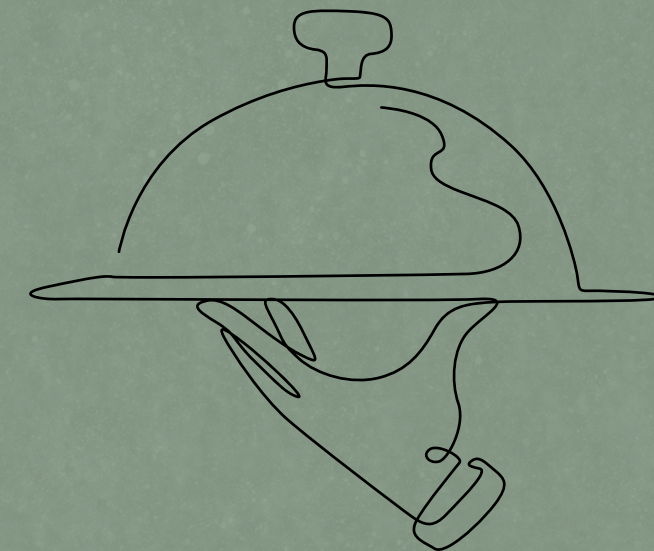




Alain
Fournier
LYCÉE DES MÉTIERS
— M E T Z —

Restaurant & Application

LE PATIO



Menus

SEPTEMBRE 2025 - MAI 2026

OUVERT DE 12H À 14H DU MARDI AU VENDREDI
HORS PÉRIODES DE VACANCES SCOLAIRES

RÉSERVATION DE 8H À 11H LES JOURS OUVRABLES HORS
VACANCES SCOLAIRES



PAR TÉLÉPHONE
03.87.65.42.15



SITE INTERNET DU LYCÉE
[HTTPS://LP-FOURNIER.FR](https://lp-fournier.fr)

QUELQUES INFORMATIONS À RETENIR :

- MENUS :

- POUR DES RAISONS PÉDAGOGIQUES, LES MENUS SONT UNIQUES.
- ILS PEUVENT ÊTRE ADAPTÉS OU MODIFÉS EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS
- LEUR PRIX SONT AFFICHÉS HORS BOISSONS.

- IMPÉRATIFS SCOLAIRES :

- LES CLIENTS SONT ACCUEILLIS DE 12H À 12H15
- LES TABLES DOIVENT ÊTRE LIBÉRÉES POUR 14H.

- RÉSERVATIONS:

- ANNULATION OU MODIFICATION DU NOMBRE DE CONVIVES À SIGNALER 48H À L'AVANCE À L'ACCUEIL DU LYCÉE PAR TÉLÉPHONE OU PAR EMAIL (DDFPT-0570061G@AC-NANCY-METZ.FR)

- PRÉCISION À DONNER :

- PRÉCISER LES ALLERGIES OU DEMANDES ÉVENTUELLES LORS DE VOTRE RÉSERVATION.

NOTRE LYCÉE A POUR VOCATION DE FORMER DE FUTURS PROFESSIONNELS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION.

LE RESTAURANT D'APPLICATION "LE PATIO" EST DONC, AVANT TOUT UN LIEU PÉDAGOGIQUE OÙ LES ÉLÈVES DE CUISINE ET DE SERVICE SONT CONFRONTÉS À LA RÉALITÉ DE LEUR MÉTIER ENCADRÉS PAR UNE ÉQUIPE DE PROFESSEURS.

L'ENSEMBLE DES PLATS AINSI QUE LE SERVICE SONT RÉALISÉS PAR LES ÉLÈVES EUX-MÊMES.

NOUS COMPTONS SUR VOTRE TOLÉRANCE ET VOTRE BIENVEILLANCE POUR ACCEPTER LES PETITES MALADRESSES PROFESSIONNELLES QUI POURRAIENT EN DÉCOULER.

OBJECTIFS DES ÉLÈVES

- HABITUER L'ÉLÈVE AUX ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS EN INTERACTION AVEC UNE CLIENTÈLE AUTHENTIQUE.
- FAMILIARISER L'ÉLÈVE AVEC L'ENSEMBLE DES DIMENSIONS D'UN SERVICE ET D'UNE PRODUCTION À ÉCHELLE RÉELLE.
- CONNECTER LE SYSTÈME ÉDUCATIF AUX RÉALITÉS ÉCONOMIQUES ET PROFESSIONNELLES ACTUELLES
- VENDRE LES PRODUITS FABRIQUÉS PAR LES ATELIERS POUR GARANTIR LA FORMATION PRATIQUE DES ÉLÈVES.

