



Alain  
fournier  
LYCÉE DES MÉTIERS  
— M E T Z —

LP ALAIN-FOURNIER

13 rue Emile Boilvin, 57000 METZ



*Restaurant d'Application*

# LE PATIO

OCTOBRE 2024 - MAI 2025

OUVERT DE 12H À 14H DU MARDI AU VENDREDI



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



PAR TELEPHONE  
03.87.65.42.15



SITE INTERNET DU LYCÉE  
[HTTPS://SITES.AC-NANCY-METZ.FR/LYC-ALAIN-FOURNIER-METZ/](https://sites.ac-nancy-metz.fr/lyc-alain-fournier-metz/)

# Restaurant LE PATIO

## QUELQUES INFORMATIONS À RETENIR :

- RESTAURANT OUVERT DU MARDI AU VENDREDI, HORS PÉRIODES DE VACANCES SCOLAIRES.
- POUR DES RAISONS PÉDAGOGIQUES, LES MENUS SONT UNIQUES ET PEUVENT ÊTRE ADAPTÉS OU MODIFIÉS EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS. LE PRIX DES MENUS SONT AFFICHÉS HORS BOISSONS.
- IMPÉRATIFS SCOLAIRES : LES CLIENTS SONT ACCUEILLIS À PARTIR DE 12H ET SONT PRIÉS DE BIEN VOULOIR LIBÉRER LA TABLE POUR 14H.
- TOUTE ANNULATION DE RÉSERVATION OU MODIFICATION DU NOMBRE DE CONVIVES DOIT ÊTRE SIGNALÉE 48H À L'AVANCE À L'ACCUEIL DU LYCÉE PAR TÉLÉPHONE OU PAR EMAIL (DDFPT-0570061G@AC-NANCY-METZ.FR)
- MERCI DE PRÉCISER LORS DE LA RÉSERVATION LES ALLERGIES ÉVENTUELLES OU TOUS AUTRES DEMANDES.

NOTRE LYCEE 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.

# Restaurant LE PATIO

## 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.



Établissement en Démarche  
Développement Durable

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

# Restaurant LE PATIO

*"L'apprentissage, c'est transmettre des valeurs d'hommes à hommes,  
dans un monde où l'on croit que l'outil numérique peut tout remplacer."*

*Thierry Marx*

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, Provisseure

# Restaurant

# LE PATIO

*Mardi 1 Octobre*

ROSACE DE TOMATES  
D'ANTAN À L'ITALIENNE

POULET RÔTI ET FRITES  
MAISON

DAME BLANCHE

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

*Mercredi 2 Octobre*

SALADE VOSGIENNE

EMINCÉ DE VOLAILLE  
AUX CHAMPIGNONS,  
RIZ PILAF

POIRE BELLE HÉLÈNE

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

*Jeudi 3 Octobre*

RESTAURANT FERMÉ

*Les élèves sont en  
formation en  
entreprise.*

*Vendredi 4 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.

Les clients sont accueillis à partir de 12h et sont priés de libérer la table à 14h

# Restaurant LE PATIO

*Mardi 8 Octobre*

SALADE BAHIA

EMINCÉ DE VOLAILLE  
AUX CHAMPIGNONS,  
RIZ PILAF

TARTE CHOCO-BANANE

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

*Mercredi 9 Octobre*

OEUF COCOTTE À LA  
CRÈME

PAPILLOTE DE POISSON  
ET SA BRUNOISE DE  
LÉGUMES

TARTE SABLÉE AU  
CHOCOLAT

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

*Jeudi 10 Octobre*

RESTAURANT FERMÉ

*Les élèves sont en  
formation en  
entreprise.*

*Vendredi 11 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.

Les clients sont accueillis à partir de 12h et sont priés de libérer la table à 14h

# Restaurant LE PATIO

*Mardi 15 Octobre*

ASSIETTE DE CHARCUTERIES

PAVÉ DE SAUMON, POMMES  
GRENAILLE, SAUCE VIERGE

TARTE FINE EN BANDE

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

*Mercredi 16 Octobre*

SALADE VOSGIENNE

FILET MIGNON DE PORC  
AUX ÉPICES, POMMES  
CHÂTEAU

PANNA COTTA CARAMEL OU  
FRUITS ROUGES

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

*Jeudi 17 Octobre*

RESTAURANT FERMÉ

*Les élèves sont en  
formation en  
entreprise.*

*Vendredi 18 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.

Les clients sont accueillis à partir de 12h et sont priés de libérer la table à 14h

# Restaurant

# LE PATIO

*Mardi 5 Novembre*

TATIN DE LÉGUMES

BOEUF BOURGUIGNON ET  
SPAETZLES MAISON

POMMES AU FOUR

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

*Mercredi 6 Novembre*

SALADE CRÉTOISE

CUISSE DE POULET RÔTIE,  
POMMES FONDANTES

MOELLEUX AU CHOCOLAT,  
CRÈME ANGLAISE

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

*Jeudi 7 Novembre*

GASPACHO ANDALOU

PAËLLA

CRÈME CATALANE

Allergènes : produits à base de lait, oeufs,

*Vendredi 8 Novembre*

TOMATES MOZZARELLA

LASAGNES DE BOEUF

TIRAMISU

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

FORMULE 2 plats 13 €

FORMULE 3 PLATS 16€

Règlement par CB, chèque ou espèces uniquement.

Les clients sont accueillis à partir de 12h et sont priés de libérer la table à 14h



# Restaurant LE PATIO

*Mardi 12 Novembre*

RESTAURANT FERMÉ

---

*Les élèves sont en formation en entreprise.*

*Mercredi 13 Novembre*

RESTAURANT FERMÉ

---

*Les élèves sont en formation en entreprise.*

*Jeudi 14 Novembre*

TARTARE ITALIEN

---

PICCATA MILANAISE

---

TIRAMISU

Allergènes : produits à base de lait, oeufs, gluten

*Vendredi 15 Novembre*

TAPAS

---

PAËLLA

---

CRÈME CATALANE

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

FORMULE 2 plats 13 €

FORMULE 3 PLATS 16€

Règlement par CB, chèque ou espèces uniquement.

