



MENUS

Janvier - Avril 2026

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 midi

SEMAINE
DU 5 AU 9 JANVIER
2026



MARDI 6 JANVIER- MIDI
TERMINALE BTS
Menu alsacien

8 tables de 6 couverts et 8 tables de 2 couverts

BTS Blanc N°1

Menu surprise à choix

Entrée - Plat - Fromage -Dessert

*Attention : pour des raisons pédagogiques nous ne pouvons pas vous garantir
la disponibilité de tous les plats au choix lors de la prise de commande*



Le restaurant pédagogique

Menu midi

SEMAINE
DU 12 AU 16 JANVIER
2026



LUNDI 12 JANVIER - MIDI PREMIERE BAC TECHNOLOGIQUE MENU NOUVEL AN CHINOIS 18 euros hors boissons

Bouillon aux champignons

Buddha bowl au soja (rouleau de printemps aux crevettes,
yakitori poulet et salade soja)

Sauté asiatique au canard (nouilles chinoises, pousses de
bambou et fèves)

Fondue au chocolat

MARDI 13 JANVIER- MIDI TERMINALE BTS MENU BISTRONOMIQUE 25 euros hors boissons 14 tables de 4 couverts

BTS Blanc N°2
Menu surprise à choix

*Attention : pour des raisons pédagogiques nous ne pouvons pas vous
garantir la disponibilité de tous les plats au choix lors de la prise de
commande

VENDREDI 16 JANVIER - MIDI PREMIERE BAC TECHNOLOGIQUE MENU NOUVEL AN CHINOIS 18 euros hors boissons

Bouillon aux champignons

Buddha bowl au soja (rouleau de printemps aux crevettes, yakitori
poulet et salade soja)

Sauté asiatique au canard (nouilles chinoises, pousses de bambou et
fèves)

Fondue au chocolat



Le restaurant pédagogique

Menu midi

SEMAINE
DU 26 AU 30 JANVIER
2026



MARDI 27 JANVIER 2026 – MIDI

TERMINALE BTS

MENU BRASSERIE

6 tables de 4 couverts et 12 tables de 2 couverts

25 € hors boissons

MENU SURPRISE

Entrée /plat /fromage /dessert

*Attention : pour des raisons pédagogiques nous ne pouvons pas vous garantir la disponibilité de tous les plats au choix lors de la prise de commande



Le restaurant pédagogique

Menu soir

SEMAINE
DU 2 AU 6 FÉVRIER
2026



LUNDI 2 FEVRIER – SOIR
TERMINALE BAC TECHNOLOGIQUE
22 € boissons comprises
Concours sur le thème du voyage
10 tables de 4 couverts

Entrée – Plat – Dessert et Forfait Boissons



Le restaurant pédagogique

Menu midi

SEMAINE
DU 9 AU 13 FÉVRIER
2026



MARDI 10 FÉVRIER - MIDI
MISE À NIVEAU
MENU CARNAVAL DE VENISE
18 € hors boissons

Planche de charcuteries italiennes à partager

Risotto aux cèpes

Tiramisu

JEUDI 12 FÉVRIER - MIDI
MISE À NIVEAU
MENU CARNAVAL DE VENISE
18 € hors boissons

Planche de charcuteries italiennes à partager

Risotto aux cèpes

Tiramisu

RESTAURANT FERMÉ DU 18 FÉVRIER AU 2 MARS 2026



Le restaurant pédagogique

Menu midi
ou soir

SEMAINE
DU 2 AU 6 MARS
2026



MARDI 3 MARS - MIDI
TERMINALE BTS
MENU GASTRONOMIQUE
25 € hors boissons
16 tables de 4 couverts

BTS Blanc N°3
Menu surprise à choix
Entrée – Plat – Fromage – Dessert

*Attention : pour des raisons pédagogiques nous ne pouvons pas vous garantir la disponibilité de tous les plats au choix lors de la prise de commande

MERCREDI 4 MARS - MIDI
SECONDE BAC TECHNOLOGIQUE
18 € boissons comprises

Saucisson en brioche, sauce au Porto

Blanquette de veau à l'ancienne, riz créole

Pêches flambées

JEUDI 5 MARS - MIDI
SECONDE BAC TECHNOLOGIQUE
18 € hors boissons

Saucisson en brioche, sauce au Porto

Blanquette de veau à l'ancienne, riz créole

Pêches Melba



Le restaurant pédagogique

Menu midi

SEMAINE
DU 9 AU 13 MARS
2026



LUNDI 9 MARS - MIDI 1^{ÈRE} BAC TECHNOLOGIQUE MENU SAINT- PATRICK 18 € hors boissons

Coleslaw irlandais

Irish burger, potatoes aux herbes, sauce béarnaise

Crème brûlée au Baileys

MARDI 10 MARS - MIDI MISE À NIVEAU MENU MOYEN-ORIENT 18 € hors boissons

Crème Palestine

Couscous

Thé gourmand oriental

JEUDI 12 MARS - MIDI MISE À NIVEAU MENU MOYEN-ORIENT 18 € hors boissons

Crème Palestine

Couscous

Thé gourmand oriental

VENDREDI 13 MARS - MIDI 1^{ÈRE} BAC TECHNOLOGIQUE MENU SAINT- PATRICK 18 € hors boissons

Coleslaw irlandais

Irish burger, potatoes aux herbes, sauce béarnaise

Crème brûlée au Baileys



Le restaurant pédagogique

Menu midi

SEMAINE
DU 23 AU 27 MARS
2026



VENDREDI 27 MARS 2026 – MIDI
1^{ÈRE} BAC TECHNOLOGIQUE
MENU BRASSERIE
18 € hors boissons

Blinis et rillettes de thon

Déclinaison d'asperges et jambon de parme

Steak au poivre, pommes croquettes

Sablé amande et fruits rouges



Le restaurant pédagogique

Menu midi

SEMAINE
DU 30 MARS AU 5 AVRIL
2026



LUNDI 30 MARS – MIDI
1^{ÈRE} BAC TECHNOLOGIQUE
MENU BRASSERIE
18 € hors boissons

Blinis et rillettes de thon

Déclinaison d'asperges et jambon de parme

Steak au poivre, pommes croquettes

Sablé amande et fruits rouges

MARDI 31 MARS – MIDI
MENU MERIDIONAL
MISE A NIVEAU
18 € hors boissons

Œuf parfait, crémeux de poivron

Jambonnette de volaille fermière, tian provençal, riz pilaf

Assiette gourmande (abricot flambé, sorbet, biscuit)

JEUDI 2 AVRIL 2026 – MIDI
MENU MERIDIONAL
MISE A NIVEAU
18 € hors boissons

Œuf parfait, crémeux de poivron

Jambonnette de volaille fermière, tian provençal, riz pilaf

Assiette gourmande (abricot flambé, sorbet, biscuit)

RESTAURANT FERMÉ DU VENDREDI 3 AVRIL AU
LUNDI 6 AVRIL INCLUS - FÉRIÉ