



MENUS

Mai - Juin 2023

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 : du lundi au vendredi midi

Accueil des clients à 12h00 (au plus tard 12h15)

Fin de repas 14h00

Dîner : les lundi, mercredi et jeudi soirs

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.



Raymond Mondon

LYCÉE ET CFA
HÔTELIÈRES
METZ

SEMAINE DU 2 AU 5 MAI 2023

Le restaurant Pédagogique



MERCREDI 3 MAI

25 € boissons comprises

Le Printemps

Gargouillou

Épaule d'agneau à la persillade, jus réduit,
écrasé de pommes de terre et tian de légumes
à la provençale

Déclinaison autour de la fraise :

Smoothie menthe-fraise, salade de fraise-basilic, pâte de
Fruits fraise-vinaigrette balsamique

VENDREDI 5 MAI

25 € boissons comprises

Le Printemps

Gargouillou

Épaule d'agneau à la persillade, jus réduit,
écrasé de pommes de terre et tian de légumes à la
provençale

Déclinaison autour de la fraise :

Smoothie menthe-fraise, salade de fraise-basilic, pâte de
Fruits fraise-vinaigrette balsamique