



Lycée
S. CARNOT- J. BERTIN

Menus 2026-2027

Ecole Hôtelière (appelé aussi Espace Hôtelier)
du Lycée des métiers S.CARNOT- J.BERTIN
49400 SAUMUR
Accueil : - déjeuner 12h00, fin vers 13h45
- Dîner 19h00, fin vers 21h30
Réservations : 02 41 53 50 35

DU 14 09 26 AU 18 09 26				Intentions Pédagogiques :		
S 38	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				
	TCAP	Fermé, rentrée des élèves	2CAP			Fermé, rentrée des élèves
Lundi		Fermé, rentrée des élèves		Fermé, rentrée des élèves	BTS MHR 1 ^{ère} année	Fermé, rentrée des élèves
Mardi		Fermé, rentrée des élèves	1 ^{er} Bac STHR	Fermé, rentrée des élèves	Seconde Bac Pro	Fermé, rentrée des élèves
Mercredi		Fermé, rentrée des élèves	TCAP	Fermé, rentrée des élèves	CAP	Fermé, rentrée des élèves
Jeudi		Fermé, rentrée des élèves	Term Bac STHR	Fermé, rentrée des élèves	Seconde Bac Pro	Fermé, rentrée des élèves
Vendredi		Fermé, rentrée des élèves	1 ^{er} Bac Pro	Fermé, rentrée des élèves	Seconde Bac STHR	Fermé, rentrée des élèves

Intentions Pédagogiques :

DU21 09 26AU25 09 26					Intentions Pédagogiques :	
S 39	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			
	TCAP	Restaurant fermé	2CAP	Restaurant fermé		
Lundi		Restaurant fermé		Restaurant fermé	MHR	Restaurant fermé
Mardi	Seconde Bac Pro	Restaurant fermé	Seconde Bac Pro	Restaurant fermé	Terminale Bac Pro	Fiesta Ibérica / Encanto Ibérico Amuse-Bouche : Gaspacho de tomates, perles de vinaigre de Xérès chips chorizo Entrée : Ceviche de gambas, avocat, coriandre et chips de manioc Plat Poisson : Loup de mer en croûte de sel, ratatouille niçoise, sauce romesco Plat Viande : Carré d'agneau rôti, croquettes de pommes de terre à la manchego, jus corsé au thym Dessert : Sorbet à la sangria, pastéis de natas, fruits macérés, espuma de citron vert Mignardise : Mini churros au chocolat chaud
Mercredi	TCAP	Restaurant fermé	2CAP	Restaurant fermé	1 ^{er} Bac Pro	Inspiré du Chef Glenn VIEL Ab : Avocat Gambas Tarte à la tomate Rouget de roche agrafé, tomate poupées russe pulpe de jus de rouget Millefeuille "Modernité crème légère vanille de Madagascar, Florentine pistache et glace vanille
Jeudi	Seconde Bac Pro	Restaurant fermé	Term Bac STHR	Restaurant fermé	BTS MHR	Restaurant fermé
Vendredi	1 ^{er} Bac Pro	Bruschetta de tomates, tapenade, fromage de chèvre et basilic Poulpe rôti au fenouil, beurre aux herbes, gnocchis de pommes de terre Tarte "calisson" aux figues	Seconde Bac STHR	Restaurant fermé		

Intentions Pédagogiques :

DU		28 09 26	AU	02 10 26		
Déjeuners dans nos restaurants					Dîners	
S 40	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels		« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot		Restaurant « La Table de Marceau » Niveau 3	
	TCAP	Restaurant fermé	2CAP	Restaurant fermé	BTS MHR 1 ^{ère} année	Thème banquet 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
Lundi						
Mardi	Seconde Bac Pro	Restaurant fermé	Seconde Bac Pro	Restaurant fermé	Terminale Bac Pro	Restaurant fermé
Mercredi	TCAP	Restaurant fermé	2CAP	Restaurant fermé	1 ^{er} Bac Pro	Inspiré du Chef Glenn VIEL Ab : Avocat Gambas Tarte à la tomate Rouget de roche agraifé, tomate poupées russe pulpe de jus de rouget Millefeuille "Modernité crème légère vanille de Madagascar, Florentine pistache et glace vanille
Jeudi	Term Bac STHR	Potage de pois cassé, foie gras poêlé, tomate confite, croustons Pavé de saumon confit à juste cuisson, compotée de chou rouge au lard fumé, vinaigrette tiède au fruit de la passion Tiramisu framboise spéculos	Seconde Bac Pro	Restaurant fermé	BTS MHR 2 ^{ème} année	Restaurant fermé
Vendredi	1 ^{er} Bac Pro	Bruschetta de tomates, tapenade, fromage de chèvre et basilic Poulpe rôti au fenouil, beurre aux herbes, gnocchis de pommes de terre Tarte "calisson" aux figues	Seconde Bac STHR	Restaurant fermé		

Intentions Pédagogiques :

S 41	Déjeuners dans nos restaurants				Dîners	
	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels		« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot		Restaurant « La Table de Marceau » Niveau 3	
	TCAP	Restaurant fermé	2CAP	Restaurant fermé	BTS MHR 1 ^{ère} année	Thème banquet 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
Lundi				Restaurant fermé		
Mardi	1 ^{er} Bac STHR	Mille-feuille crabe – céleri rémoulade Filet mignon sauté, sauce porto, gratin de pomme de terre, flan de carotte Tarte citron meringuée	Seconde Bac Pro	Restaurant fermé	Terminale Bac Pro	Restaurant fermé
Mercredi	TCAP	Restaurant fermé	2CAP	Restaurant fermé	1 ^{er} Bac Pro	Inspiré du Chef Philippe ETCHEBEST AB : Brochette de magret, Ossau Iraty et raisin rouge Raviole de fricassée de champignons, foie gras poêlé, crèmeux de champignons Variation de selle d'agneau, texture de carottes, jus d'agneau au calamansi Croustade aux pommes
Jeudi	Term Bac STHR	Potage de pois cassé, foie gras poêlé, tomate confite, croustons Pavé de saumon confit à juste cuisson, compotée de chou rouge au lard fumé, vinaigrette tiède au fruit de la passion Tiramisu framboise spéculos	Seconde Bac Pro	Restaurant fermé	BTS MHR 2 ^{ème} année	Amuse-bouche : Crispy de pétoncle asiatique Buffet d'entrées : Quiche océane, Tourte de viande, salade verte, coleslaw Filet mignon salimbocca, jus de cochon, gnocchi de brocolis, courgette et choux Bavarois de munster, carotte Dessert autour de la pomme
Vendredi	1 ^{er} Bac Pro	Assortiment de pintxos Confit de canard, jus corsé, pressée de pommes de terre et cépes sautés Gâteau basque/ confiture de cerise rouge découpe en salle	Seconde Bac STHR	Restaurant fermé		