LE LYCÉE EST ENGAGÉ DANS UNE DÉMARCHE DE DÉVELOPPEMENT DURABLE ET LABELLISÉ NIVEAU 3 DEPUIS 2018. C'EST POURQUOI, NOUS METTONS UN POINT D'HONNEUR À LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE. NOUS VOUS INVITONS À APPORTER UN RÉCIPIENT SI VOUS SOUHAITEZ FINIR VOTRE REPAS À LA MAISON.



Mesdames, Messieurs, chers futurs clients,

Je vous souhaite la bienvenue au Patio, le restaurant d'application du lycée des métiers Alain-Fournier.

Ici, la cuisine, cette passion française, s'apprend au quotidien, avec humilité et persévérance.

Nos professeurs ont le souci de transmettre à nos élèves que cuisiner, ce n'est pas seulement travailler des produits mais c'est avant tout apporter du plaisir à ceux qui seront autour de la table. C'est faire appel aux cinq sens pour susciter des émotions, et quelles émotions !

Partager un repas dans un restaurant, c'est aussi se sentir agréablement accueilli, renseigné et servi par des personnels à l'écoute de vos envies et de vos besoins...

Pour ces élèves qui ont fait le choix de s'engager dans ce domaine professionnel exigeant, le chemin à parcourir vers la professionnalisation sera semé d'embûches, de fonds de casseroles brûlés et de verres renversés... mais nous faisons le pari que ce chemin sera avant tout le moyen pour eux de grandir en compétences et de confirmer leur appétence pour ces beaux métiers de l'hôtellerie restauration.

Par votre présence, et vos retours bienveillants, vous participez à ce parcours de formation. Soyez-en par avance remerciés !

Je vous souhaite donc de prochaines belles dégustations dans notre restaurant d'application dont vous pouvez découvrir les menus ; j'aurai plaisir à vous y rencontrer et à faire votre connaissance.

Claire DELON, Provisure

"Il n'y a pas de bonne cuisine si au départ elle n'est pas faite par amitié pour celui ou celle à qui elle est destinée."

Paul Bocuse

Restaurant & Application

LE PATIO

FORMULE 2 plats 13 €
FORMULE 3 PLATS 16€
Règlement par CB, chèque ou
espèces uniquement.

Jeudi 25 Septembre

AVOCAT CREVETTES

BURGER, POTATOES DE
PATATES DOUCE

MOUSSE AU CHOCOLAT

Allergènes : produits à base de lait, oeufs,
gluten, fruits de mer

Vendredi 26 Septembre

TOMATES MOZZARELLA

WIENER SCHNITZEL ET
POMMES FONDANTES

PÊCHE MELBA

Allergènes : produits à base de lait, gluten,
oeufs,

Restaurant & Application

LE PATIO

FORMULE 2 plats 13 €
FORMULE 3 PLATS 16€
Règlement par CB, chèque ou
espèces uniquement.

Mardi 30 Septembre

ASSIETTE DU PRIMEUR

SUPRÊME DE VOLAILLE
AU CITRON, PETIT POIS
ET POMMES SAUTÉES

CHOUX CHANTILLY

Allergènes : produits à base de lait, oeufs,
gluten, arachides

Mercredi 1er Octobre

OEUFS MIMOSA EN SALADE

ESCALOPE PANÉE ET SA SAUCE
CHAMPIGNONS, RIZ ET
POÊLÉE DE LÉGUMES

TARTE AUX POMMES

Allergènes : produits à base de lait, gluten,
oeufs, arachides

Jeudi 2 Octobre

RESTAURANT FERMÉ

*Les élèves sont en formation en
entreprise.*

Vendredi 4 Octobre

RESTAURANT FERMÉ

*Les élèves sont en formation en
entreprise.*

Restaurant & Application

LE PATIO

FORMULE 2 plats 13 €
FORMULE 3 PLATS 16€
Règlement par CB, chèque ou
espèces uniquement.

