



MENUS DU MIDI

Janvier - Avril 2025

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 acceptés

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.

Les chèques vacances ne sont pas acceptés.



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.



L'Application Menu Midi

SEMAINE
DU 6 AU 10 JANVIER
2025
CONCEPT
MENU DES SECONDES



LUNDI 6 JANVIER
15 euros hors boissons

Cocktail de crevettes

Poisson du marché en croûte, fenouil et ratatouille

Profiteroles avec sauce au chocolat

MERCREDI 8 JANVIER
15 euros hors boissons

Crème Dubarry

Blanquette de veau aux petits légumes glacés et riz

Œufs à la neige

JEUDI 9 JANVIER
15 euros hors boissons

Salade d'endives aux noix, pommes et roquefort

Bœuf bourguignon, purée pommes de terre et céleri

Aumônière aux pommes flambées au Calvados

VENDREDI 10 JANVIER
15 euros hors boissons

Croustade d'œufs brouillés à la portugaise

Pavé de saumon, sauce au chorizo et jardinière de légumes

Crème brûlée à la catalane



L'Application Menu Midi

SEMAINE
DU 13 AU 17 JANVIER
2025
CONCEPT
MENU DES SECONDES



LUNDI 13 JANVIER
15 euros hors boissons

Crème Dubarry

Blanquette de veau aux petits légumes glacés et son riz

Œufs à la neige

MERCREDI 15 JANVIER
15 euros hors boissons

Croustade d'œufs brouillés à la portugaise

Pavé de saumon, sauce au chorizo et jardinière de légumes

Crème brûlée à la catalane

JEUDI 16 JANVIER
15 euros hors boissons

Cocktail de crevettes

Poisson du marché en croûte, fenouil et ratatouille

Profiteroles avec sauce au chocolat

VENDREDI 17 JANVIER
15 euros hors boissons

Soupe de poisson

Suprême de pintade sauce au raisin, pommes Darphin

Crumble aux poires et abricots secs



L'Application Menu Midi

SEMAINE
DU 20 AU 24 JANVIER
2025
CONCEPT
MENU DES SECONDES



LUNDI 20 JANVIER 15 euros hors boissons

Croustade d'œufs brouillés à la portugaise

Pavé de saumon, sauce au chorizo et jardinière de légumes

Crème brûlée à la catalane

MERCREDI 22 JANVIER 15 euros hors boissons

Soupe de poisson

Suprême de pintade sauce au raisin, pommes Darphin

Crumble aux poires et abricots secs

JEUDI 23 JANVIER 15 euros hors boissons

Crème Dubarry

Blanquette de veau aux petits légumes glacés et son riz

Œufs à la neige

VENDREDI 24 JANVIER 15 euros hors boissons

Salade d'endives aux noix, pommes et roquefort

Bœuf bourguignon, purée pommes de terre et céleri

Aumônière aux pommes flambées au Calvados



L'Application Menu Midi

SEMAINE
DU 27 AU 31 JANVIER
2025
CONCEPT
MENU DES SECONDES



LUNDI 27 JANVIER
15 euros hors boissons

Soupe de poisson

Suprême de pintade sauce au raisin, pommes Darphin

Crumble aux poires et abricots secs

MERCREDI 29 JANVIER
15 euros hors boissons

Salade d'endives aux noix, pommes et roquefort

Bœuf bourguignon, purée de pommes de terre et céleri

Aumônière aux pommes flambées au Calvados

JEUDI 30 JANVIER
15 euros hors boissons

Croustade d'œufs brouillés à la Portugaise

Pavé de saumon, sauce au chorizo et jardinière de légumes

Crème brûlée à la catalane

VENDREDI 31 JANVIER
15 euros hors boissons

Cocktail de crevettes

Poisson du marché en croûte, fenouil et ratatouille

Profiteroles avec sauce au chocolat



L'Application Menu Midi

SEMAINE
DU 3 AU 7 FÉVRIER
2025
CONCEPT
MENU DES SECONDES



LUNDI 3 FÉVRIER
15 euros hors boissons

Soupe de poisson

Suprême de pintade sauce au raisin, pommes Darphin

Crumble aux poires et abricots secs

MERCREDI 5 FÉVRIER
15 euros hors boissons

Cocktail de crevettes

Poisson du marché en croûte, fenouil et ratatouille

Profiteroles avec sauce au chocolat

JEUDI 6 FÉVRIER
15 euros hors boissons

Soupe de poisson

Suprême de pintade sauce au raisin, pommes Darphin

Crumble aux poires et abricots secs

VENDREDI 7 FÉVRIER
15 euros hors boissons

Crème Dubarry

Blanquette de veau aux petits légumes glacés et son riz

Œufs à la neige

RESTAURANT FERMÉ DU 10 AU 21 FÉVRIER
VACANCES D'HIVER



L'Application Menu Midi

SEMAINES
DU 24 FÉVRIER AU 14 MARS
2025
CONCEPT
A LA CARTE



DU LUNDI 24 FÉVRIER AU VENDREDI 14 MARS
25 euros hors boissons

ENTRÉES AU CHOIX

Saumon selon l'inspiration du jour
ou
Retour du potager
ou
Suggestion du jour

PLATS AU CHOIX

Bœuf selon l'inspiration du jour (supplément 2€)
ou
Suprême de volaille selon l'inspiration du jour
ou
Suggestion du jour

DESSERTS AU CHOIX

Farandole de desserts proposée par nos pâtisseries

Dans un souci de sensibilisation au gaspillage alimentaire, les quantités sont limitées. Il est, par conséquent, possible que votre choix ne soit plus disponible lors de votre commande.



L'Application Menu Midi

SEMAINES
DU 17 MARS AU 5 AVRIL
2025
CONCEPT
A LA CARTE



DU LUNDI 17 MARS AU VENDREDI 5 AVRIL
25 euros hors boissons

ENTRÉES AU CHOIX

Risotto selon l'inspiration du jour
ou
Tarte salée du jour
ou
Suggestion du jour

PLATS AU CHOIX

Cabillaud selon l'inspiration du jour
ou
Canard selon l'inspiration du jour
ou
Suggestion du jour

DESSERTS AU CHOIX

Farandole de desserts proposée par nos pâtisseries

Dans un souci de sensibilisation au gaspillage alimentaire, les quantités sont limitées. Il est, par conséquent, possible que votre choix ne soit plus disponible lors de votre commande.

RESTAURANT FERMÉ 25 MARS ET DU 5 AVRIL AU
21 AVRIL 2025 INCLUS