Intentions Pédagogiques :

DU 12 10 26 AU 16 10 26				Intentions Pédagogiques :	
S 42	Déjeuners dans nos restaurants			Dîners	
	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels		« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot	Restaurant « La Table de Marceau » Niveau 3	
	TCAP	Restaurant fermé	2CAP	Restaurant fermé	BTS MHR 1 ^{ère} année
Lundi					Thème banquet 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 ^{er} Bac STHR	Mille-feuille crabe – céleri rémoulade Filet mignon sautée, sauce porto, gratin de pomme de terre, flan de carotte Tarte citron meringuée	Seconde Bac Pro	Restaurant fermé	Terminale Bac Pro
Mercredi	TCAP	Restaurant fermé	2CAP	Restaurant fermé	1 ^{er} Bac Pro
Jeudi	Term Bac STHR	Restaurant fermé	Seconde Bac Pro	Restaurant fermé	BTS MHR 2 ^{ème} année
Vendredi	1 ^{er} Bac Pro	(Repas GROUPAMA) Restaurant Complet Assortiment de pintxos Confit de canard, jus corsé, pressée de pommes de terre et cépes sautés Gâteau basque/ confiture de cerise rouge découpe en salle	Seconde Bac STHR	Restaurant fermé	

Intentions Pédagogiques :

DU 02 11 26 AU 06 11 26					<u>Intentions Pédagogiques :</u>	
S 45	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			
	TCAP	Restaurant fermé	2CAP	Restaurant fermé		
Lundi					BTS MHR 1ere année	Restaurant fermé
Mardi	Seconde Bac Pro	Velouté Potimarron Suprême de pintade Tagliatelles fraîches Salade de fruits de saison	1 ^{er} Bac STHR	Restaurant fermé	Terminale Bac Pro	Restaurant soirée Privée
Mercredi	TCAP	Cappuccino de petit pois à la crème de menthe Pavé de julienne au curcuma, Rif pilaf au poivrons chorizo Tiramisu revisité aux cerises flambées	2CAP	Crème de potimarron chips de lard Suprême de volaille, riz pilaf aux champignons Salade de fruits de saison	1 ^{er} Bac Pro	Inspiré du Chef Camille DELCROIX Ab : Hareng / pommes de terre / choux fleur Saint Jacques, chantilly de chou-fleur Waterzooi de volaille aux foie gras Les gourmandises chicorées : Crème brûlée chicorée/strudel caramel de bière et chantilly ly chicorée/Verrine de pommes à la chicorée flambées
Jeudi	Seconde Bac Pro	Repas Campus Angers <u>Restaurant complet</u> Velouté Potimarron Suprême de pintade Tagliatelles fraîches Salade de fruits de saison	Term Bac STHR	Restaurant fermé	BTS MHR 2eme année	Amuse-bouche : Bouchée de potimarron Salade chaude de fruits de mer Magret de canard fumé, jus de canard, chou pakchoï, patate douce Fromage glacé Comté et poire grillée Tartelette clémentine citron
Vendredi	1 ^{er} Bac Pro	Autour du chicon Moules / frites en deux sauces au choix (marinière ou curry) Tarte fine aux poires et glace spéculos	Seconde Bac STHR	Crème de carotte Escalope de volaille à la crème Ecrasé de PDT, brocolis ou chou romanesco Tartelette chantilly myrtilles, éclats de pistaches		

Intentions Pédagogiques :

DU 09 11 26 AU 13 11 26			Intentions Pédagogiques :			
S 46	Déjeuners dans nos restaurants		Dîners			
	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels		Restaurant « La Table de Marceau » Niveau 3			
	« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot					
Lundi	TCAP	Restaurant fermé	2CAP	Restaurant fermé	BTS MHR 1 ^{ère} année	Restaurant fermé
Mardi	Seconde Bac Pro	Velouté Potimarron Suprême de pintade Tagliatelles fraîches Salade de fruits de saison	1 ^{er} Bac STHR	Restaurant fermé	Terminale Bac Pro	Sangeet Soirée Amuse-Bouche : Mini samoussas de canard confit, sauce à la mangue et au tamarin Entrée : Salade de homard, vinaigrette au curry, pomme verte et fenouil Plat Poisson : Filet de dorade, marinade au yaourt et épices, riz basmati aux herbes ou Plat Viande : Poulet Tandoori, légumes grillés et sauce raïta Dessert : Sorbet mangue, espuma de cardamome, tuile au sésame noir
Mercredi	TCAP		2CAP		1 ^{er} Bac Pro	
Jeudi	Seconde Bac Pro	Velouté Potimarron Suprême de pintade Tagliatelles fraîches Salade de fruits de saison	Term Bac STHR	Restaurant fermé	BTS MHR 2 ^{ème} année	Restaurant fermé
Vendredi	1 ^{er} Bac Pro	Restaurant fermé	Seconde Bac STHR	Crème de carotte Escalope de volaille à la crème Ecrasé de PDT, brocolis ou chou romanesco Tartelette chantilly myrtilles, éclats de pistaches		

Intentions Pédagogiques :

DU 16 11 26 AU 20 11 26					Intentions Pédagogiques :	
S 47	Déjeuners dans nos restaurants				Dîners	
	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels		« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot		Restaurant « La Table de Marceau » Niveau 3	
	TCAP	S1 TCAP Cuisine et Hébergement	2CAP	Restaurant fermé	BTS MHR 1 ^{ère} année	Restaurant fermé
Lundi						
Mardi	1 ^{er} Bac STHR	Restaurant fermé	Seconde Bac Pro	Restaurant fermé	Terminale Bac Pro	Amuse-Bouche : Mini samoussas de canard confit, sauce à la mangue et au tamarin Entrée : Salade de homard, vinaigrette au curry, pomme verte et fenouil Plat Poisson : Filet de dorade, marinade au yaourt et épices, riz basmati aux herbes Plat Viande : Poulet Tandoori, légumes grillés et sauce raïta Dessert : Sorbet mangue, espuma de cardamome, tulle au sésame noir
Mercredi	TCAP	Coupe Florida Pavé de bœuf mariné sauté, Beurre composée, Pomme darphin aux champignons Tartelette chocolat caramel sorbet orange	2CAP	Oufs brouillés aux œufs de saumon en feuilleté Poulet façon vallée d'auge boulgour pilaf et légumes oubliés Tarte Tatin	1 ^{er} Bac Pro	Restaurant fermé
Jeudi	Seconde Bac Pro	Restaurant fermé	Term Bac STHR	Restaurant fermé	BTS MHR 2 ^{ème} année	Restaurant fermé
Vendredi	1 ^{er} Bac Pro	Restaurant fermé	Seconde Bac STHR	Restaurant fermé		

Intentions Pédagogiques :