Mardi 7 Octobre

POTAGE SAINT GERMAIN

POULET RÔTI ET
HARICOTS VERT

TARTE AU CHOCOLAT

Allergènes : produits à base de lait, oeufs,
gluten

Mercredi 8 Octobre

SALADE VOSGIENNE

POLPETTES DE BOEUF,
POMMES GRENAILLES ET
CAROTTES

MOUSSE AU CHOCOLAT

Allergènes : produits à base de lait, gluten,
oeufs, arachides

Jeudi 9 Octobre

RESTAURANT FERMÉ

*Les élèves sont en formation en
entreprise.*

Vendredi 10 Octobre

RESTAURANT FERMÉ

*Les élèves sont en formation en
entreprise.*

Restaurant & Application

LE PATIO



Mardi 14 Octobre

TOMATES MONEGASQUE

PAVÉ DE SAUMON SAUCE
VIERGE, TAGLIATELLES

TARTE FINE AUX POIRES

Allergènes : produits à base de lait, oeufs,
gluten



Mercredi 15 Octobre

SALADE DE BETTERAVES AUX
NOIX

FILET DE POULET, RIZ ET SA
POÊLÉE DE LÉGUMES
AUTOMNALE

MÉLI MELO DE FRUITS

Allergènes : produits à base de lait, gluten,
oeufs, arachides

Jeudi 16 Octobre

RESTAURANT FERMÉ

*Les élèves sont en formation en
entreprise.*

Vendredi 17 Octobre

RESTAURANT FERMÉ

*Les élèves sont en formation en
entreprise.*

FORMULE 2 plats 13 €

FORMULE 3 PLATS 16€

Règlement par CB, chèque ou
espèces uniquement.

Restaurant & Application

LE PATIO

FORMULE 2 plats 13 €
FORMULE 3 PLATS 16€
Règlement par CB, chèque ou espèces uniquement.

Mardi 4 Novembre

SALADE VOSGIENNE

MIGNON DE PORC
FORESTIÈRE ET POMMES AU
FOUR

CRÈME CARAMEL

Allergènes : produits à base de lait, oeufs, gluten

Mercredi 5 Novembre

FEUILLETÉ JAMBON FUMÉ ET
FROMAGE DE CHÈVRE

TAGLIATELLES
AUX DEUX SAUMONS

CRUMBLE AUX POMMES

Allergènes : produits à base de lait, gluten, oeufs, arachides, poissons

Jeudi 6 Novembre

SALADE GRECQUE

CÔTE DE PORC,
PURÉE FAÇON ROBUCHON

PANNA COTTA AU RHUM,
COULIS AU CHOIX
(CHOCOLAT NOIR, FRUITS ROUGE ET CARAMEL
BEURRE SALÉ)

Allergènes : produits à base de lait, oeufs,



Vendredi 7 Novembre

TATIN DE LÉGUMES
OU OEUF COCOTTE

EMINCÉ DE VOLAILLE ET RIZ COMPLET
OU
FILET DE POISSON MEUNIÈRE,
LÉGUMES SAUTÉS

MOUSSE CHOCOLAT OU PROFITEROLES

Allergènes : produits à base de lait, gluten, oeufs, arachides,

Restaurant & Application

LE PATIO

FORMULE 2 plats 13 €
FORMULE 3 PLATS 16€
Règlement par CB, chèque ou
espèces uniquement.

Mardi 11 Novembre

RESTAURANT FERMÉ

Mercredi 12 Novembre

POTAGE DE LÉGUMES

BOEUF BOURGUIGNON

TIRAMISU POIRES ET
SPÉCULOOS

Allergènes : produits à base de lait, gluten,
oeufs, arachides, sulfites

Jeudi 13 Novembre

PITHIVIERS JAMBON ET MUNSTER AU
CUMIN

SUPRÊME DE POULET POCHÉ, SAUCE
SUPRÊME AU RIESLING, SPÄTZLES

CRÈME BRULÉE AU PONTARLIER OU
POIRE BELLE HÉLÈNE

Allergènes : produits à base de lait, oeufs,

Vendredi 14 Novembre

ASSIETTE DE CHARCUTERIES OU
CARPACCIO DE LÉGUMES

PAPILLOTTE DE POISSONS, MOUSSELINE
DE PATATES DOUCES OU
PIÈCE DE BOEUF, FRITES ET
BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL

TIRAMISU OU SALADE DE FRUITS

Allergènes : produits à base de lait, gluten, oeufs,

Mardi 18 Novembre

POTAGE DUBARRY

PICCATA DE VEAU
ET SES FARFALLES

MOELLEUX CHOCOLAT ET
GLACE VANILLE

Allergènes : produits à base de lait, oeufs,
gluten

Mercredi 19 Novembre

FEUILLETÉ AUX CHAMPIGNONS
ET FROMAGE DE CHÈVRE

PARMIGIANA SPAGHETTIS

VERRINE CHATAÎGNE ET
CHOCOLAT

Allergènes : produits à base de lait, gluten,
oeufs, arachides, sulfites

Jeudi 20 Novembre

BUFFET CAMPAGNARD

TROU LYONNAIS
BABA AU RHUM



Allergènes : produits à base de lait,
oeufs, arachides, gluten, moutarde

Vendredi 21 Novembre

SAUCISSON EN BRIOCHE OU BRIOCHÉ DE
LÉGUMES

BOEUF BOURGUIGNON ET SPÄETZEL OU
RISOTTO DE CHAMPIGNONS

COUPE DE SORBETS OU POIRES AU VIN

Allergènes : produits à base de lait, oeufs, arachides,
gluten, moutarde, sulfites

Restaurant & Application

LE PATIO

FORMULE 2 plats 13 €
FORMULE 3 PLATS 16€
Règlement par CB, chèque ou
espèces uniquement.

Mardi 25 Novembre

SOUFFLÉ AUX FROMAGES

DAUBE PROVENÇALE

TARTE AUX NOIX

Allergènes : produits à base de lait, oeufs,
gluten,



Mercredi 26 Novembre

SOUPE DE LENTILLES CORAIL

CHILI SIN CARNE ET RIZ
COMPLET

GÂTEAU AU CHOCOLAT

Allergènes : gluten, arachides,

Jeudi 27 Novembre

QUICHE AU ROQUEFORT, POIRES ET NOIX

DOS DE LIEU NOIR POCHÉ OU
FILET DE POULET GRILLÉ
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE

SABLÉ BRETON ET CRÉMEUX AUX AGRUMES

Allergènes : produits à base de lait, oeufs, arachides, gluten,

Vendredi 28 Novembre

POTAGE DE LÉGUMES
OU SALADE DE FRUITS DE MER

PETITS FARCIS NIÇOIS
OU PENNES ARRABIATA

FROMAGE PANÉ OU
DÉLICE AUX FRUITS ROUGES

Allergènes : gluten, arachides, oeuf, produit à base de lait

Mardi 2 Décembre

RISOTTO DE CHAMPIGNONS AU BACON

CUISSE DE PINTADE POÊLÉE, PURÉE DE
PANAIS ET TRILOGIE DE CAROTTES

FROMAGES

ENTREMET FRUITS DE LA PASSION

Allergènes : produits à base de lait, oeufs, gluten,

Mercredi 3 Décembre

TARTARE DE BOEUF

PAVÉ DE SAUMON AUX HERBES, RIZ SAUVAGE
ET SAUCE VIN BLANC

FROMAGES

DUO DE MOUSSES FRUITS CHOCO

Allergènes : gluten, arachides, oeuf, produits à base de lait

Jeudi 4 Décembre

SAUMON EN 2 FAÇONS

PAVÉ DE BOEUF EN BASSE TEMPÉRATURE, JUS
CORSÉ AUX CHAMPIGNONS ET ÉCRASÉ DE
POMMES DE TERRE AUX MORILLES

ASSIETTE DE FROMAGES

VARIATION POIRE CHOCOLAT

Allergènes : produits à base de lait, oeufs, arachides, gluten, moutarde

Vendredi 5 Décembre

SAUMON GRAVLAX CRÈME NORVÉGIENNE

FILET D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES,
POMMES DUCHESSE ET LÉGUMES OUBLIÉS

FROMAGES

TIRAMISU CACAO ET GRIOTTES

Allergènes : gluten, arachides, oeuf, produit à base de lait

FORMULES à 22 €
sans boissons.

Règlement par CB, chèque
ou espèces uniquement.

