



MENUS DU MIDI

Septembre-Décembre 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.

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.

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.



L'Application Menu Midi

SEMAINE
DU 15 AU 19 SEPTEMBRE
2025

VOYAGE EN ITALIE



MARDI 16 SEPTEMBRE
25 euros hors boissons

Minestrone de petits légumes

Farandole de pâtes

Tarte au Citron

MERCREDI 17 SEPTEMBRE
25 euros hors boissons

Antipasti variés

Involtini sauce gorgonzola, polenta crémeuse et carottes fanes

Tiramisu

JEUDI 18 SEPTEMBRE
25 euros hors boissons

Bruschetta à l'italienne

Piccata de volaille jaune au citron et câpres,
risotto de pâtes riso, carottes et petits pois

Panacotta aux myrtilles

VENDREDI 19 SEPTEMBRE
25 euros hors boissons

Burrata marinée au basilic, crème de courgettes et coppa

Cannelloni de rouget et gamberoni (crevettes) parmigiano

Tartelette au citron confit



L'Application Menu Midi

SEMAINE
DU 22 AU 26 SEPTEMBRE
2025

VOYAGE DANS LA
PÉNINSULE IBÉRIQUE



MARDI 23 SEPTEMBRE 25 euros hors boissons

Risotto crémeux façon Paëlla

Mignon de porc, duxelles de champignons et jus court,
gratinée de chou-fleur et carottes nouvelles

Tarte Tatin

MERCREDI 24 SEPTEMBRE 25 euros hors boissons

Assortiment de tapas

Arroz de Pato (risotto de canard)

Coulant chocolat

JEUDI 25 SEPTEMBRE RESTAURANT FERMÉ

VENDREDI 26 SEPTEMBRE 25 euros hors boissons

Tartare de tomates, jambon ibérique et îles flottantes au fromage

Rôti de lotte au jambon sec, riz safrané et poivrons confits

Crème catalane



L'Application Menu Midi

SEMAINE
DU 29 SEPTEMBRE AU
3 OCTOBRE 2025

SUR LE POUCE



LUNDI 29 SEPTEMBRE

12 euros hors boisson

Gaspacho

Assortiment de quiches et salade verte

Salade de fruits frais

MERCREDI 1ER OCTOBRE

12 euros hors boisson

Wrap végété

Escalope de volaille forestière, légumes sautés

Salade d'agrumes

JEUDI 2 OCTOBRE

12 euros hors boisson

Salade fraîcheur

Papillote de saumon à la julienne de légumes, pommes vapeur

Tiramisu personnalisé

VENDREDI 3 OCTOBRE

12 euros hors boisson

Cocktail de crevettes

Cordon bleu maison, écrasé de pommes de terre et carottes

Tarte fine d'automne



L'Application Menu Midi

SEMAINE
DU 6 AU 10 OCTOBRE 2024

SUR LE POUCE



LUNDI 6 OCTOBRE 12 euros hors boisson

Cocktail de crevettes

Cordon bleu maison, écrasé de pommes de terre et carottes

Tarte fine d'automne

MERCREDI 8 OCTOBRE 12 euros hors boisson

Gaspacho

Assortiment de quiches et salade verte

Salade de fruits frais

JEUDI 9 OCTOBRE 25 euros hors boissons

« **Le Grand Repas** »: le même jour, le même menu partagé par tous les citoyens d'un même territoire.

Au cœur de nos territoires, tous acteurs d'une alimentation responsable à base de bons produits, bien cuisinés, respectueux de notre planète et de notre santé, autour d'un menu unique inspiré par les Chefs Claire Koenig et Arnaud Barbier.

