



# MENUS DU MIDI

Mai - Juin 2023

## 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.

### 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.



SEMAINE DU 2 AU 5 MAI 2023

# L'Application

Menu Midi



## MARDI 2 MAI - 25 EUROS HORS BOISSONS *MÉDITERRANÉE*

Risotto aux champignons  
Pavé de veau aux effluves de couscous  
Semoule aux épices et fruits secs  
Pavlova pomme citron et glace chocolat blanc orange  
ou  
Ceviche de fruits à la coriandre, crème glacée fruits  
exotiques gingembre

## MERCREDI 3 MAI - 25 EUROS HORS BOISSONS

Petit bouillon de légumes  
Cabillaud infusé au lait de coco  
Riz parfumé façon Madras  
Pavlova pomme citron et glace chocolat blanc orange  
ou  
Ceviche de fruits à la coriandre, crème glacée fruits  
exotiques gingembre

## JEUDI 4 MAI - 25 EUROS HORS BOISSONS

Buffet d'entrées  
Filet de bar salade de fenouil  
Tian provençal et semoule  
Pavlova pomme citron et glace chocolat blanc orange  
ou  
Ceviche de fruits à la coriandre, crème glacée  
fruits exotiques

## VENDREDI 5 MAI - 25 EUROS HORS BOISSONS

Buffet d'entrées  
Encornet farci au chorizo et manchego  
Piquillo et paella  
Pavlova pomme citron et glace chocolat blanc orange  
ou  
Ceviche de fruits à la coriandre, crème glacée fruits  
exotiques gingembre



SEMAINE DU 9 AU 12 MAI 2023

# L'Application

Menu Midi



## MARDI 9 MAI

### MENU GRAND EST – 25 € HORS BOISSONS

Pavé de sandre, crème d'estragon, petits poireaux glacés  
Mignon de porc aux mirabelles, pommes de terre rôties et  
embeurré de chou  
Chariot de desserts

## MERCREDI 10 MAI

### MENU GRAND EST – 25 € HORS BOISSONS

Risotto de lentillons et crème d'herbes  
Bagel Lorrain  
Chariot de dessert

## JEUDI 11 MAI

### MENU GRAND EST – 25 € HORS BOISSONS

Assiette de charcuterie lorraine et crudités  
Déclinaison autour du cochon  
Pommes de terre rôties et coquille de légumes  
Chariot de dessert

## VENDREDI 12 MAI

### MENU GRAND EST – 25 € HORS BOISSONS

Assiette de charcuterie lorraine et crudités  
Escalope de veau à la vosgienne  
Spätzle et petits légumes  
Chariot de dessert



Raymond Mondon

LYCÉE ET CFA  
HÔTELIÈRES  
METZ

SEMAINE DU 15 AU 17 MAI 2023

# L'Application

Menu Midi



**LUNDI 15 MAI**

**MENU 12€ HORS BOISSONS**

Wrap au thon

Brochette de volaille marinée

Pommes sautées à cru

Légumes du marché

Soupe de fraises poivre et basilic, glace vanille

**MARDI 16 MAI**

**MENU 25€ HORS BOISSONS**

Feuilleté Asperges vertes

Filet de veau croustille d'herbes

Fan de légumes

Entremet abricot

**MERCREDI 17, JEUDI 18 ET VENDREDI 19 MAI**

**RESTAURANT FERMÉ**



SEMAINE DU 30 MAI AU 2 JUIN  
2023

# L'Application

Menu Midi



**MARDI 30 MAI**

**MENU 25€ HORS BOISSONS**

Pavé de sandre croute de chorizo  
et ses petites coques  
Escalope de veau façon Saltimbocca  
Polenta moelleuse  
Variation sucrée

**MERCREDI 31 MAI**

**MENU 25€ HORS BOISSONS**

Tajine de Poissons à l'Orientale, Semoule et Jus épicé  
Filet d'Agneau Caramélisé,  
Confitures de Fruits Secs,  
Écrasée de Pomme de Terre  
et Légumes du Jour  
Tarte au citron revisitée

**JEUDI 1<sup>ER</sup> JUIN**

**MENU 25€ HORS BOISSONS**

Vitello tonato  
Volaille farcie et légumes de printemps  
Fondant au chocolat

**VENDREDI 2 JUIN**

**MENU 25€ HORS BOISSONS**

Inspiration autour de l'asperge  
Plat retour du marché  
Crème brûlée vanille



SEMAINE DU 5 AU 9 JUIN 2023

# L'Application

Menu Midi



## LUNDI 5 JUIN

12 € hors boissons

Sangria sans alcool et son tapas

Paëlla

Crème catalane

## MARDI 6 JUIN

12 € hors boissons

Salade de tomates mozzarella

Bœuf bourguignon, courgettes et pommes de terre

Coupe de fruits frais

## MERCREDI 7 JUIN

12 € hors boissons

Tartare de tomate au basilic et œuf poché

Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf

Crème brûlée à la catalane

## JEUDI 8 JUIN

12 € hors boissons

Wrap au thon

Brochette de volaille marinée, pommes de terre sautées  
à crues et légumes du marché

Soupe de fraises poivre basilic, glace vanille et sa tuile

## VENDREDI 9 JUIN

12 € hors boissons

Mille feuille de parmesan croustillant et ses légumes  
provençaux

Echine de porcelet façon orloff  
pommes paille



Raymond Mondon

LYCÉE ET CFA  
HÔTELIERS  
METZ

SEMAINE DU 11 AU 15 JUIN 2023

# L'Application

Menu Midi



## LUNDI 12 JUIN

12€ hors boissons

Salade de tomates et mozzarella  
Boeuf bourguignon, courgettes sautées et  
pommes de terre tournées  
Coupe de fruits frais

## MARDI 13 JUIN

12€ hors boissons

Salade de melon et jambon sec  
Poisson du marché, wok de légumes  
Brownie

## MERCREDI 14 JUIN

12€ hors boissons

Quiche lorraine  
Escalope de volaille à la crème et aux champignons,  
Tagliatelles au beurre  
Œufs à la neige

## JEUDI 15 JUIN

12€ hors boissons

Salade fraîcheur  
Papillote de poisson, ratatouille de légumes  
Tarte au citron meringuée

## VENDREDI 16 JUIN

10€ hors boissons

Carpaccio de crevettes et Saint Jacques et sa glace  
Volaille façon Grand mère  
Purée de Topinambour  
Petits légumes glacées