Mardi 9 Décembre

VELOUTÉ DE BUTTERNUT ET FOIE GRAS POÊLÉ

MAGRET DE CANARD AU SAVEUR D'HIVER, ÉCRASÉ
DE VITELOTTES ET CAROTTES VIOLETTE

FROMAGES

KINDER CAKE

Allergènes : produits à base de lait, oeufs, gluten, arachides

Mercredi 10 Décembre

FEUILLETÉ DE LÉGUMES D'HIVER

TOURNEDOS ROSSINI, BROCHETTE DE
GRENAILLES ET SON FAGOT,
SAUCE FOIE GRAS

FROMAGES

DÉLICE CITRON MERINGUÉ

Allergènes : gluten, arachides, oeuf, produits à base de lait

Jeudi 11 Décembre

ASSIETTE DE FOIE GRAS, CHUTNEY ET PAIN
D'ÉPICES MAISON

SUPRÊME DE VOLAILLE AU VIN JAUNE ET MORILLES,
TAGLIATELLES FRAÎCHES
ET PETITS LÉGUMES GLACÉS

ASSIETTE DE FROMAGES

ENTREMET CHOCOLAT ET FRUITS ROUGES

Allergènes : produits à base de lait, oeufs, arachides, gluten,

Vendredi 12 Décembre

FOIE GRAS MAISON

PIÈCE DE BOEUF BASSE TEMPÉRATURE,
FENOUILS ET GRENAILLES,
CRÈME DE CHAMPIGNONS

FROMAGES

OMELETTE NORVÉGIENNE

Allergènes : gluten, arachides, oeuf, produit à base de lait

FORMULES à 22 €
sans boissons.

Règlement par CB, chèque
ou espèces uniquement.

Mardi 16 Décembre

MONTGOLFIÈRE DE FRUITS DE MER

FILET MIGNON EN BASSE TEMPÉRATURE,
GRATIN DAUPHINOIS TRUFFÉ
ET PETITS POIS EN PURÉE

FROMAGES

ENTREMETS 2 CHOCOS

Allergènes : produits à base de lait, oeufs, gluten, mollusques

Mercredi 17 Décembre

AUMONIÈRES DE CREVETTES
ET SAINT JACQUES

BALLOTINE DE VOLAILLE, ÉCRASÉ DE POMMES
DE TERRE
ET POÊLÉE DE LÉGUMES D'HIVER

FROMAGES

DOUCEUR CHOCO-NOISETTE

Allergènes : gluten, arachides, oeuf, produits à base de lait

Jeudi 18 Décembre

RAVIOLES DE CREVETTES ET BOUILLON CRÉMÉ AUX
ÉPICES

FILET DE SANDRE, BEURRE BLANC AU SAFRAN,
RIZ ET BEIGNETS DE LÉGUMES

ASSIETTE DE FROMAGES

BÛCHE DE NÖEL

Allergènes : produits à base de lait, oeufs, arachides, gluten,

Vendredi 19 Décembre

RESTAURANT FERMÉ

FORMULES à 22 €
sans boissons.

Règlement par CB, chèque
ou espèces uniquement.

Mardi 6 Janvier

AUMONIERE DE LÉGUMES

TRILOGIE DE MINI BURGER,
FRITES SALADE

GÉNOISE AUX FRUITS DE
SAISON ET SON COULIS

Allergènes : produits à base de lait, oeufs,
gluten, arachides

Mercredi 7 Janvier

COLESLAW

CUISSE DE POULET RÔTI AUX
SAVEURS DU JARDIN

DUO GOURMAND :
GLACE VANILLE ET ANANAS
FLAMBÉ

Allergènes : produits à base de lait, gluten,
oeufs,

Vendredi 8 Janvier

RESTAURANT FERMÉ

*Les élèves de cuisine et service préparent
le concours*

"Soit ma Valentine"

*Reservez votre table le 12 et 13 Février
pour découvrir la réalisation des élèves.*

Vendredi 9 Janvier

RESTAURANT FERMÉ

*Les élèves de cuisine et service préparent
le concours*

"Soit ma Valentine"

*Reservez votre table le 12 et 13 Février
pour découvrir la réalisation des élèves.*

Mardi 13 Janvier

SALADE BAHIA

MILLE FEUILLES DE
TARTARE

BABA AU RHUM

Allergènes : produits à base de lait, oeufs,
gluten, arachides, sulfites



Mercredi 14 Janvier

CROQUANT DE CAROTTES À
L'ORANGE DOUCE

SAUTÉ DE DINDE
AUX LÉGUMES D'HIVER

LE CLASSIQUE FLAN VANILLE-
CAMEL

Allergènes : produits à base de lait, gluten,
oeufs,

Vendredi 15 Janvier

RESTAURANT FERMÉ

*Les élèves de cuisine et service préparent
le concours*

"Soit ma Valentine"

*Réservez votre table le 13 Février pour
découvrir la réalisation des élèves.*

Vendredi 16 Janvier

RESTAURANT FERMÉ

*Les élèves de cuisine et service préparent
le concours*

"Soit ma Valentine"

*Réservez votre table le 13 Février pour
découvrir la réalisation des élèves.*

Restaurant & Application

LE PATIO

FORMULE 2 plats 13 €
FORMULE 3 PLATS 16€
Règlement par CB, chèque ou
espèces uniquement.

