



MENUS

Septembre - Décembre 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

SEMAINE
DU 28 SEPTEMBRE AU
2 OCTOBRE 2026



VENDREDI 2 OCTOBRE - MIDI
TERMINALE BAC TECHNOLOGIQUE
MENU AUTOMNE
23 euros hors boissons

Planche de charcuterie, pickles à partager

Pavé de saumon, beurre blanc, légumes de saison

Pommes pochées flambées, éclats de noisettes torréfiées, glace vanille



Le restaurant pédagogique

Menu midi

SEMAINE
DU 5 AU 9 OCTOBRE
2026



MARDI 7 OCTOBRE - MIDI
TERMINALE BAC TECHNOLOGIQUE
MENU AUTOMNE
23 euros hors boissons

Planche de charcuterie, pickles à partager

Pavé de saumon, beurre blanc, légumes de saison

Pommes pochées flambées, éclats de noisettes torréfiées, glace vanille



Le restaurant pédagogique

Menu midi

SEMAINE
DU 2 AU 6 NOVEMBRE
2026



MARDI 3 NOVEMBRE - MIDI TERMINALE BTS MENU PAILLOTTE 25 euros hors boissons

Ceviche de lieu jaune, pomme et fenouil
ou
Velouté de potimarron, œuf parfait, champignons poêlés

Dorade grillée (1 pour 2 personne)
écrasé de patate douce et légumes
ou

Suprême de volaille rôti, jus au thym
écrasé de patate douce et légumes d'automne

Assiette de fromage

Tarte fine aux pommes, caramel au beurre salé et glace vanille
ou
Dame blanche

*Attention : pour des raisons pédagogiques, nous ne pouvons pas
vous garantir la disponibilité de tous les plats à la carte lors
de la prise de commande.*



Le restaurant pédagogique

Menu midi

SEMAINE
DU 16 AU 20 NOVEMBRE
2026



LUNDI 16 NOVEMBRE - MIDI

MISE À NIVEAU

MENU BRASSERIE

18 euros hors boissons

Croustade forestière et jus truffé

Blanquette de veau

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

MARDI 17 NOVEMBRE - MIDI

TERMINALE BTS

MENU ITALIE

25 euros hors boissons

Tartare de bœuf à l'italienne
ou
Minestrone

Escalope milanaise, spaghettis
ou
Risotto aux fruits de mer

Assiette de fromages italiens

Panna cotta à la mangue
ou
Tiramisu

JEUDI 19 NOVEMBRE - MIDI

MISE À NIVEAU

MENU BRASSERIE

18 euros hors boissons

Tartare de bœuf à l'italienne

Croustade forestière et jus truffé

Blanquette de veau

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

Attention : pour des raisons pédagogiques, nous ne pouvons pas vous garantir la disponibilité de tous les plats à la carte lors de la prise de commande.



Le restaurant pédagogique

Menu midi

SEMAINE
DU 30 NOVEMBRE AU
4 DÉCEMBRE 2026



LUNDI 30 NOVEMBRE - MIDI MISE À NIVEAU MENU GOURMAND 23 euros hors boissons

Brouillade d'œuf à la truffe

Déclinaison de saumon, blinis maison et crème de raifort

« Melon » de volaille aux cèpes, sauce au persil,
mousseline de butternut, tagliatelles de carottes et pommes paille

Pavlova aux fruits exotiques

MARDI 1^{ER} DECEMBRE - MIDI TERMINALE BTS MENU GASTRONOMIQUE 25 euros hors boissons

Velouté autour de la courge
ou
Assiette de saumon fumé

Transparence de la mer au safran, poêlée de légumes
ou
Carré d'agneau et jus corsé, tarte fine aux légumes

Assiette de fromages

Savarin façon Baba au rhum
ou
Pavlova aux fruits rouges

Attention : pour des raisons pédagogiques, nous ne pouvons pas vous garantir la disponibilité de tous les plats à la carte lors de la prise de commande.

JEUDI 3 DECEMBRE - MIDI MISE À NIVEAU MENU GOURMAND 23 euros hors boissons

Brouillade d'œuf à la truffe

Déclinaison de saumon, blinis maison et crème de raifort

« Melon » de volaille aux cèpes, sauce au persil,
mousseline de butternut, tagliatelles de carottes et pommes paille

Pavlova aux fruits exotiques