



MENUS DU MIDI

Mai - Juin 2024

La Brasserie

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 dématérialisés.



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

La Brasserie

Menu Midi



LUNDI 13 MAI - MIDI
18 euros hors boissons

Duo d'asperges, sauce mousseline

Poulet à l'américaine

Tartelette aux fraises

MARDI 14 MAI - MIDI
18 euros hors boissons

Gaspacho andalou

ou

Tomates mozzarella, sauce pesto

Paëlla comme à Valence

Baba au rhum aux agrumes

ou

Savarin chantilly fruits frais

MERCREDI 15 MAI - MIDI
18 euros hors boissons

Tomate mozzarella revisitée

Bar à pâtes

Millefeuille aux framboises

JEUDI 16 MAI - MIDI
18 euros hors boissons

Assiette de melon à l'italienne

Poisson du marché, coulis de poivron/tomate, fine ratatouille

Café ou thé gourmand

VENDREDI 17 MAI
18 euros hors boissons

Asperges blanches et vertes, mayonnaise à l'ail des ours

Mignon de porc rôti en basse température, jus au miel de lavande, petits légumes glacés

Tartelette au citron meringuée



SEMAINE DU 20 AU 24 MAI 2024

La Brasserie

Menu Midi



MARDI 21 MAI - MIDI
12 euros hors boissons

Salade de volaille façon César, copeaux de parmesan

Burger maison, potatoes

Salade d'oranges

MERCREDI 22 MAI - MIDI
12 euros hors boissons

Salade César au poulet

Burger maison, potatoes

Coupe glacée façon Sundae

JEUDI 23 MAI - MIDI
12 euros hors boissons

Salade de volaille façon César, copeaux de parmesan

Burger maison, potatoes

Salade de fruits frais

VENDREDI 24 MAI
12 euros hors boissons

Salade de volaille façon César, copeaux de parmesan

Burger maison, potatoes

Salade de fruits frais



SEMAINE DU 27 AU 31 MAI 2024

La Brasserie

Menu Midi



MARDI 28 MAI - MIDI
12 euros hors boissons

Salade César au poulet

Burger maison, potatoes

Salade d'oranges

MERCREDI 29 MAI - MIDI
12 euros hors boissons

Salade César au poulet

Burger maison, potatoes

Coupe glacée façon Sundae

JEUDI 30 MAI - MIDI
12 euros hors boissons

Salade de volaille façon César, copeaux de parmesan

Burger maison, potatoes

Salade de fruits frais

VENDREDI 31 MAI
12 euros hors boissons

Salade de volaille façon César, copeaux de parmesan

Burger maison, potatoes

Salade de fruits frais



SEMAINE DU 3 AU 7 JUIN 2024

La Brasserie

Menu Midi



MARDI 4 JUIN - MIDI
12 euros hors boissons

Salade composée

Nuggets de volaille maison, frites de patates douces

Crêpes flambées

MERCREDI 5 JUIN - MIDI
12 euros hors boissons

Salade composée

Nuggets de volaille, frites de patates douces

Crêpes flambées

JEUDI 6 JUIN - MIDI
12 euros hors boissons

Salade composée

Nuggets de volaille, frites de patates douces

Crêpes flambées

VENDREDI 7 JUIN
12 euros hors boissons

Salade composée

Nuggets de volaille, frites de patates douces

Crêpes flambées



SEMAINE DU 10 AU 14 JUIN 2024

La Brasserie

Menu Midi



MARDI 11 JUIN - MIDI
12 euros hors boissons

Salade composée

Nuggets de volaille maison, frites de patates douces

Crêpes flambées

MERCREDI 12 JUIN - MIDI
12 euros hors boissons

Salade composée

Nuggets de volaille, frites de patates douces

Crêpes flambées

JEUDI 13 JUIN - MIDI
12 euros hors boissons

Salade composée

Nuggets de volaille, frites de patates douces

Crêpes flambées

VENDREDI 14 JUIN
12 euros hors boissons

Salade composée

Nuggets de volaille, frites de patates douces

Crêpes flambées