DU 23 11 26 AU 27 11 26				Intentions Pédagogiques :	
S 48	Déjeuners dans nos restaurants			Dîners	
	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels		« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot	Restaurant « La Table de Marceau » Niveau 3	
	TCAP	Restaurant fermé	2CAP	Restaurant fermé	BTS MHR 1 ^{ère} année
Lundi		Restaurant fermé		Restaurant fermé	Thème gastronomique Ab : Foie gras express et mandarine E : Autour du saumon fumé de l'école hôtelière P : Gambas géante, sauce perlée crémeux rutabaga chocolat, poireau brulée et truffe râpée D : Comme une buchette exotique M : Bonbon choco
Mardi		Restaurant fermé	Seconde Bac Pro	Restaurant fermé	Carnaval Sudamericano ou Noche Latina Entrée : Ceviche de dorade, leche de tigre, maïs Entrée : Tartare de bœuf à la mode argentine, chimichurri, croûtons à l'ail Plat Poisson : Pavé de saumon à la chilienne, purée de patates douces, salsa verde ou Plat Viande : Picanha grillée, haricots noirs, farofa, sauce à la coriandre Dessert : Mousse de dulce de leche, biscuit croquant, sel de mer
Mercredi	TCAP	Cœuf poché au vin rouge, garniture bourguignonne Goujonnettes de poulet coco sésame noisette, riz madras Ananas bateau et sorbet (Pina Colada)	2CAP	Macédoine de légumes Quiches lorraine, œufs durs mayonnaise Fricassée de volaille, semoule aux épices Assiette de fromages	1 ^{er} Bac Pro
Jeudi	Seconde Bac Pro	Restaurant fermé	Term Bac STHR	Restaurant fermé	2 ^{ème} année
Vendredi	1 ^{er} Bac Pro	Restaurant fermé	Seconde Bac STHR	Restaurant fermé	

Intentions Pédagogiques :

DU		30 11 26	AU	04 12 26		
Déjeuners dans nos restaurants						
S 49	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels		« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot			
	TCAP	Salade de betterave rouge à l'orange Navarin d'agneau, riz pilaf Œuf à la neige	2CAP	Restaurant fermé	BTS MHR 1 ^{ère} année	Thème gastronomique
Lundi						Ab : Foie gras express et mandarine E : Autour du saumon fumé de l'école hôtelière P: Gambas géante, sauce perfée crémeux rutabaga chocolat, poireau brulée et truffe râpée D : Comme une buchette exotique M : Bonbon choco
Mardi	1 ^{er} Bac STHR	Restaurant fermé	Seconde Bac Pro	Restaurant fermé	Terminale Bac Pro	Carnaval Sudamericano ou Noche Latina Entrée : Ceviche de dorade, leche de tigre, maïs Entrée : Tartare de bœuf à la mode argentine, chimichurri, croûtons à l'ail Plat Poisson : Pavé de saumon à la chilienne, purée de patates douces, salsa verde ou Plat Viande : Picanha grillée, haricots noirs, farofa, sauce à la coriandre Dessert : Mousse de dulce de leche, biscuit croquant, sel de mer
Mercredi	TCAP	Œuf mollet et penne à la ricotta, bouillon d'herbes mousses Carré d'agneau rôti, sauce pimenté, pommes confite sautée Pommes flambées en crumble et glace vanille	2CAP	Restaurant fermé	1 ^{er} Bac Pro	Restaurant fermé
Jeudi	Seconde Bac Pro	Restaurant fermé	Term Bac STHR	Restaurant fermé	BTS MHR 2 ^{ème} année	Restaurant fermé
Vendredi	1 ^{er} Bac Pro	Restaurant fermé	Seconde Bac STHR	Crème de potiron aux châtaignes Risotto de la mer au dos de rouget Courgettes croquantes, jus de roquette Buffet desserts		

Intentions Pédagogiques :

DU 07 12 26 AU 11 12 26					Intentions Pédagogiques :	
S 50	Déjeuners dans nos restaurants			Dîners Restaurant « La Table de Marceau » Niveau 3		
	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels		Restaurant « La Table de Marceau »			
Lundi	TCAP	Restaurant fermé	2CAP	Restaurant fermé	BTS MHR Thème gastronomique Ab : Foie gras express et mandarine E : Autour du saumon fumé de l'école hôtelière P : Gambas géante, sauce perlée crémeux rutabaga chocolat, poireau brulée et truffe râpée D : Comme une buchette exotique M : Bonbon choco	
Mardi	Seconde Bac Pro	Tartare Saumon et endives Fricassée de volaille à l'Angevine Riz pilaf Poirs Belle Angevine	Seconde Bac Pro	Restaurant fermé	Terminale Bac Pro Soirée Hygge Amuse-Bouche : Rye crispbread, fromage frais et caviar de hareng Entrée : Gravlax de saumon betterave, moutarde douce et salade de jeunes pousses Plat Poisson : Pavé de cabillaud, purée de panais, beurre noisette et baies de genièvre ou Plat Viande : Côtelettes d'agneau, gratin de rutabaga, jus de viande au romarin et à la myrtille Dessert : Cheesecake au skyr, compote de baies nordiques, crumble de pain d'épices	
Mercredi	TCAP	Avocat cocktail Galette de blé noir au cabillaud, pilaf de sarrasin à l'andouille fumée, salsifis au jus Far breton	2CAP	Restaurant fermé	1 ^{er} Bac Pro Restaurant fermé	
Jeudi	Seconde Bac Pro	Tartare Saumon et endives Fricassée de volaille à l'Angevine Riz pilaf Poirs Belle Angevine	Term Bac STHR	Restaurant fermé	2 ^{eme} année BTS MHR AB : Carpaccio de crevette, riz collant, sauce cocktail mangue Foie gras express Filet de pintade farci à la truffe, jus perlé, purée pdt fumée, céleri rôti Plateau de fromages Buchette exotique	
Vendredi	1 ^{er} Bac Pro	Restaurant fermé	Seconde Bac STHR			

DU 14 12 26 AU 18 12 26				
S 51	Déjeuners dans nos restaurants			
	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels		« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot	
	TCAP	Restaurant fermé	2CAP	Restaurant fermé
Lundi				Restaurant fermé
Mardi	Seconde Bac Pro	Tartare Saumon et endives Fricassée de volaille à l'Angevine Riz pilaf Poires Belle Angevine	Seconde Bac Pro	Restaurant fermé
Mercredi	TCAP	Assiette nordique et ses accompagnements Colombo de porc, purée vanillé Mille-feuille crème légère glace caramel	2CAP	Restaurant fermé
Jeudi	Seconde Bac Pro	Tartare Saumon et endives Fricassée de volaille à l'Angevine Riz pilaf Poires Belle Angevine	Term Bac STHR	Restaurant fermé
Vendredi	1 ^{er} Bac Pro	Autour du chicon Moules / frites en deux sauces au choix (marinière ou curry) Tarte fine aux poires et glace spéculos	Seconde Bac STHR	Restaurant fermé

