



# MENUS DU MIDI

Janvier - Mai 2025

## 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.



## L'Application Menu Midi

SEMAINE  
DU 6 AU 10 JANVIER  
2025  
CONCEPT  
MENU DES SECONDES



LUNDI 6 JANVIER  
15 euros hors boissons

Cocktail de crevettes  
\*\*\*  
Poisson du marché en croûte, fenouil et ratatouille  
\*\*\*  
Profiteroles avec sauce au chocolat

MERCREDI 8 JANVIER  
15 euros hors boissons

Crème Dubarry  
\*\*\*  
Blanquette de veau aux petits légumes glacés et riz  
\*\*\*  
Œufs à la neige

JEUDI 9 JANVIER  
15 euros hors boissons

Salade d'endives aux noix, pommes et roquefort  
\*\*\*  
Bœuf bourguignon, purée pommes de terre et céleri  
\*\*\*  
Aumônière aux pommes flambées au Calvados

VENDREDI 10 JANVIER  
15 euros hors boissons

Croustade d'œufs brouillés à la portugaise  
\*\*\*  
Pavé de saumon, sauce au chorizo et jardinière de légumes  
\*\*\*  
Crème brûlée à la catalane



## L'Application Menu Midi

SEMAINE  
DU 13 AU 17 JANVIER  
2025  
CONCEPT  
MENU DES SECONDES



LUNDI 13 JANVIER  
15 euros hors boissons

Crème Dubarry  
\*\*\*  
Blanquette de veau aux petits légumes glacés et son riz  
\*\*\*  
Œufs à la neige

MERCREDI 15 JANVIER  
15 euros hors boissons

Croustade d'œufs brouillés à la portugaise  
\*\*\*  
Pavé de saumon, sauce au chorizo et jardinière de légumes  
\*\*\*  
Crème brûlée à la catalane

JEUDI 16 JANVIER  
15 euros hors boissons

Cocktail de crevettes  
\*\*\*  
Poisson du marché en croûte, fenouil et ratatouille  
\*\*\*  
Profiteroles avec sauce au chocolat

VENDREDI 17 JANVIER  
15 euros hors boissons

Soupe de poisson  
\*\*\*  
Suprême de pintade sauce au raisin, pommes Darphin  
\*\*\*\*  
Crumble aux poires et abricots secs



## L'Application Menu Midi

SEMAINE  
DU 20 AU 24 JANVIER  
2025  
CONCEPT  
MENU DES SECONDES



### LUNDI 20 JANVIER 15 euros hors boissons

Croustade d'œufs brouillés à la portugaise  
\*\*\*

Pavé de saumon, sauce au chorizo et jardinière de légumes  
\*\*\*

Crème brûlée à la catalane

### MERCREDI 22 JANVIER 15 euros hors boissons

Soupe de poisson  
\*\*\*

Suprême de pintade sauce au raisin, pommes Darphin  
\*\*\*\*

Crumble aux poires et abricots secs

### JEUDI 23 JANVIER 15 euros hors boissons

Crème Dubarry  
\*\*\*

Blanquette de veau aux petits légumes glacés et son riz  
\*\*\*

Œufs à la neige

### VENDREDI 24 JANVIER 15 euros hors boissons

Salade d'endives aux noix, pommes et roquefort  
\*\*\*

Bœuf bourguignon, purée pommes de terre et céleri  
\*\*\*

Aumônière aux pommes flambées au Calvados



## L'Application Menu Midi

SEMAINE  
DU 27 AU 31 JANVIER  
2025  
CONCEPT  
MENU DES SECONDES



LUNDI 27 JANVIER  
15 euros hors boissons

Soupe de poisson  
\*\*\*  
Suprême de pintade sauce au raisin, pommes Darphin  
\*\*\*\*  
Crumble aux poires et abricots secs

MERCREDI 29 JANVIER  
15 euros hors boissons

Salade d'endives aux noix, pommes et roquefort  
\*\*\*  
Bœuf bourguignon, purée de pommes de terre et céleri  
\*\*\*  
Aumônière aux pommes flambées au Calvados

JEUDI 30 JANVIER  
15 euros hors boissons

Croustade d'œufs brouillés à la Portugaise  
\*\*\*  
Pavé de saumon, sauce au chorizo et jardinière de légumes  
\*\*\*  
Crème brûlée à la catalane

VENDREDI 31 JANVIER  
15 euros hors boissons

Cocktail de crevettes  
\*\*\*  
Poisson du marché en croûte, fenouil et ratatouille  
\*\*\*  
Profiteroles avec sauce au chocolat



## L'Application Menu Midi

SEMAINE  
DU 3 AU 7 FÉVRIER  
2025  
CONCEPT  
MENU DES SECONDES



LUNDI 3 FÉVRIER  
15 euros hors boissons

Soupe de poisson  
\*\*\*  
Suprême de pintade sauce au raisin, pommes Darphin  
\*\*\*\*  
Crumble aux poires et abricots secs

MERCREDI 5 FÉVRIER  
15 euros hors boissons

Cocktail de crevettes  
\*\*\*  
Poisson du marché en croûte, fenouil et ratatouille  
\*\*\*  
Profiteroles avec sauce au chocolat

JEUDI 6 FÉVRIER  
15 euros hors boissons

Soupe de poisson  
\*\*\*  
Suprême de pintade sauce au raisin, pommes Darphin  
\*\*\*\*  
Crumble aux poires et abricots secs

