



MENUS DU MIDI

Mai - Juin 2024

L'Application

RÉSERVATIONS AU
03 87 65 66 22

Pour des raisons pédagogiques et sanitaires,
les réservations au-delà de 8 personnes sont réparties en plusieurs tables.

Tickets restaurant dématérialisés uniquement

Déjeuner : du lundi au vendredi midi
Accueil des clients à 12h00 (au plus tard 12h15)
Fin de repas 14h00

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variables qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application.
Les prix demandés n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises de restauration et ils ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.

Quelques informations à retenir

Les restaurants sont fermés le samedi et le dimanche ainsi que lors des périodes de vacances scolaires.

La cuisine et le service sont effectués par des élèves encadrés par une équipe de professeurs. L'organisation de nos restaurants est dictée par le niveau de formation des élèves, la conception des menus, les méthodes de service, le nombre de couverts accueillis, les horaires d'ouverture et de fermeture.

Important :

Nos menus sont planifiés en début d'année scolaire. De ce fait, des impondérables pédagogiques ou d'approvisionnement peuvent nous amener à modifier certains d'entre eux en cours d'année.

Nos horaires sont imposés par des impératifs :

- **Impératifs scolaires** : nos élèves et étudiants ont des cours avant ou après le service auxquels ils doivent obligatoirement participer à partir de 14h30.
- **Impératifs législatifs** : les élèves mineurs ne doivent pas travailler au delà de 22h00 et doivent bénéficier d'un temps de repos suffisant pour assister aux cours du lendemain.

Le règlement des repas s'effectue en espèces, par chèque, carte bancaire ou ticket restaurant dématérialisé.



Le mot du Proviseur

Le Lycée des Métiers de l'hôtellerie Raymond Mondon de Metz vous accueille au sein de ses deux restaurants ouverts à la clientèle, le Restaurant d'Application et La Brasserie

Ses objectifs sont exclusivement pédagogiques et visent à :

- Former l'élève aux attitudes et aux comportements professionnels par le contact avec une clientèle réelle.
- Initier l'élève à tous les aspects d'un service et d'une production en grandeur réelle.
- Rapprocher le système éducatif des réalités économiques et professionnelles.
- Commercialiser des produits que les ateliers doivent fabriquer pour assurer la formation des élèves.

Ces objectifs entraînent des règles de fonctionnement particulières différenciant nos restaurants d'une entreprise de restauration commerciale.



Conformément à la réglementation en vigueur, l'accès aux restaurants n'est plus soumise à la présentation du pass vaccinal.



SEMAINE DU 13 AU 17 MAI 2024

L'Application

Menu Midi



MARDI 14 MAI -MIDI

25 EUROS HORS BOISSONS

Amuse-bouche du jour

Asperges et sot-l'y-laisse sauté, sauce mousseline

Pavé de loup, sauce vierge, garniture du marché

Entremets 3 chocolats

MERCREDI 15 MAI -MIDI

25 EUROS HORS BOISSONS

Amuse-bouche du jour

Plancha de poissons, riz aux noisettes, crème de ciboulette

Filet mignon de porcelet caramélisé, confiture de fruits secs, écrasée de pommes de terre et légumes du jour

Moelleux citron vert, orange, basilic
ou
Assiette de sorbets et fruits frais

JEUDI 16 MAI -MIDI

25 EUROS HORS BOISSONS

Amuse-bouche du jour

Bruschetta d'aubergines

Bowl de saumon mi-cuit Teriyaki

Moelleux citron vert, orange, basilic
ou
Assiette de sorbets et fruits frais

VENDREDI 17 MAI -MIDI

25 EUROS HORS BOISSONS

Amuse-bouche du jour

Antipasti et focaccia

Poke bowl au poulet croustillant

Moelleux citron vert, orange, basilic
ou
Assiette de sorbets et fruits frais



SEMAINE DU 20 AU 24 MAI 2024

L'Application

Menu Midi



MARDI 21 MAI -MIDI

25 € HORS BOISSONS

Amuse-bouche du jour

Noix de Saint-Jacques et chorizo, fèves et lardons

Carré de veau au romarin, petits pois-carottes, vinaigrette
framboise

Macaron fraise-rhubarbe, glace à la fève Tonka
ou
Assiette Belle Hélène

MERCREDI 22 MAI -MIDI

25 € HORS BOISSONS

Amuse-bouche du jour

Rouget à l'unilatéral, fine ratatouille, jus réduit

Suprême de pintade farci à la poitrine fumée, jus court,
gratin d'artichauts, purée de carottes

Macaron fraise-rhubarbe, glace à la fève Tonka
ou
Assiette Belle Hélène

JEUDI 23 MAI -MIDI

25 € HORS BOISSONS

Amuse-bouche du jour

Salade avocat et saumon

Bœuf aux oignons, nouilles sautées

Macaron fraise-rhubarbe, glace à la fève Tonka
ou

Assiette Belle Hélène

VENDREDI 24 MAI -MIDI

25 € HORS BOISSONS

Amuse-bouche du jour

Salade César

Carbonnade, purée et jeunes pousses

Macaron fraise-rhubarbe, glace à la fève Tonka
ou
Assiette Belle Hélène



SEMAINE DU 27 AU 31 MAI 2024

L'Application

Menu Midi



MARDI 28 MAI - MIDI

25€ HORS BOISSONS

Amuse- bouche du jour

Fine tarte au cabillaud et légumes du soleil

Magret de canard au poivre vert, garniture du moment

Assortiment de desserts en buffet

MERCREDI 29 MAI - MIDI

25€ HORS BOISSONS

Amuse- bouche du jour

Risotto d'asperges et grosses gambas sautées, jus vert

Épaule d'agneau confite, petits légumes au jus, gnocchis
de pomme de terre rôtis

Salade de fruits frais

JEUDI 30 MAI - MIDI

25€ HORS BOISSONS

Menu Retour du marché

VENDREDI 31 MAI - MIDI

25€ HORS BOISSONS

Menu Retour du marché