Tatin d'oignons rouges, espuma au lard fumé
et jus réduit à la bière de Moselle

Pressé de volaille et tomme à l'ail des ours façon cordon bleu

Purée et foin de chou rouge et pommes dauphines

Mille-Feuilles aux mirabelles, coulis de mirabelles et son sorbet

VENDREDI 10 OCTOBRE 12 euros hors boisson

Salade fraîcheur

Papillote de saumon à la julienne de légumes, pommes vapeur

Tiramisu personnalisé



L'Application Menu Midi

SEMAINE
DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025

SUR LE POUCE



RESTAURANT FERMÉ

DU 18 OCTOBRE AU
2 NOVEMBRE 2025

LUNDI 13 OCTOBRE 12 euros hors boisson

Salade fraîcheur

Papillote de saumon à la julienne de légumes, pommes vapeur

Tiramisu personnalisé

MERCREDI 15 OCTOBRE 12 euros hors boisson

Cocktail de crevettes

Cordon bleu maison, écrasé de pommes de terre et carottes

Tarte fine d'automne

JEUDI 16 OCTOBRE 12 euros hors boisson

Gaspacho

Assortiment de quiches et salade verte

Salade de fruits frais

VENDREDI 17 OCTOBRE 12 euros hors boisson

Wrap végété

Escalope de volaille forestière, légumes sautés

Salade d'agrumes



L'Application Menu Midi

SEMAINE
DU 3 AU 7 NOVEMBRE 2025

SUR LE POUCE



RESTAURANT FERMÉ

DU 10 AU 24
NOVEMBRE 2025
INCLUS

LUNDI 3 NOVEMBRE

12 euros hors boisson

Wrap végé

Escalope de volaille forestière, légumes sautés

Salade d'agrumes

MERCREDI 5 NOVEMBRE

12 euros hors boisson

Salade fraîcheur

Papillote de saumon à la julienne de légumes, pommes vapeur

Tiramisu personnalisé

JEUDI 6 NOVEMBRE

12 euros hors boisson

Cocktail de crevettes

Cordon bleu maison, écrasé de pommes de terre et carottes

Tarte fine d'automne

VENDREDI 7 NOVEMBRE

12 euros hors boisson

Gaspacho

Assortiment de quiches et salade verte

Salade de fruits frais



L'Application Menu Midi

SEMAINE
DU 24 AU 28 NOVEMBRE
2025

EN ATTENDANT NOËL



MARDI 25 NOVEMBRE 25 euros hors boissons

Œuf parfait, crémeux maraîcher

Wok de saumon, légumes croquants et bouillon thaï

Buffet de desserts

MERCREDI 26 NOVEMBRE 25 euros hors boissons

Assiette nordique et blinis

Gigotin de volaille farci à l'estragon, légumes d'hiver

Inspiration « Quai des Saveurs »

JEUDI 27 NOVEMBRE 47 euros hors boissons

Mise en bouche gourmande, coupe de champagne
de la Maison Senez

Royale de Saint-Jacques, champignons, sauce champagne

Trilogie de poissons façon pot-au-feu

Pavé de veau aux poires rôties, mousseline de panais et légumes de saison

Boule de Noël noisette-kalamansi
ou
Mini bûche chocolat-café

VENDREDI 28 NOVEMBRE 47 euros hors boissons

Mise en bouche gourmande accompagnée d'une coupe de champagne
de la Maison Senez

Cannelloni de saumon fumé au crémeux d'agrumes

Timbale de légumes et œuf parfait, crème de carottes au cumin

Pot-au-feu de chapon aux morilles et légumes

Boule de Noël noisette kalamansi
ou
Mini bûche chocolat-café



L'Application Menu Midi

SEMAINE
DU 1 AU 5 DÉCEMBRE
2025

EN ATTENDANT NOËL



MARDI 2 DÉCEMBRE

47 euros hors boissons

Mise en bouche gourmande, coupe de champagne
de la Maison Senez

Œuf parfait cuit à basse température aux champignons des bois
et émulsion de foie gras

Suprême de Saint-Pierre en croûte de truffes,
poireaux, noisettes et crème de mascarpone

Filet de pintade sauce grand veneur et chutney de kumquat,
crème de butternut et étuvée de pommes