VENDREDI 7 FÉVRIER  
15 euros hors boissons

Crème Dubarry  
\*\*\*  
Blanquette de veau aux petits légumes glacés et son riz  
\*\*\*  
Œufs à la neige

RESTAURANT FERMÉ DU 10 AU 21 FÉVRIER  
VACANCES D'HIVER



# L'Application Menu Midi

SEMAINE  
DU 24 FÉVRIER AU 14 MARS  
2025  
CONCEPT  
A LA CARTE



DU LUNDI 24 FÉVRIER AU VENDREDI 14 MARS  
25 euros hors boissons

## ENTRÉES AU CHOIX

Saumon selon l'inspiration du jour  
ou  
Retour du potager  
ou  
Suggestion du jour

## PLATS AU CHOIX

Bœuf selon l'inspiration du jour (supplément 2€)  
ou  
Suprême de volaille selon l'inspiration du jour  
ou  
Suggestion du jour

## DESSERTS AU CHOIX

Farandole de desserts proposée par nos pâtisseries

Dans un souci de sensibilisation au gaspillage alimentaire, les quantités sont limitées. Il est, par conséquent, possible que votre choix ne soit plus disponible lors de votre commande.





# L'Application Menu Midi

SEMAINE  
DU 17 MARS AU 5 AVRIL  
2025  
CONCEPT  
A LA CARTE



DU LUNDI 17 MARS AU VENDREDI 5 AVRIL  
25 euros hors boissons

## ENTRÉES AU CHOIX

Risotto selon l'inspiration du jour  
ou  
Tarte salée du jour  
ou  
Suggestion du jour

## PLATS AU CHOIX

Cabillaud selon l'inspiration du jour  
ou  
Canard selon l'inspiration du jour  
ou  
Suggestion du jour

## DESSERTS AU CHOIX

Farandole de desserts proposée par nos pâtisseries

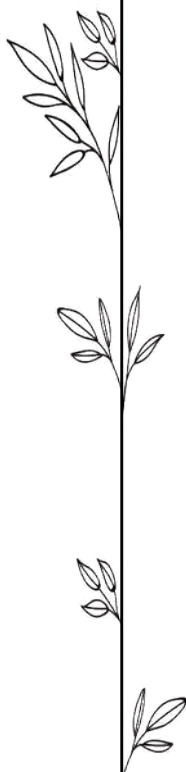
Dans un souci de sensibilisation au gaspillage alimentaire, les quantités sont limitées. Il est, par conséquent, possible que votre choix ne soit plus disponible lors de votre commande.

RESTAURANT FERMÉ 24, 25, 31 MARS ET  
DU 5 AVRIL AU 22 AVRIL 2025 INCLUS



## L'Application Menu Midi

SEMAINE  
DU 21 AU 25 AVRIL  
2025



### MERCREDI 23 AVRIL 25 euros hors boissons

Salade de hareng, pommes de terre et crème acidulée  
\*\*\*

Mijoté d'agneau à la provençale, polenta  
\*\*\*

Le Paris-Metz, hommage à Franck Fresson  
ou  
Assiette brioche perdue, fruits exotiques

### JEUDI 24 AVRIL 25 euros hors boissons

Céleri rémoulade, mimosa d'œuf, terrine maison  
\*\*\*

Chou farci braisé, pomme purée et petits légumes de saison  
\*\*\*

Le Paris-Metz, hommage à Franck Fresson  
ou  
Assiette brioche perdue, fruits exotiques

### VENDREDI 25 AVRIL 25 euros hors boissons

Œuf cuit parfait, crémeux de pommes de terre, croûtons et jus de volaille  
\*\*\*

Filet mignon de porc, croûte moderne à l'ail noir, déclinaison de légumes  
\*\*\*

Le Paris-Metz, hommage à Franck Fresson  
ou  
Assiette brioche perdue, fruits exotiques

RESTAURANT FERMÉ LES 28 ET 29 AVRIL 2025



# L'Application Menu Midi

SEMAINE  
DU 28 AVRIL AU 2 MAI  
2025



MERCREDI 30 AVRIL  
25 euros hors boissons

Œuf parfait façon meurette  
\*\*\*

Pavé de saumon, étuvée de choux, beurre blanc  
\*\*\*

Tartelettes ananas praliné, sorbet ananas, limonade ananas maison  
ou  
Cerise façon Forêt-Noire



# L'Application Menu Midi

SEMAINE  
DU 5 AU 9 MAI  
2025



## LUNDI 5 MAI 25 euros hors boissons

Tomates anciennes, mozzarella, coulis de poivrons  
\*\*\*  
Filet mignon de porc au romarin, polenta aux olives  
\*\*\*  
Verrine riz au lait, fruits et glace framboise-poivron rouge  
ou  
Crème catalane, croustillant cannelle et glace Turrón (nougat)

## MARDI 6 MAI 25 euros hors boissons

Nage de poissons infusée à l'orange  
\*\*\*  
Filet de caille aux raisins, purée de légumes verts  
\*\*\*  
Verrine riz au lait, fruits et glace framboise-poivron rouge  
ou  
Crème catalane, croustillant cannelle et glace Turrón (nougat)

## MERCREDI 7 MAI 18 euros hors boissons Show Cooking

Toast océavocat - Toast émeraude-avocat  
ou  
Jardin en rouleau  
\*\*\*  
Nouilles du dragon au poulet  
\*\*\*  
Délice de Tokyo (sponge cake)