Intentions Pédagogiques : « Semaine Produits festifs »

Dîners
Restaurant « La Table de Marceau »
Niveau 3

Restaurant fermé

Soirée Ecole militaire

Inspiré du Chef Camille DELCROIX
Ab : Hareng / pommes de terre / choux fleur
Saint Jacques, chantilly de chou-fleur
Waterzooï de volaille aux foie gras
Les gourmandises chicorées : Crème brûlée chicorée/strudel caramel de bière et chantilly chicorée/Verrine de pommes à la chicorée flambées

Restaurant fermé

Intentions Pédagogiques :

DU 04 01 27 AU 08 01 27						Intentions Pédagogiques :	
S 01	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				
	TCAP	Restaurant fermé	2CAP	Restaurant fermé			
Lundi					BTS MHR 1ere année	Restaurant fermé	
Mardi	Seconde Bac Pro	Assiette de saumon fumé Filet canette jus corsé Amboka Galipette à la tomme d'Anjou Choux aux fruits exotiques	Seconde Bac Pro	Restaurant fermé	Terminale Bac Pro	 Bruxelles Brassée Amuse-bouche : Croquettes de fromage à la bière – Des bouchées croustillantes à base de fromage fondant et de bière brune Entrée : Tarte à l'oignon à la bière – Une tarte pâte à pain garnie d'oignons caramélisés et de lardons, inspirée par la cuisine belge Plat poisson : Filet de cabillaud à la bière blanche – Filet de cabillaud poché dans un bouillon à base de bière blanche, servi avec une purée de céleri-rave ou Plat viande : Carbonnade flamande – Ragoût de bœuf mijoté dans une sauce à la bière brune, accompagnée de frites maison Dessert : Crème brûlée à la bière ambrée – Crème onctueuse parfumée à la bière ambrée, caramélisée au chalumeau	
Mercredi	TCAP	Restaurant fermé	2CAP	Tartare de saumon agrumes et avocats Roti de porc et jus court à la sauge Gratin Dauphinois, flan de carotte au zest. . Biscuit roulé et mousseline pralinée, Anglaise au Cointreau	1er Bac Pro	Inspiré du Chef Marc HAEBERLIN AB : Mousseline de grenouille Quiche aux herbes et aux escargots Côtelette de pigeon au chou et à la truffe Pêches Haeberlin	
Jeudi	Term Bac STHR	Filet de maquereau en escabèche, spaghetti de courgette, bouillon de crustacés Cœur de rumsteak grillé, pomme darphin, tomates provençales Riz maltais, suprêmes d'orange sanguine, coullis de framboise	Seconde Bac Pro	Assiette de saumon fumé Filet canette jus corsé Amboka Galipette à la tomme d'Anjou Choux aux fruits exotiques	2eme année BTS MHR	Restaurant fermé	
Vendredi	1er Bac Pro	Flammekueche et mesclun Hasenpfeffer : civet de lapin, pâtes alsaciennes, flan de légumes Mirabelles flambées sur socle biscuit	Seconde Bac STHR	Restaurant fermé			

Lycée S. CARNOT- J. BERTIN

Menus 2026-2027

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

Accueil : - déjeuner 12h00, fin vers 13h45
- Dîner 19h00, fin vers 21h30

Réservations : 02 41 53 50 35

Intentions Pédagogiques :

DU 11 01 27 AU 15 01 27					Intentions Pédagogiques :	
S 02	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			
	TCAP	Restaurant fermé Avocat cocktail Filet de poisson meunière, pommes de terre tournées Tarte Amandine	2CAP	Restaurant fermé		
Lundi					BTS MHR 1 ^{ère} année	Restaurant fermé
Mardi	Seconde Bac Pro	Assiette de saumon fumé Filet canette jus corsé Amboka Galipette à la tomme d'Anjou Choux aux fruits exotiques	Seconde Bac Pro	Restaurant fermé	Terminale Bac Pro	Restaurant fermé (initiation élève uniquement)
Mercredi	TCAP	Assiette de charcuteries et ses accompagnements Cassolette de moules marinières aux épices Julienne de légumes Paris Brest	2CAP	Choux à la truite fumée, crème aigrelette Magret de canard aux poivres, Polenta crémeuse Salade de fruits exotique	1 ^{er} Bac Pro	Inspiré du Chef Marc HAEBERLIN AB : Mousseline de grenouille Quiche aux herbes et aux escargots Côtelette de pigeon au chou et à la truffe Pêches Haeberlin
Jeudi	Term Bac STHR	Filet de maquereau en escabèche, spaghetti de courgette, bouillon de crustacés Cœur de rumsteak grillé, pomme darphin, tomates provençales Riz maltais, suprêmes d'orange sanguine, coulis de framboise	Seconde Bac Pro	Assiette de saumon fumé Filet canette jus corsé Amboka Galipette à la tomme d'Anjou Choux aux fruits exotiques	BTS MHR 2 ^{ème} année	AB : Croque-monsieur Pressé de poireau Filet de bœuf, wok de légumes, polenta Fromage : Comme une galipette au chèvre Buffet de desserts
Vendredi	1 ^{er} Bac Pro	Flammekueche et mesclun Hasenpfeffer : civet de lapin, pâtes alsaciennes, flan de légumes Mirabelles flambées sur socle biscuit	Seconde Bac STHR	Taboulé de légumes Pavé de merlu vapeur, beurre blanc ou sauce hollandaise Carottes, mousseline de petits pois Café gourmand		

Lycée S. CARNOT- J. BERTIN

Menus 2026-2027

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

Accueil : - déjeuner 12h00, fin vers 13h45
- Dîner 19h00, fin vers 21h30

Réservations : 02 41 53 50 35

Intentions Pédagogiques :