Mardi 21 Janvier

RESTAURANT FERMÉ

*Les élèves sont en formation en
entreprise.*

Mercredi 22 Janvier

RESTAURANT FERMÉ

*Les élèves sont en formation en
entreprise.*

Jeudi 23 Janvier

CROUSTILLANT PROVENÇALE

RÂBLE DE LAPIN EN PAPILOTTE
ET RIZ CRÉOLE

TROPÉZIENNE

Allergènes : produits à base de lait, oeufs,
gluten, arachides,

Jeudi 24 Janvier

POT AU FEU

TARTE AU CITRON MERINGUÉ

Allergènes : produits à base de lait, oeufs,
gluten, arachide, sulfite

Restaurant & Application

LE PATIO

FORMULE 2 plats 13 €
FORMULE 3 PLATS 16€
Règlement par CB, chèque ou
espèces uniquement.

Mardi 27 Janvier

RESTAURANT FERMÉ

*Les élèves sont en formation en
entreprise.*

Mercredi 28 Janvier

RESTAURANT FERMÉ

*Les élèves sont en formation en
entreprise.*

Jeudi 29 Janvier

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ
OU
CHARCUTERIES

ACCOMPAGNÉE DE BIBELESKÄSE
AUX HERBES FRAÎCHES ET POMMES
SAUTÉES

TARTE POIRES AMANDES ET CHOCOLAT

Allergènes : produits à base de lait, oeufs, gluten, arachide,

Jeudi 30 Janvier

CHOUCROUTE

TARTE AU FROMAGE
BLANC

Allergènes : produits à base de lait, oeufs,
gluten, arachide, sulfite

Mardi 3 Février

RESTAURANT FERMÉ

*Les élèves sont en formation en
entreprise.*

Mercredi 4 Février

RESTAURANT FERMÉ

*Les élèves sont en formation en
entreprise.*

Jeudi 5 Février

RESTAURANT FERMÉ

*Les élèves de cuisine et service préparent le concours
"Soit ma Valentine"*

*Réservez votre table le 12 ou le 13 Février pour
découvrir la réalisation des élèves.*

Jeudi 6 Février

RESTAURANT FERMÉ

*Les élèves de cuisine et service préparent le concours
"Soit ma Valentine"*

*Réservez votre table le 12 ou le 13 Février pour
découvrir la réalisation des élèves.*

Mardi 10 Février

TARTE DE LÉGUMES FUMÉS

POULET À L'AMÉRICAIN
OIGNONS RINGS

BRIOCHE PERDUE ET GLACE
VANILLE

Allergènes : produits à base de lait, oeufs,
gluten,

Mercredi 11 Février

POTAGE DU PRIMEUR,
POMME DE TERRE ET
POIREAUX

DOS DE CABILLAUD, ÉCRASÉ
DE PATATE DOUCE ET
LÉGUMES CROQUANTS

RIZ AU LAIT

Allergènes : produits à base de lait, gluten,
oeufs, arachides,

Jeudi 12 Février

CONCOURS
"SOIT MA VALENTINE"

LES ÉLÈVES DE CUISINE ET SERVICE
ONT ÉLABORÉ ENSEMBLE UN MENU
SURPRISE PLAT ET DESSERT

Jeudi 13 Février

CONCOURS
"SOIT MA VALENTINE"

