



MENUS

Septembre - Décembre 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.

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.



Le restaurant pédagogique

Menu soir

SEMAINE
DU 22 AU 26 SEPTEMBRE
2025



LUNDI 22 SEPTEMBRE - SOIR TERMINALE BAC TECHNOLOGIQUE MENU TRADITIONNEL AUTOMNE 23 euros hors boissons

Planche de charcuteries, pickles à partager

Pavé de saumon, beurre blanc et légumes de saison

Pommes pochées flambées, éclats de noisettes torréfiés,
cigarette à la russe et glace vanille

JEUDI 25 SEPTEMBRE - SOIR TERMINALE BAC TECHNOLOGIQUE MENU TRADITIONNEL AUTOMNE 23 euros hors boissons

Planche de charcuterie

Pavé de saumon, beurre blanc et légumes de saison

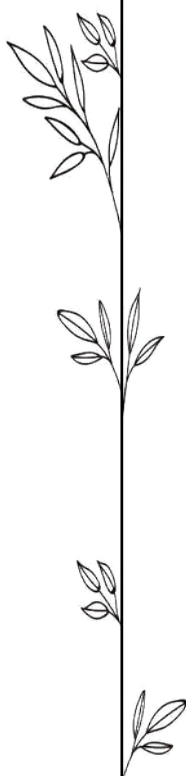
Pommes flambées, éclats de noisettes torréfiées et glace vanille



Le restaurant pédagogique

Menu midi
ou soir

SEMAINE
DU 6 AU 10 OCTOBRE
2025



MARDI 7 OCTOBRE - MIDI

TERMINALE BTS

MENU PAILLOTTE

25 euros hors boissons

5 tables de 4 personnes et 10 tables de 2 personnes.

Ceviche de bar mangue et avocat

ou

Salade tiède de betterave, chèvre frais et noix

Dorade grillée, sauce vierge, légumes rôtis et riz pilaf

ou

Brochette de volaille citron et ail, légumes rôtis et riz pilaf

Tomme de Savoie, roquefort et figues, jeunes pousses de salade

Crumble pomme-poire et glace vanille

ou

Tarte chocolat

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

VENDREDI 10 OCTOBRE - SOIR

MISE À NIVEAU

SOIRÉE OKTOBERFEST

23 euros avec 1 apéritif (bière 25 cl ou Apfelsaft 25 cl)

COMPLET

Bretzel maison

Choucroute garnie

Coupe de glace aux cerises flambées au Kirsch

Réservations par téléphone uniquement. Règlement à l'avance.



Le restaurant pédagogique

Menu midi

SEMAINE
DU 3 AU 7 NOVEMBRE
2025



MARDI 4 NOVEMBRE - MIDI TERMINALE BTS MENU ITALIE

25 euros hors boissons

5 tables de 4 personnes et 10 tables de 2 personnes

Tartare de bœuf à l'italienne et tomates confites, gressins*

ou

Salade de mâche à l'italienne*

Escalope milanaise, spaghettis*

ou

Filet de sandre sauce puttanesca, accompagné de fenouil,
brocolis, potimarron*

Assiette de fromages italiens

Panna cotta à la mangue*

ou

Tiramisu minute*

Mignardises du jour

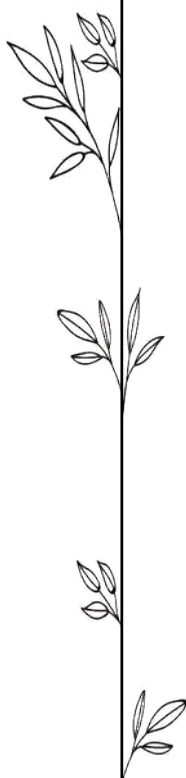
**Dans un souci de sensibilisation au gaspillage alimentaire, les quantités sont limitées. Il est par conséquent possible que votre choix ne soit plus disponible.*



Le restaurant pédagogique

Menu midi

SEMAINE
DU 17 AU 21 NOVEMBRE
2025



MARDI 18 NOVEMBRE - MIDI
TERMINALE BTS
MENU ALPAGE
25 euros hors boissons
5 tables de 8 personnes.

Planche de charcuterie et fromages régionaux *
ou

Quiche au Reblochon et salade verte*

Truite pochée Nantua et rizotto aux champignons*
ou

Navarin d'agneau des alpages et gratin de crozets*

Assiette de fromage

Tarte aux myrtilles *
ou
Cerises flambées avec glace *

**Dans un souci de sensibilisation au gaspillage alimentaire, les quantités sont limitées. Il est par conséquent possible que votre choix*

JEUDI 20 NOVEMBRE - MIDI
MISE À NIVEAU
MENU BRASSERIE
18 euros hors boissons

Œuf poché en meurette

Steak tartare, pommes Pont-Neuf
et salade verte

Sabayon d'agrumes à la mandarine impériale,
tuiles aux amandes



Le restaurant pédagogique

Menu midi
ou soir

SEMAINE
DU 1 AU 5 DÉCEMBRE
2025



LUNDI 1^{ER} DECEMBRE - SOIR TERMINALE BAC TECHNOLOGIQUE MENU HIVER NORDIQUE 23 euros hors boissons

Tartare de saumon et blinis

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

Fromage blanc à personnaliser

MARDI 2 DECEMBRE - MIDI TERMINALE BTS MENU GASTRONOMIQUE 25 euros hors boissons 10 tables de 4 personnes

Velouté de butternut, chips de jambon fumé*
ou
Saumon gravlax sauce aneth*

Papillote transparente de gambas
et ses légumes croquants façon thaï *
ou

Pavé de veau aux morilles, mousseline de panais,
légumes glacés*

Plateau de fromages

Entremets framboise et crème brûlée*
ou
Entremets citron et chocolat*

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

JEUDI 4 DECEMBRE - MIDI MISE À NIVEAU MENU MER 18 euros hors boissons

Verrine avocat crevette

Fish and chips, sauce tartare,
poêlée de légumes de saison en cocotte

Café gourmand

JEUDI 4 DECEMBRE - SOIR TERMINALE BAC TECHNOLOGIQUE MENU HIVER NORDIQUE 23 euros hors boissons

Tartare de saumon et blinis

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

Fromage blanc à personnaliser



Le restaurant pédagogique

Menu midi

SEMAINE
DU 8 AU 12 DÉCEMBRE
2025



RESTAURANT FERMÉ
JEUDI 18 DÉCEMBRE
JUSQU'AU 5 JANVIER 2026

MARDI 9 DÉCEMBRE - MIDI
MISE À NIVEAU
MENU MER
18 euros hors boissons

Verrine avocat crevette

Fish and chips, sauce tartare,
poêlée de légumes de saison en cocotte

Café gourmand