Boule de Noël noisette-kalamansi
ou

Mini bûche chocolat-café

MERCREDI 3 DÉCEMBRE

47 euros hors boissons

Mise en bouche gourmande, coupe de champagne
de la Maison Senez

Saint-Jacques en coquille, fondue de poireaux et yuzu

Filet de dorade à l'unilatéral, sauce vierge

Ballottine de chapon aux châtaignes, sauce Périgueux,
légumes oubliés

Boule de Noël noisette-kalamansi
ou

Mini bûche chocolat-café

JEUDI 4 DÉCEMBRE

47 euros hors boissons

Mise en bouche gourmande, coupe de champagne
de la Maison Senez

Royale de Saint-Jacques, champignons, sauce champagne

Trilogie de poisson façon pot-au-feu

Pavé de veau aux poires rôties, mousseline de panais et légumes de saison

Boule de Noël noisette-kalamansi
ou

Mini bûche chocolat-café

VENDREDI 5 DÉCEMBRE

47 euros hors boissons

Mise en bouche gourmande, coupe de champagne
de la Maison Senez

Assiette de foie gras Montmorency, fruits secs

Crèmeux de céleri et Saint-Jacques rôties en croûte

Noisette de chevreuil grand veneur, chou braisé au lard paysan et fruits

Boule de Noël noisette-kalamansi
Ou

Mini bûche chocolat-café



L'Application Menu Midi

SEMAINE
DU 8 AU 12 DÉCEMBRE
2025

EN ATTENDANT NOËL



MARDI 9 DÉCEMBRE

47 euros hors boissons

Mise en bouche gourmande, coupe de champagne
de la Maison Senez

Œuf parfait cuit à basse température aux champignons des bois
et émulsion de foie gras

Suprême de saint-pierre en croûte de truffes, poireaux,
noisettes et crème de mascarpone

Filet de pintade sauce grand veneur et chutney de kumquats,
crème de butternut et étuvée de pommes

Boule de Noël noisette-kalamansi
ou
Bûche parfum des îles

MERCREDI 10 DÉCEMBRE

47 euros hors boissons

Mise en bouche gourmande, coupe de champagne
de la Maison Senez

Escargots aux petits légumes et purée d'ail

Dos de cabillaud au jus de volaille et risotto safrané

Pavé de veau aux morilles et légumes anciens

Boule de Noël noisette-kalamansi
ou
Bûche parfum des îles

JEUDI 11 DÉCEMBRE

47 euros hors boissons

Mise en bouche gourmande, coupe de champagne
de la Maison Senez

Tartare de Saint-Jacques aux clémentines

Dos de cabillaud au bouillon à la citronnelle

Ballottine de chapon aux morilles, flan carotte,
légumes verts et pommes Macaire

Boule de Noël noisette-kalamansi
ou
Bûche parfum des îles

VENDREDI 12 DÉCEMBRE

47 euros hors boissons

Mise en bouche gourmande, coupe de champagne
de la Maison Senez

Carpaccio de Saint-Jacques et saumon fumé, réduction d'herbes

Médailillon de homard gratiné façon armoricaine

Quasi de veau cuit basse température, sauce foie gras,
ragoût de légumes verts

Boule de Noël noisette-kalamansi
ou
Bûche parfum des îles



L'Application Menu Midi

SEMAINE
DU 15 AU 19 DECEMBRE
2025

EN ATTENDANT NOËL



RESTAURANT FERMÉ
JEUDI 18 DÉCEMBRE
JUSQU'AU 5 JANVIER 2026

MARDI 16 DÉCEMBRE

47 euros hors boissons

Mise en bouche gourmande, coupe de champagne
de la Maison Senez

Œuf parfait cuit à basse température aux champignons des bois
et émulsion de foie gras

Suprême de Saint-Pierre en croûte de truffes,
poireaux, noisettes et crème de mascarpone

Filet de pintade sauce grand veneur et chutney de kumquat,
crème de butternut et étuvée de pommes

Boule de Noël noisette-kalamansi

ou

Bûche parfum des îles

MERCREDI 17 DÉCEMBRE

47 euros hors boissons

Mise en bouche gourmande, coupe de champagne
de la Maison Senez

Œuf 64° au foie gras et croûtons

Brochette de Saint-Jacques, râpés de pommes granny Smith

Suprême de pintade en croûte de fruits secs et épices de Noël

Boule de Noël noisette-kalamansi

ou

Bûche parfum des îles

JEUDI 18 DÉCEMBRE

RESTAURANT FERMÉ