DU		18 01 27	AU	22 01 27			
S 03	Déjeuners dans nos restaurants				Dîners		
	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels		« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot		Restaurant « La Table de Marceau » Niveau 3		
	TCAP	Restaurant fermé	2CAP	Terrine de campagne et ses condiments Burger Frites Entremet	BTS MHR 1ere année	Restaurant fermé	
Lundi							
Mardi	1 ^{er} Bac STHR	Salade de lentilles, saumon fumé et coques et petits légumes Pot au feu de canard, jus corsé à l'huile de noix et soja Tartelette aux pommes flambées	2 ^e Bac Pro	Frisée aux rillauds d'Anjou, œuf mollet et St Maure, Cuisse de lapin estragon Écrasé de PDT à la ciboulette, Tarte Tatin glace vanille	Terminale	Bruxelles Brassée Amuse-bouche : Croquettes de fromage à la bière – Des bouchées croustillantes à base de fromage fondant et de bière brune Entrée : Tarte à l'oignon à la bière – Une tarte pâte à pain garnie d'oignons caramélisés et de lardons, inspirée par la cuisine belge Plat poisson : Filet de cabillaud à la bière blanche – Filet de cabillaud poché dans un bouillon à base de bière blanche, servi avec une purée de céleri-rave ou Plat viande : Carbonnade flamande – Ragout de bœuf mijoté dans une sauce à la bière brune, accompagné de frites maison Dessert : Crème brûlée à la bière ambrée – Crème onctueuse parfumée à la bière ambrée, caramélisée au chalumeau	
Mercredi	CAP	Salade d'endives, jambon et dés de fromages Tournedos de lotte au lard, risotto façon paella Beurre d'ail et fines herbes Profiterole à la glace vanille	2CAP	Assiette de charcuterie Filet de bar Meunière Choux à l'anglaise Tarte fine aux pommes et fruits secs	1 ^{er} Bac Pro	Inspiré du Chef Emmanuel RENAUT AB : 2mm de polenta, jus au parfum des sous-bois Beignets au parfum de lait d'alpage et orties Brochet barbecue, beurre de fruitière, risotto d'épeautre à l'oseille Carré noisette et épicea	
Jeudi	2 ^e Bac Pro	Frisée aux rillauds d'Anjou, œuf mollet et St Maure, Cuisse de lapin estragon Écrasé de PDT à la ciboulette, échaillon confit » Tarte Tatin glace vanille	Term Bac STHR	Restaurant fermé	BTS MHR 2eme année	Restaurant fermé	
Vendredi	1 ^{er} Bac Pro	Salade Lyonnaise (saucisson à l'ail, croûtons) Filet mignon rôti, jus de cochon, gratin de Crozet Mont blanc	2 ^e Bac STHR	Taboulé de légumes Pavé de merlu vapeur, beurre blanc ou sauce hollandaise Carottes, mousseline de petits pois Café gourmand			

Intentions Pédagogiques :

Du 25 01 27 AU 29 01 27					Intentions Pédagogiques :	
S 04	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			
	TCAP	Restaurant fermé	CAP	Restaurant fermé		
Lundi					BTS MHR 1ere année	Restaurant fermé
Mardi	1 ^{er} Bac STHR	Salade de lentilles, saumon fumé et coques et petits légumes Pot au feu de canard, jus corsé à l'huile de noixette et soja Tartelette aux pommes flambées	Seconde Bac Pro	Frisée aux rillauds d'Anjou, œuf mollet et St Maure, Cuisse de lapin estragon Écrasé de PDT à la ciboulette, échaillon confit Tarte Tatin glace vanille	Terminale Bac Pro	Restaurant fermé
Mercredi	TCAP	Crème de haricots blanc, œuf poché, émulsion de noixette, jus d'herbe Pavé de saumon à l'unilatéral, beurre blanc aux herbes, purée à l'huile d'olive et tomates provençales Salade de fruits frais	2CAP	Salade d'œuf pochés, pousses d'épinard et magret fumé. Poulet rôti et jus de rôti au thym, bouquetière de légumes Café gourmand	1 ^{er} Bac Pro	Inspiré du Chef Emmanuel RENAUT AB : 2mm de polenta, jus au parfum des sous-bois Beignets au parfum de lait d'alpage et orties Brochet barbecue, beurre de fruitière, risotto d'épeautre à l'oseille Carré noixette et épicea
Jeudi	Seconde Bac Pro	Frisée aux rillauds d'Anjou, œuf mollet et St Maure Cuisse de lapin estragon Écrasé de PDT à la ciboulette, échaillon confit Tarte Tatin glace vanille	Term Bac STHR	Restaurant fermé	BTS MHR 2eme année	AB : Calamar à l'italienne Pizzeta aux légumes, mesclun ou roquette Saint Jacques flambées, cannelloni épinard ricotta, caviar d'aubergine Plateau de fromages Tiramisu revisité
Vendredi	1 ^{er} Bac Pro	Portes-Ouvertes	Seconde Bac STHR	Portes-Ouvertes	Portes-Ouvertes	

DU 01 02 27 AU 05 02 27

Intentions Pédagogiques :

S 05	Déjeuners			Dîners Restaurant « La Table de Marceau » Niveau 3
	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels	« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot		
		TCAP	2CAP	
Lundi	Restaurant fermé Quiche Lorraine (découpe service) Blanquette de veau aux petits légumes Plateau de fromages	Restaurant fermé	BTS MHR 1ere année	Restaurant fermé
Mardi	Salade pamplemousse et crevettes flambées au Pastis Combier Filet Sandre de Loire sauce vierge Risotto aux pleurotes Crème brûlée au Royal Combier, tuile	Seconde Bac Pro	Restaurant fermé	Restaurant fermé
Mercredi	Menu Anjou Gouline (individuelle) Sandre beurre blanc, Flan d'épinard et riz aux champignons Crémét d'Anjou et son coulis aux fruits rouges	2CAP	Salade de hareng et pommes de terre Estouffade Bourguignonne, lentilles vertes du Puy Œufs à la neige	1er Bac Pro Menu de la Loire
Jeudi	Salade pamplemousse et crevettes flambées au Pastis Combier Filet Sandre de Loire sauce vierge Risotto aux pleurotes Crème brûlée au Royal Combier, tuile	Seconde Bac Pro	Restaurant fermé	BTS MHR 2eme année Restaurant fermé
Vendredi	Gougère au Curé Nantais et mâche nantaise aux noix Sandre au beurre blanc, pommes de terre de Noirmoutier et légumes primeurs Brioche perdue, pommes caramélisées	1er Bac Pro	Seconde Bac STHR Restaurant fermé	

DU 08 02 27 AU 12 02 27				
S 06	Déjeuners			
	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels		« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot	
	TCAP	Restaurant fermé	2CAP	
Lundi				Pizza salade Dorade beurre blanc riz pilaf Tarte Tatin glace vanille
Mardi	Seconde Bac Pro	Examens Blancs STHR <u>Matin</u> : 6 candidats en cuisine (C3)	Seconde Bac Pro	Salade pamplemousse et crevettes flambées au Pastis Combier Filet Sandre de Loire sauce vierge Risotto aux pleurotes Crème brûlée au Royal Combier, tuile
Mercredi	TCAP	Verrine de betterave et saumon Magret de canard grillé, sauce brune et pommes boulangère Tarte fine aux pommes et amandes	2CAP	Moules marinière Navarin d'Agneau aux pommes Entremet
Jeudi	TSTHR	Examens Blancs BTS Option A : R4 (matin et ... 6 candidats)	Seconde Bac Pro	Salade pamplemousse et crevettes flambées au Pastis Combier Filet Sandre de Loire sauce vierge Risotto aux pleurotes Crème brûlée au Royal Combier, tuile
Vendredi	1 ^{er} Bac Pro	Menu du Marché	Seconde Bac STHR	Restaurant fermé