LES ÉLÈVES DE CUISINE ET SERVICE
ONT ÉLABORÉ ENSEMBLE UN MENU
SURPRISE PLAT ET DESSERT

Mardi 3 Mars

BURRATA, POIVRONS RÔTIS ET
CÂPRES

RISOTTO À LA CRÈME DE FÈVE,
CRESCENZA, NOISETTES
ET AIL NOIR

TARTE AUX POIRES ET RICOTTA

Allergènes : produits à base de lait, oeufs, gluten,

Mercredi 4 Mars

TARTARE DE SAUMONS

FILET MIGNON SAUCE
CHAMPIGNONS, PÂTES
GOURMANDE

BRIOCHE PERDUE

Allergènes : produits à base de lait, gluten, oeufs,
arachides,

Jeudi 5 Mars

ACCRAS DE MORUE, SAUCE TAMARIN, SALADE
DE CHOU-FLEUR À LA CRÉOLE

PAVÉ DE THON AU FOUR, COMPOTÉE DE
POIVRONS, SAUCE COCO ET RIZ DU CAPITAINE

SABLÉ ANANAS RÔTI, CRÈME FOUETTÉE À LA
VANILLE BOURBON

Allergènes : produits à base de lait, gluten, oeufs, arachides,

Vendredi 6 Mars

SALADE DE GÉSIERS

BROCHETTE DE VIANDES ÉPICÉS
ET ÉPI DE MAÏS

GLACE NOIX DE PÉCAN

Allergènes : produits à base de lait, gluten, oeufs,
arachides,

Restaurant & Application

LE PATIO

FORMULE 2 plats 13 €
FORMULE 3 PLATS 16€
Règlement par CB, chèque ou
espèces uniquement.

Mardi 10 Mars

POIREAUX VINAIGRETTE

TARTATE DE BOEUF AU
COUTEAU

MILLE FEUILLES VANILLE ET
POMMES CARMEL

Allergènes : produits à base de lait, oeufs, gluten,
moutarde, arachides

Mercredi 11 Mars

OEUF MIMOSA

CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE
D'HERBES, BOULGOUR PROVENÇALE

TARTE CHOCO - NOISETTE

Allergènes : produits à base de lait, gluten, oeufs,
arachides,

Jeudi 12 Mars

RESTAURANT FERMÉ

*Les élèves sont en formation en
entreprise.*

Vendredi 13 Mars

RESTAURANT FERMÉ

*Les élèves sont en formation en
entreprise.*

Mardi 17 Mars

CHICKEN, CABAGE AND BLUE
CHEESE

BIER HEREFORD BEEF

LIKE A IRISH COFFEE

Allergènes : produits à base de lait, oeufs, gluten,
moutarde

Mercredi 18 Mars

VERRINE CRÉMEUSE CONCOMBRES
ET SAUMON

BOEUF BOURGUIGNON ET ÉCRASÉ
DE POMMES DE TERRE

PANNA COTTA FRUITS ROUGES

Allergènes : produits à base de lait, gluten, oeufs,
arachides,

Jeudi 19 Mars

RESTAURANT FERMÉ

*Les élèves sont en formation en
entreprise.*

Vendredi 20 Mars

RESTAURANT FERMÉ

*Les élèves sont en formation en
entreprise.*

Mardi 24 Mars

VELOUTÉ DE PETITS POIS,
POP CORN SALÉS

MAC & CHEESE AU CHEDDAR ET
PASTRAMI

SMOOTHIE AUX FRUITS DE SAISON

Allergènes : produits à base de lait, oeufs, gluten,
moutarde

Mercredi 25 Mars

CREVETTES SAUCE COCKTAIL

FILET DE BAR AUX AGRUMES
ET RIZ BASMATI

MOUSSE À L'ORANGE

Allergènes : produits à base de lait, gluten, oeufs,
arachides,

Jeudi 26 Mars

RESTAURANT FERMÉ

*Les élèves sont en formation en
entreprise.*

Vendredi 27 Mars

RESTAURANT FERMÉ

*Les élèves sont en formation en
entreprise.*

Mardi 7 Avril

CONCOURS DE PRINTEMPS

LES ÉLÈVES DE PREMIÈRES
ANNÉES CAP CUISINE ET
SERVICE ONT COLLABORER
ENSEMBLE POUR VOUS
CONCOCTER UN MENU
SURPRISE

Mercredi 8 Avril

CONCOURS DE PRINTEMPS

LES ÉLÈVES DE PREMIÈRES
ANNÉES CAP CUISINE ET
SERVICE ONT COLLABORER
ENSEMBLE POUR VOUS
CONCOCTER UN MENU
SURPRISE

Jeudi 9 Avril

SALADE MEXICAINE

EMSPANADAS DE BOEUF, RIZ,
SAUCE AU CHEDDAR FONDU
JALAPENO, TOMATE, OIGNON
ROUGE ET CORIANDRE

CHURROS ET JERICALLAS

Allergènes : produits à base de lait, oeufs, gluten,
moutarde

Vendredi 10 Avril

CÉVICHE DE THON BLANC

PORC GRILLÉ À LA JERK, SAUCE
ANTILLAISE PURÉE DE PETITS POIS
ET LAITUE BRAISÉE

SOUPE DE FRUITS EXOTIQUES ET
ÉMULSION COCO

Allergènes : produits à base de lait, gluten, oeufs, arachides,

Restaurant & Application

LE PATIO

FORMULE 2 plats 13 €
FORMULE 3 PLATS 16€
Règlement par CB, chèque ou
espèces uniquement.

