Hôtelière** (appelé aussi Espace Hôtelier)  
**du Lycée des métiers S.CARNOT- J.BERTIN**  
**49400 SAUMUR**

**Accueil** : - Déjeuner 12h00 - Dîner 19h00, fin vers 21h30

**Réservations : 02 41 53 50 35** | La réservation en ligne vous permet d'avoir une confirmation rapidement. Voir page 5



## Menus 2025-2026

Du 22 au 26 juin 2026							Intentions Pédagogiques : Examens ateliers Bac STHR	
Semaine <b>26</b>	Déjeuners dans nos restaurants				Dîners Restaurant « La Table de Marceau » Niveau 3			
	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels		« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot					
Lundi	TCAP	Menu du marché « Sous réserve d'ouverture »		2CAP	Fermé stage		BTS MHR 1 <sup>er</sup> année	Fermé stage
Mardi	Seconde Bac Pro	Fermé stage		1 <sup>er</sup> Bac STHR	Fermé		Terminale Bac Pro	Fermé stage
Mercredi	TCAP	Menu du marché « Sous réserve d'ouverture »		2CAP	Fermé stage		1 <sup>er</sup> Bac Pro	Menu du marché « Sous réserve d'ouverture »
Jeudi	Seconde Bac Pro	Fermé stage		Term Bac STHR	Fermé		BTS MHR 2 <sup>ème</sup> année	Fermé
Vendredi	1 <sup>er</sup> Bac Pro	Menu du marché « Sous réserve d'ouverture »		Seconde Bac STHR	Fermé			

## Nos formations

### | CAP |

Cuisine  
Pâtisserie  
Hôtel -Café - Restaurant

### | BAC PROFESSIONNEL |

Cuisine  
Commercialisation et Services en Restaurant

### | BAC TECHNOLOGIQUE |

« Sciences et Technologie de l'Hôtellerie  
et de la Restauration »

### | MISE À NIVEAU BTS |

#### | BTS |

« **Management en Hôtellerie -  
Restauration** »

**Option A :** Management d'Unité de  
Restauration

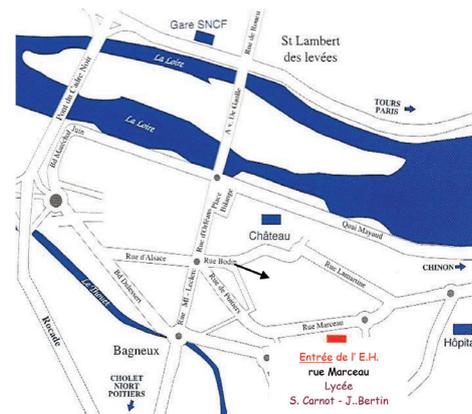
**Option B :** Management d'Unité de  
Production Culinaire

**Option C :** Management d'Unité  
d'Hébergement

### Plan d'accès

Lycée  
Sadi CARNOT- Jean BERTIN  
49400 SAUMUR

Le bâtiment que l'on appelle  
depuis plus de 50 ans :  
« École Hôtelière »  
ne représente qu'une partie  
des 7 hectares du lycée.









LYCÉE  
SADI-CARNOT  
JEAN-BERTIN  
SAUMUR

25 rue Marceau, 49400 SAUMUR