Intentions Pédagogiques :

DU			15 02 27		AU		19 02 27		<u>Intentions Pédagogiques :</u>		
S 07	Déjeuners						Dîners Restaurant « La Table de Marceau » Niveau 3				
	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels			« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot							
	TCAP	« Fermeture restaurant » Eval S1 CCF 1BPC 6 candidats C3	2CAP	« Fermeture restaurant » Eval S1 CCF 1BPC 4 candidats C2							
Lundi									BTS MHR 1ere année	Restaurant fermé	
Mardi									Terminale Bac Pro	« Sous réserve d'ouverture » Soirée : « Anglo Saxonne » Amuse-Bouche : Mini Yorkshire pudding, crème de raifort et effiloché de roast beef Œuf de caille Scotch, panure aux herbes et sauce Cumberland Entrée : Pâté en croûte de gibier, chutney de pommes et noix Plats Poisson : Fish and chips revisité, filet de sole, petits pois à la française, sauce tartare Saumon d'Ecosse rôti, purée de panais, beurre blanc au whisky ou Plats Viande : Bœuf wellington Desserts : Eton mess, fraises, meringue et crème fouettée Pudding au pain et au beurre, sauce anglaise à la vanille	
Mercredi									1er Bac Pro	Menu Examen S1 CCF 1BPS Production 1 BPC	
Jeudi									BTS MHR 2eme année	Restaurant fermé	
Vendredi											

Intentions Pédagogiques :

DU		08 03 27	AU	12 03 27		
S 10	Déjeuners				Dîners	
	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels		« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot		Restaurant « La Table de Marceau » Niveau 3	
	TCAP	Restaurant fermé	2CAP	Restaurant fermé	BTS MHR 1 ^{ère} année	Thème Ecoresponsable - circuit court Ab : feuille de brick + farce thématique Asia Entrée : végétal Variation de l'asperge Plat : la juste cuisson de la volaille Sauce émulsionnée chaude stable Garniture : légumes fanes Dessert : dessert base légumes (exemple guacamole sucre maki (crêpe) de riz au lait) Mignardise : Les agrumes
Lundi	Seconde Bac Pro	Quiche océane sauce cocktail asiatique Bavette à l'échalote, Pommes Dorpin, salade verte Fromages	Seconde Bac Pro	Restaurant fermé	Terminale Bac Pro	Restaurant fermé Parcours Y
Mardi	TCAP	Tarte fine d'escargot à la crème d'ail et jus au persil Sauté de veau aux agrumes, Endives dorées à l'orange Plateau de fromages	2CAP	Beignets de crevette, sauce Andalouse Escalope de poulet viennoise, purée de panais tarte chocolat crème verveine	1 ^{er} Bac Pro	Inspirée de la Cheffe Nolwenn CORRE AB : L'huile au céleri et aux épices Déclinaison de Cocos de Paimpol Lieu jaune de ligne, carottes beurre noisette et capucines Feuilleté croustillant de sarrasin, teurgoule fondante et pommes
Mercredi	Seconde Bac Pro	Quiche océane sauce cocktail asiatique Bavette à l'échalote, Pommes Dorpin, salade verte Fromages	Term Bac STHR	Restaurant fermé	BTS MHR 2 ^{ème} année	AB : Mini tacos Fraicheur de thon tout en surprise Bœuf carotte en gourmandise Plateau de fromages affinés Variation autour des agrumes
Jeudi	1 ^{er} Bac Pro	Tarte fine à l'andouille de Guémené, pommes et camembert Carré agneau de pré-salé rôti, jus corsé carottes de créance, pomme Dorpin Assiette de fromages normands	Seconde Bac STHR	Restaurant fermé		

Intentions Pédagogiques :

DU 15 03 27 AU 19 03 27					Intentions Pédagogiques :	
S 11	Déjeuners			Dîners		
	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels		« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot	Restaurant « La Table de Marceau » Niveau 3		
	TCAP	Restaurant fermé Assiette de charcuterie et ses accompagnements Poulet rôti, pomme purée et légumes oubliés Œuf a la neige	2CAP	Restaurant fermé	BTS MHR 1 ^{ère} année	
Lundi					Thème Ecoresponsable - circuit court Ab : feuille de brick + farce thématique Asia Entrée : végétal Variation de l'asperge Plat : la juste cuisson de la volaille Sauce émulsionnée chaude stable Garniture : légumes fanes Dessert : dessert base légumes (exemple guacamole sucre maki (crêpe) de riz au lait) Mignardise : Les agrumes	
Mardi	1 ^{er} Bac STHR	Tartare de saumon Filet de limande croûte grenobloise, petits pois à la française, beurre blanc Feuille à feuille mousse chocolat, sorbet coco et passion	Seconde Bac Pro	Salade façon niçoise Poulet rôti et son jus, Pressé de pdt et Légumes du moment Abricots flambés sorbet framboise	Terminale Bac Pro	Restaurant fermé Parcours Y
Mercredi	TCAP	Salade de tomates et mozzarella Fricassée de volaille à l'ancienne, Riz pilaf et flan à l'échalote Tiramisu	2CAP	Salade de rillauds et chèvre chaud. Papillote de poisson du jour, légumes étuvés, sauce hollandaise et riz mélangés Mousse chocolat noir, langue de chat	1 ^{er} Bac Pro	Inspirée de la Cheffe Nolwenn CORRE AB : L'huile au céleri et aux épices Déclinaison de Cocos de Paimpol Lieu jaune de ligne, carottes beurre noisette et capucines Feuilleté croustillant de sarrasin, teurgoule fondante et pommes
Jeudi	Seconde Bac Pro	Salade façon niçoise Poulet rôti et son jus, Pressé de pdt et Légumes du moment Abricots flambés sorbet framboise	Term Bac STHR	Restaurant fermé	BTS MHR 2 ^{ème} année	Restaurant fermé
Vendredi	1 ^{er} 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	Seconde Bac STHR	Restaurant fermé	Ouverture et Menu sur Projet	

Lycée S. CARNOT- J. BERTIN

Menus 2026-2027

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

Accueil : - déjeuner 12h00, fin vers 13h45
- Dîner 19h00, fin vers 21h30

Réservations : 02 41 53 50 35

Intentions Pédagogiques :

