



MENUS

Septembre - Décembre 2024

Le restaurant pédagogique

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

Ouvertures ponctuelles

Déjeuner : SELON DATES MENUS

Accueil des clients à 12h00 (au plus tard 12h15)

Fin de repas 14h00

Dîner : SELON DATES MENUS

Accueil des clients à 19h00 (au plus tard 19h15)

Fin de repas 21h30

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.



Le restaurant pédagogique

Menu midi
ou soir

SEMAINE
DU 30 SEPTEMBRE AU
4 OCTOBRE 2024



LUNDI 30 SEPTEMBRE - SOIR MENU TSTHR (TERMINALE BAC TECHNOLOGIQUE)

MENU AUTOMNE
23 euros hors boissons

Assiette de charcuterie

Pavé de saumon beurre blanc, légumes de saison

Pommes pochées flambées, éclats de noisettes torréfiées,
glace vanille

VENDREDI 4 OCTOBRE - MIDI

MENU AUTOMNE
23 euros hors boissons

Assiette de charcuterie

Pavé de saumon beurre blanc, légumes de saison

Pommes pochées flambées, éclats de noisettes torréfiées,
glace vanille



Le restaurant pédagogique

Menu soir

SEMAINE
DU 7 AU 11 OCTOBRE 2024



VENDREDI 11 OCTOBRE - SOIR
MENU MAN (MISE À NIVEAU)
MENU OKTOBERFEST
20 euros hors boissons

Bretzel maison

Choucroute maison

Coupe de glace aux cerises flambées

Mignardises



Le restaurant pédagogique

Menu midi

SEMAINE
DU 11 AU 15 NOVEMBRE
2024



MARDI 12 NOVEMBRE - MIDI MENU MAN (MISE À NIVEAU) 15 euros hors boissons

Crème forestière, éclats de châtaignes

Estouffade bourguignonne, Spätzle

Sabayon d'agrumes à la mandarine impériale

Tuiles aux amandes

JEUDI 14 NOVEMBRE - MIDI MENU MAN (MISE À NIVEAU) 15 euros hors boissons

Crème forestière, éclats de châtaignes

Estouffade bourguignonne, Spätzle

Sabayon d'agrumes à la mandarine impériale

Tuiles aux amandes



Le restaurant pédagogique

Menu midi
et soir

SEMAINE
DU 25 AU 29 NOVEMBRE
2024



MARDI 26 NOVEMBRE - MIDI MENU DE LA MER (MAN MISE À NIVEAU) 15 euros hors boissons

Verrine avocat crevettes

Filet de lieu noir pané, beurre de tomate et basilic

Petits pois et butternut sautés

Café gourmand

JEUDI 28 NOVEMBRE - MIDI MENU DE LA MER (MAN MISE À NIVEAU) 15 euros hors boissons

Verrine avocat crevettes

Filet de lieu noir pané, beurre de tomate et basilic

Petits pois et butternut sautés

Café gourmand



Le restaurant
pédagogique

Menu midi
et soir

SEMAINE
DU 2 AU 6 DÉCEMBRE
2024



LUNDI 2 DÉCEMBRE - SOIR
MENU COULEURS (TSTHR BAC TECHNOLOGIQUE)

23 euros hors boissons

Tartare de saumon et blinis

Filet de volaille, croûte moderne, pommes grenailles et
légumes croquants, sauce suprême

Tarte au citron meringuée

VENDREDI 6 DÉCEMBRE - MIDI
MENU COULEURS (TSTHR BAC TECHNOLOGIQUE)

23 euros hors boissons

Tartare de saumon et blinis

Filet de volaille, croûte moderne, pommes grenailles et
légumes croquants, sauce suprême

Tarte au citron meringuée