



# MENUS

Janvier - Mai 2025

## 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

SEMAINE  
DU 6 AU 10 JANVIER 2025



MARDI 7 JANVIER - MIDI  
MENU TTSA (EXAMEN BLANC)  
THEME GASTRONOMIQUE  
20 euros hors boissons

MENU SURPRISE  
Entrée /plat /fromage /dessert

\*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.



## Le restaurant pédagogique

Menu midi

SEMAINE  
DU 20 AU 24 JANVIER 2025



LUNDI 20 JANVIER - MIDI  
1STHR (Bac technologique)  
MENU NOUVEL AN CHINOIS  
25 euros avec boissons

Bouillon aux champignons  
\*\*\*

Boudha Bowl : rouleaux de printemps aux crevettes,  
yakitori de poulet, salade de pousses de soja  
\*\*\*

Sauté asiatique au canard : nouilles, pousses de bambou, poivrons  
\*\*\*

Fondue au chocolat, litchis, mangue, papaye  
\*\*\*

Nougat glacé au sésame

MARDI 21 JANVIER - MIDI  
TTSA (EXAMEN BLANC)  
THEME RESTAURANT PAILLOTTE  
20 euros hors boissons

MENU SURPRISE

Entrée /plat /fromage /dessert

\*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.

MERCREDI 22 JANVIER - MIDI  
1STHR (Bac technologique)  
MENU NOUVEL AN CHINOIS  
25 euros avec boissons

Bouillon aux champignons  
\*\*\*

Boudha Bowl : rouleaux de printemps aux crevettes,  
yakitori de poulet, salade de pousses de soja  
\*\*\*

Sauté asiatique au canard : nouilles, pousses de bambou, poivrons  
\*\*\*

Fondue au chocolat, litchis, mangue, papaye  
\*\*\*

Nougat glacé au sésame



# Le restaurant pédagogique

Menu midi

SEMAINE  
DU 3 AU 7 FÉVRIER 2025



MARDI 4 FÉVRIER - MIDI  
MENU TTSA – EXAMEN BLANC  
THEME BISTRONOMIQUE  
20 euros hors boissons

MENU SURPRISE  
Entrée /plat /fromage /dessert

\*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.



## Le restaurant pédagogique

Menu midi  
et soir

SEMAINE  
DU 3 AU 7 MARS 2025



LUNDI 3 MARS - MIDI  
1STHR (Bac technologique)  
MENU ST PATRICK  
25€ avec boissons

Coleslaw irlandais  
\*\*\*  
Irish burger et potatoes aux herbes sauce béarnaise  
\*\*\*  
Crème brûlée au Baileys

MARDI 4 MARS - MIDI  
MENU MAN (MISE A NIVEAU)  
MENU MOYEN-ORIENT  
15 euros hors boissons

Velouté de potimarron aux épices orientales et croustons  
\*\*\*  
Couscous  
\*\*\*  
Thé gourmand oriental (cornes de gazelle, baklava, mchewek,  
pommes-raisins de Corinthe, épices flambées et crème glacée)

MERCREDI 5 MARS 2025 - MIDI  
1STHR (Bac technologique)  
MENU ST PATRICK  
25 euros avec boissons

Coleslaw irlandais  
\*\*\*  
Irish burger et potatoes aux herbes sauce béarnaise  
\*\*\*  
Crème brûlée au Baileys

JEUDI 6 MARS - MIDI  
MENU MAN (MISE A NIVEAU)  
MENU MOYEN-ORIENT  
15 € hors boissons

Velouté de potimarron aux épices orientales et croûtons  
\*\*\*  
Couscous  
\*\*\*

Thé gourmand oriental (cornes de gazelle, baklava, mchewek,  
pommes-raisins de Corinthe, épices flambées et crème glacée)



# Le restaurant pédagogique

Menu soir

SEMAINE  
DU 10 AU 14 MARS 2025



MARDI 11 MARS - SOIR  
MENU SECONDE STHR (BAC TECHNOLOGIQUE)  
15 € hors boissons

Saucisson en brioche-sauce Porto

\*\*\*

Blanquette de veau, riz créole

\*\*\*

Pêches flambées- Glace vanille

JEUDI 13 MARS 2025 - SOIR  
MENU SECONDE STHR (BAC TECHNOLOGIQUE)  
15 € hors boissons

Saucisson en brioche-sauce Porto

\*\*\*

Blanquette de veau, riz créole

\*\*\*

Pêches flambées- Glace vanille



# Le restaurant pédagogique

Menu midi  
ou soir

SEMAINE  
DU 31 MARS AU 4 AVRIL  
2025



LUNDI 31 MARS 2025 - SOIR  
MENU TSTHR  
LE PRINTEMPS - DEVELOPPEMENT DURABLE  
23 € hors boissons

Œuf parfait et crémeux de petits pois  
\*\*\*  
Filet de dorade, sauce vierge et risotto  
\*\*\*  
Fromage blanc à personnaliser  
\*\*\*  
Mignardises

MARDI 1ER AVRIL 2025 - MIDI  
MENU MAN (MISE A NIVEAU)  
MENU MERIDIONAL  
15 € hors boissons

Œuf parfait, crémeux de poivrons  
\*\*\*  
Jambonnette de volaille fermière, tian provençal, riz camarguais  
\*\*\*  
Assiette gourmande (abricots flambés, glace vanille, biscuits  
façon calisson)

JEUDI 3 AVRIL 2025 - MIDI  
MENU MAN (MISE A NIVEAU)  
MENU MERIDIONAL  
15 € hors boissons

Œuf parfait, crémeux de poivrons  
\*\*\*  
Jambonnette de volaille fermière, tian provençal, riz camarguais  
\*\*\*  
Assiette gourmande (abricots flambés, glace vanille, biscuits  
façon calisson)

VENDREDI 4 AVRIL 2024 - MIDI  
MENU TSTHR (BAC TECHNOLOGIQUE)  
CONCEPT GASTRONOMIQUE  
23 € hors boissons

Œuf parfait et crémeux de petits pois  
\*\*\*  
Filet de dorade, sauce vierge et risotto  
\*\*\*  
Fromage blanc à personnaliser  
\*\*\*  
Mignardises

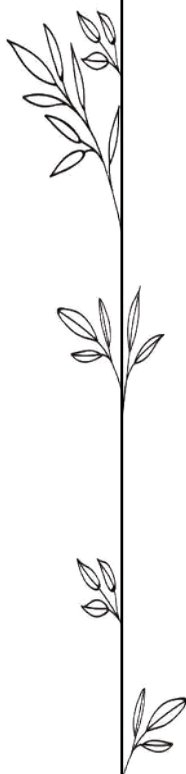




# Le restaurant pédagogique

Menu midi

SEMAINE  
DU 5 AU 9 MAI 2025



MARDI 6 MAI 2025 - MIDI  
MENU MAN (MISE A NIVEAU)  
MENU « RESTAURANT BOUILLON »  
9 € HORS BOISSONS ET 15 € BOISSONS COMPRISES

Poireaux vinaigrette/œuf dur mayonnaise

\*\*\*

Poulet rôti, pommes allumettes maison

\*\*\*

Crêpes Suzette