DU22 03 27AU26 03 27					Intentions Pédagogiques :	
S 12	Déjeuners			Dîners		
	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels		« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot			
	TCAP	Restaurant fermé	2CAP	BTS MHR 1ere année		
Lundi						
Mardi	1er Bac STHR	Tartare de saumon Filet de limande crouûte grenobloise, petits pois à la française, beurre blanc Feuille à feuille mousse chocolat, sorbet coco et passion	Seconde Bac Pro	Terminale Bac Pro	« Sous réserve d'ouverture » Soirée : « Anglo Saxonne » Amuse-Bouche : Mini Yorkshire pudding, crème de raifort et effiloché de roast beef Œuf de caille Scotch, panure aux herbes et sauce Cumberland Entrée : Pâté en crouûte de gibier, chutney de pommes et noix Plats Poisson : Fish and chips revisité, filet de sole, petits pois à la française, sauce tartare Saumon d'Ecosse rôti, purée de panais, beurre blanc au whisky ou Plats Viande : Bœuf wellington Desserts : Eton mess, fraises, meringue et crème fouettée Pudding au pain et au beurre, sauce anglaise à la vanille	
Mercredi	TCAP	Assiette de melon/jambon Curry de poulet Riz Madras Tarte tatin	2CAP	1er Bac Pro	Inspiré du Chef martiniquais Marcel RAVIN Ab : Céleri iodé en croute de sel L'œuf Monte-Carlo Cochon fermier, légumes kai mwen et aigre-doux de miel Avocat chaud en soufflé, glace à la vanille de Tahiti	
Jeudi	Term Bac STHR	Velouté de la mer aux épices, et saumon fumé, avec velouté en verseuse, julienne de légumes étuvés Filet mignon, flan de légumes, poêlée de champignons Tarte aux pommes individuelle, glace caramel	Seconde Bac Pro	BTS MHR 2eme année	AB : Accras de pétonde Râble de lapin laqué, choux fleurs Sole sautée, sauce aux herbes, pomme gourmande, tombées de blette Rakakat au fromage de brebis Pavlova	
Vendredi	1er 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			

Intentions Pédagogiques :

DU 29 03 27		AU	02 04 27
S 13	Déjeuners		Dîners Restaurant « La Table de Marceau » Niveau 3
	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels	« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot	
	CAP	2CAP	
Lundi Pâques			BTS MHR 1ere année
Mardi	Seconde Bac Pro	Seconde Bac Pro	Terminale Bac Pro
Mercredi	CAP	2CAP	1 ^{er} Bac Pro
Jeudi	Term Bac STHR	Seconde Bac Pro	2 ^{eme} MHR BTS MHR
Vendredi	1 ^{er} Bac Pro	Seconde Bac STHR	

Intentions Pédagogiques :

S 14	Déjeuners		Dîners	
	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels		« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot	
Lundi	TCAP	Restaurant fermé	2CAP	Salade chèvre chaud et rillauds Fricassée de volaille Crémets d'Anjou et son coulis
Mardi	Seconde Bac Pro	Dégustation et Repas « Vignerons » Restaurant fermé	Seconde Bac Pro	Restaurant fermé
Mercredi	TCAP	Restaurant fermé	2CAP	Assiette de poissons fumés Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf au poivre Tiramisu
Jeudi	Seconde Bac Pro	Salade de gésiers Dane de poisson grillé, pomme vapeur et beurre blanc Tarte aux fruits de saison	Term Bac STHR	Restaurant fermé
Vendredi	1 ^{er} 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	Mesclun de gésiers, œuf poché, noix Fouées garnies au choix (rillettes du Mans, farce rillauds d'Anjou, Sainte Maure de Touraine, Champignons de Paris sautés persillés) Crémets d'Anjou ou tarte citron meringuée en verre
			1 ^{er} Bac Pro	Inspirée de la Cheffe Anne-Sophie PIC AB : Les petites tomates de couleurs, crémeux de mozzarella émulsion à la tomate Les berlingots coulants Barbue côtier nacré, déclinaison verte de pois gourmands, sauce miroir au thé Sencha Carré blanc
			Terminale Bac Pro	Amuse-Bouche : Mini poutine galvaude, fromage en grains, sauce brune légère poulet petit pois Entrée : Pétoncles Rockefeller, pétoncles, oignons grillés, yogourt citron et d'ailles Plat Poisson : Homard canadien thermidor Dessert : Pouding chômeur, crème légère de whisky Canadien sauce au caramel d'érable Mignardise : Truffes au chocolat noir et whisky canadien
			BTS MHR	Restaurant fermé
			2 ^{eme} année BTS MHR	AB : Chips de riz croustillant Hot-dog marin Carré d'agneau en croûte d'herbes, jus d'agneau, carotte, artichaut Plateau de fromages affinés Baba bouchon, coulis, fruits du moment

Intentions Pédagogiques :

DU 12 04 27 AU 16 04 27		Déjeuners		Dîners	
S 15	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels		« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot		Restaurant « La Table de Marceau » Niveau 3
	TCAP	Restaurant fermé	2CAP	BTS MHR	
Lundi		Restaurant fermé	Restaurant fermé	Restaurant fermé	Restaurant fermé
Mardi	Seconde Bac Pro	Chèvre chaud et pomme granny Filet de poisson meunière, pomme à l'anglaise et carottes glacée Tarte feuilletée aux fruits	Seconde Bac Pro	Terminale Bac Pro	Fiesta Ibérica / Encanto Ibérico Amuse-Bouche : Gaspacho de tomates, perles de vinaigre de Xérès chips chorizo Entrée : Ceviche de gambas, avocat, coriandre et chips de manioc Plat Poisson : Loup de mer en croûte de sel, ratatouille niçoise, sauce romesco ou Plat Viande : Carré d'agneau rôti, croquettes de pommes de terre à la manchego, jus corsé au thym Dessert : Sorbet à la sangria, pastéis de natas, fruits macérés, espuma de citron vert Mignardise : Mini churros au chocolat chaud
Mercredi	TCAP	Restaurant fermé	2CAP	1 ^{er} Bac Pro	Inspirée de la Cheffe Anne-Sophie PIC AB : Les petites tomates de couleurs, crémeux de mozzarella émulsion à la tomate Les berlingots coulants Turbot côtier nacré, déclinaison verte de pois gourmands, sauce miroir au thé Sencha Carré blanc
Jeudi	Seconde Bac Pro	Chèvre chaud et pomme granny Filet de poisson meunière, pomme à l'anglaise et carottes glacées Tarte feuilletée aux fruits	Term Bac STHR	BTS MHR 2eme année	Prestation Ecole Militaire, A finaliser? 200 cvts , cocktail de 17h00 à 19h00 Possible ? TBPC en Production (à voir avec I Cherouvrier) Classe de MAN en service ?
Vendredi	1 ^{er} 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		



Lycée
S. CARNOT- J. BERTIN

Menus 2026-2027

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

Accueil : - déjeuner 12h00, fin vers 13h45
- Dîner 19h00, fin vers 21h30

Réservations : 02 41 53 50 35

Intentions Pédagogiques :