Mardi 28 Avril

SALAD'BAR

BAR À PÂTES

ASSORTIMENTS DE DESSERTS

Allergènes : produits à base de lait, oeufs,
gluten, moutarde

Mercredi 29 Avril

SALADE SHOPSKA

CAVAPCICI ET POIVRONS,
POMMES DE TERRE RÔTIES ET
SAUCE YAOURT

BAKLAVA

Allergènes : produits à base de lait, oeufs, gluten,
moutarde

Jeudi 30 Avril

CASSOLETTE DE FETA ET POIVRONS, CHIPS
DE FEUILLE DE BRIQUE

TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU AU MIEL
CRETOIS

GALETTE DE LÉGUMES ET RIZ

BOUGATSA À LA CRÈME

Allergènes : produits à base de lait, oeufs, gluten, moutarde

Vendredi 1er Mai

JOUR FÉRIÉ

Restaurant & Application

LE PATIO

Mardi 5 Mai

CHARCUTERIES & SALADES
VARIÉS

COLOMBO DE POULET

BUFFET DE DESSERTS

Allergènes : produits à base de lait, oeufs,
gluten, moutarde

Mercredi 6 Mai

OEUF MIMOSA

FILET DE BOEUF FORESTIÈRES,
FRITES MAISON ET POÊLÉE DE
COURGETTES

TRIO DE MOUSSE

Allergènes : produits à base de lait, oeufs, gluten,
moutarde

Jeudi 7 Mai

WELSH RAREBIT

HADDOCK DUGLESE ET CRUMPETS
ÉCOSSAIS

IRISH MIST CREAM

Allergènes : produits à base de lait, oeufs, gluten, moutarde

Vendredi 8 Mai

JOUR FÉRIÉ

FORMULE 2 plats 13 €

FORMULE 3 PLATS 16€

Règlement par CB, chèque ou
espèces uniquement.

Restaurant & Application

LE PATIO

FORMULE 2 plats 13 €
FORMULE 3 PLATS 16€
Règlement par CB, chèque ou
espèces uniquement.

Mardi 12 Mai

MENU

RETOUR DU MARCHÉ

Allergènes : produits à base de lait, oeufs,
gluten, moutarde

Mercredi 13 Mai

SAMOUSSA CRÉOLE

CARI DE POULET MASSALÉ ET RIZ

SALADE DE FRUITS TROPICAUX

Allergènes : produits à base de lait, oeufs, gluten,
moutarde

Jeudi 14 Mai

RESTAURANT FERMÉ

Vendredi 15 Mai

RESTAURANT FERMÉ

Restaurant & Application

LE PATIO

FORMULE 2 plats 13 €
FORMULE 3 PLATS 16€
Règlement par CB, chèque ou
espèces uniquement.

Mardi 19 Mai

MENU

RETOUR DU MARCHÉ

Allergènes : produits à base de lait, oeufs,
gluten, moutarde

Mercredi 20 Mai

MENU

RETOUR DU MARCHÉ

Allergènes : produits à base de lait, oeufs, gluten,
moutarde

Jeudi 21 Mai

TARTELETTE SUISSE AUX FROMAGES ET VIANDE DES GRISONS

OMBLE CHEVALIER À LA GENÉVOISE

GOZETTE AUX POMMES, GAUGRES LIÉGEOISES ET GLACE AUX SPÉCULOOS

Allergènes : produits à base de lait, gluten, oeufs,
arachides,

Vendredi 22 Mai

LOHIKEITTO (SOUPE DE SAUMON)

LIHAULLAT (BOULETTE DE VIANDES)

MUSTIKKAPIIRAKKA (TARTE AUX MYRTILLES)

Allergènes : produits à base de lait, gluten, oeufs,
arachides,

Restaurant & Application

LE PATIO

FORMULE 2 plats 13 €
FORMULE 3 PLATS 16€
Règlement par CB, chèque ou
espèces uniquement.

Mardi 26 Mai

MENU

RETOUR DU MARCHÉ

Allergènes : produits à base de lait, oeufs,
gluten, moutarde

Mercredi 27 Mai

MENU

RETOUR DU MARCHÉ

Jeudi 28 Mai

MENU

RETOUR DU MARCHÉ

Vendredi 29 Mai

GASPACHO

PAELLA

CRÈME CATALANE

Allergènes : produits à base de lait, gluten, oeufs,
arachides,