



MENUS

Avril - Mai 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.

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 4 AU 8 MAI
2026



LUNDI 4 MAI - SOIR TERMINALE BAC TECHNOLOGIQUE

Menu Gastronomique
23 euros hors boissons

Amuse-bouche

Œuf parfait et crémeux de petits pois

Filet de dorade, sauce vierge et risotto

Tarte au citron meringuée

MARDI 5 MAI - MIDI MISE À NIVEAU

Menu Bouillon
15 euros hors boissons

Poireaux vinaigrette et œuf dur mayonnaise

Poulet rôti, pommes allumettes maison

Crêpes Suzette

JEUDI 7 MAI - MIDI MISE À NIVEAU

Menu Bouillon
15 euros hors boissons

Poireaux vinaigrette et œuf dur mayonnaise

Poulet rôti, pommes allumettes maison

Crêpes Suzette

JEUDI 7 MAI - SOIR TERMINALE BAC TECHNOLOGIQUE

Menu Gastronomique
23 euros hors boissons

Amuse-bouche

Œuf parfait et crémeux de petits pois

Filet de dorade, sauce vierge et risotto

Tarte au citron meringuée

RESTAURANT FERMÉ À PARTIR DU VENDREDI 8 MAI 2026