DU		03 05 27	AU	07 05 27			
S 18	Déjeuners						
	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels		« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot				
	TCAP	Restaurant fermé	2CAP	Restaurant fermé	BTS MHR 1ère année	Dîners Restaurant « La Table de Marceau » Niveau 3	
Lundi						Restaurant fermé	
Mardi	Seconde Bac Pro	Asperges d'Allonnes sauce mousseline Navarin d'agneau et légumes printaniers Soupe de fraises et son sorbet	Seconde Bac Pro	Restaurant fermé	Terminale Bac Pro	Menu Examen CCF S2 TBPS Service en restaurant Production TBPC	
Mercredi	TCAP	Menu Examen CCF S2 TCAPHC Service en restaurant Production TCAPC	2CAP	Tomate mozzarella et pesto Dane de colin en nage, beurre citronné et tagliatelles à la ciboulette Baba bouchon, Chantilly à la vanille bourbon et fruits	1 ^{er} Bac Pro	Restaurant fermé	
Jeudi	Seconde Bac Pro		Seconde Bac Pro		BTS MHR 2ème année		
Vendredi	1 ^{er} Bac Pro		Seconde Bac STHR				

Intentions Pédagogiques :

DU10 05 27AU14 05 27				Intentions Pédagogiques :	
S 19	Déjeuners			Dîners Restaurant « La Table de Marceau » Niveau 3	
	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels		« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot		
	TCAP	Menu Examen CCF S2 TCAPHC Service en restaurant Production TCAPC	2CAP		
Lundi				Restaurant fermé	BTS MHR 1ere année
Mardi				Restaurant fermé	Terminale Bac Pro
Mercredi				Restaurant fermé	1er Bac Pro
Jeudi				Restaurant fermé	BTS MHR 2eme année
Vendredi				Restaurant fermé	

Lycée S. CARNOT- J. BERTIN

Menus 2026-2027

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

Accueil : - déjeuner 12h00, fin vers 13h45
- Dîner 19h00, fin vers 21h30

Réservations : 02 41 53 50 35

Intentions Pédagogiques :

DU 17 05 27 AU 21 05 27				Intentions Pédagogiques :	
S 20	Déjeuners			Dîners Restaurant « La Table de Marceau » Niveau 3	
	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels	« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot			
		TCAP	CAP		
Lundi Pentecôte					
Mardi	Seconde Bac Pro	Assiette de charcuterie Jarret de veau, légumes de printemps Tarte aux fraises	Seconde Bac Pro	Restaurant fermé	Restaurant fermé Examen CCF S2 Cuisine TBPC C2 et C3 après-midi
Mercredi	TCAP	Examen CCF S2 TCAPC 2 CAP , logistique	2CAP	Examen CCF S2 TCAPC 2 CAP , logistique	Si besoin, Suite Examen CCF S2 Cuisine TBPC en C2 après-midi, commis TA 1BPC Ouverture restaurant selon possibilité
Jeudi	Seconde Bac Pro	Assiette de charcuterie Jarret de veau, légumes de printemps Tarte aux fraises	Term Bac STHR	Restaurant fermé	Restaurant fermé
Vendredi	1 ^{er} Bac Pro	Menu du marché « Sous réserve d'ouverture »	Seconde Bac STHR	Restaurant fermé	

DU 24 05 27 AU 28 05 27

Intentions Pédagogiques : Examens BTS MHR

S 21	Déjeuners				Dîners Restaurant « La Table de Marceau » Niveau 3	
	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels		« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot			
	TCAP	EXAMMEN CCF S2 TCAPC ou TCAPHCR si besoin	CAP	Examen CCF S1 2 CAPHCR Service en Brasserie		
Lundi					BTS MHR 1 ^{ère} année	Restaurant fermé
Mardi					Terminale Bac Pro	<u>Ateliers TBPS</u> Sommellerie et Communication-Vente
Mercredi					1 ^{er} Bac Pro	Menu du marché « Sous réserve d'ouverture »
Jeudi					BTS MHR 2 ^{ème} année	Restaurant fermé
Vendredi						

DU		31 05 27		AU		04 06 27	
S 22	Déjeuners						
	« Table de Marceau » niveau 3 Menus traditionnels			« Bistrot Carnot-Bertin » Niveau 2 Menus traditionnels et Bistrot			
	TCAP	Menu du marché « Sous réserve d'ouverture »	2CAP	Examen CCF S1 2 CAPHCR Service en Brasserie	Restaurant fermé	Menu du marché « Sous réserve d'ouverture »	
Lundi	TCAP	Menu du marché « Sous réserve d'ouverture »	2CAP	Examen CCF S1 2 CAPHCR Service en Brasserie	Restaurant fermé	Menu du marché « Sous réserve d'ouverture »	
Mardi	Seconde Bac Pro	Terrine de poisson Soupe de poisson comme une bouillabaisse Coupe de sorbet	Seconde Bac Pro	Restaurant fermé	Menu du marché « Sous réserve d'ouverture »		
Mercredi	TCAP	Menu du marché « Sous réserve d'ouverture »	2CAP	Menu du marché « Sous réserve d'ouverture »			
Jeudi	Seconde Bac Pro	Terrine de poisson Soupe de poisson comme une bouillabaisse Coupe de sorbet	Term Bac STHR	Restaurant fermé			
Vendredi	1 ^{er} Bac Pro	Menu du marché « Sous réserve d'ouverture »	Seconde Bac STHR	Restaurant fermé			



Lycée
S. CARNOT- J. BERTIN

Menus 2026-2027

Ecole Hôtelière (appelé aussi Espace Hôtelier)
du Lycée des métiers S.CARNOT- J.BERTIN
49400 SAUMUR
Accueil : - déjeuner 12h00, fin vers 13h45
- Dîner 19h00, fin vers 21h30
Réservations : 02 41 53 50 35

DU 07 06 27 AU 11 06 27				<u>Intentions Pédagogiques</u> : Prestation possible Ecole Militaire		
S 23	Déjeuners			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	Restaurant fermé	BTS MHR 1 ^{ère} année	Restaurant fermé
Mardi	Seconde Bac Pro	Saumon gravlax, crème acidulée Waterzoï de poissons Millefeuille aux fraises	Seconde Bac Pro	Restaurant fermé	Terminale Bac Pro	Restaurant fermé
Mercredi	TCAP	Menu du marché « Sous réserve d'ouverture »	2CAP	Restaurant fermé	1 ^{er} Bac Pro	Menu du marché « Sous réserve d'ouverture »
Jeudi	Seconde Bac Pro	Saumon gravlax, crème acidulée Waterzoï de poissons Millefeuille aux fraises	Term Bac STHR	Restaurant fermé	BTS MHR 2 ^{ème} année	Restaurant fermé
Vendredi	1 ^{er} Bac Pro	Menu du marché « Sous réserve d'ouverture »	Seconde Bac STHR	Restaurant fermé		