Les clients sont accueillis à partir de 12h et sont priés de libérer la table à 14h

# Restaurant LE PATIO

*Mardi 19 Novembre*

RESTAURANT FERMÉ

*Les élèves sont en formation en entreprise.*

*Mercredi 20 Novembre*

RESTAURANT FERMÉ

*Les élèves sont en formation en entreprise.*

*Jeudi 21 Novembre*

SALADE MÉCHOUIA,  
CRÈME DE THON

TAJINE AUX DATTES

KALB EL LOUZ, SORBET  
MENTHE

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

*Vendredi 22 Novembre*

CALDO VERDE

BRANDADE DE BACALHAU

PASTEIS DE NATA

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

FORMULE 2 plats 13 €

FORMULE 3 PLATS 16€

Règlement par CB, chèque ou espèces uniquement.

Les clients sont accueillis à partir de 12h et sont priés de libérer la table à 14h

# Restaurant

# LE PATIO

Mardi 26 Novembre

RESTAURANT FERMÉ

Les élèves sont en formation en entreprise.

Mercredi 27 Novembre

RESTAURANT FERMÉ

Les élèves sont en formation en entreprise.

Jeudi 21 Novembre

ANIMATION  
BEAUJOLAIS NOUVEAU

Allergènes : produits à base de lait, oeufs, gluten, fruits à coques, poisson

Vendredi 22 Novembre

MESCLUN DE CREVETTE,  
BIÈRE À LA RODENBACH

MOULES FRITES

DUO DE GAUFRES

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

FORMULE 2 plats 13 €

FORMULE 3 PLATS 16€

Règlement par CB, chèque ou espèces uniquement.

Les clients sont accueillis à partir de 12h et sont priés de libérer la table à 14h

Restaurant

# LE PATIO

Mardi 3 Décembre

AMUSE-BOUCHE



RISOTTO DE SAINT JACQUES



CUISSE DE PINTADE, POÊLÉE DE  
CHAMPIGNONS, LÉGUMES  
OUBLIÉS



FROMAGES



TIRAMISU DE GRIOTTES AU  
CACAO

Allergènes : lait, gluten, oeufs, mollusque, arachides

Mercredi 4 Décembre

AMUSE-BOUCHE



VELOUTÉ DE LÉGUMES, FOIE GRAS  
ET CHIPS DE MAGRET FUMÉ



CASSOLETTE DE LOTTE AU  
SAFRAN, LÉGUMES CONFITS



FROMAGES



POIRE POCHÉE AUX ÉPICES, SABLÉ  
ET CRÉMEUX MASCARPONE

Allergènes : lait, gluten, oeufs, poisson, sulfite, arachides

Jeudi 5 Décembre

AMUSE BOUCHE



VITELLO TONNATO



SANDRE SAUCE MONTBAZILLAC  
ET CÈPES



FROMAGES



GÂTEAU TOUT CHOCOLAT, CRÈME  
ANGLAISE

Allergènes : produits à base de lait, gluten, oeufs,  
poissons, fruits à coques

Vendredi 6 Décembre

AMUSE BOUCHE



SAUMON GRAVLAX ET CRÈME  
NORVÉGIENNE



BALLOTINE DE VOLAILLE AUX  
MARRONS, JUS CORSÉ AU CACAO,  
PURÉE DE PANAIS ET CAROTTES  
RÔTIÉS



FROMAGES



ENTREMET PASSION

Allergènes : lait, gluten, oeufs, mollusque, sulfite, arachides

MENU à 22 € hors boissons  
Règlement par CB, chèque ou espèces uniquement.

Les clients sont accueillis à partir de 12h et sont priés de libérer la table à 14h

Restaurant

# LE PATIO

Mardi 10 Décembre

AMUSE BOUCHE



MONTGOLFIÈRE DE FRUITS DE MER



MIGNON DE PORC BASSE TEMPÉRATURE, CRÈME DE MORILLES ET RIZ SAUVAGE



FROMAGES



ENTREMET DEUX CHOCOLATS ET COULIS DE FRUITS ROUGES

Allergènes : lait, gluten, oeufs, mollusque

Mercredi 11 Décembre

AMUSE BOUCHE



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



CUISSE DE POULET FERMIER AU VIN JAUNE ET AUX MORILLES, POLENTA AUX HERBES ET PETITS LÉGUMES



FROMAGES



VARIATION AU CHOCOLAT ET FRUITS ROUGES

Allergènes : lait, gluten, oeufs,

Jeudi 12 Décembre

AMUSE BOUCHE



CASSOLETTE DE PÉTONCLES AUX PETITES BULLES



FILET MIGNON FAÇON WELLINGTON, GRATIN DE POMMES DE TERRE



FROMAGES



PARIS BREST

Allergènes : lait, gluten, oeufs,

Vendredi 13 Décembre

AMUSE BOUCHE



FOIE GRAS MAISON



PIÈCES DE BOEUF BASSE TEMPÉRATURE, CRÈME AUX DEUX POIVRES, POMMES DE TERRE SAUTÉES ET JEUNES LÉGUMES



FROMAGES



OMELETTE NORVÉGIENNE

Allergènes : lait, gluten, oeufs, arachides

MENU à 22 € hors boissons

Règlement par CB, chèque ou espèces uniquement.

Les clients sont accueillis à partir de 12h et sont priés de libérer la table à 14h

Restaurant

# LE PATIO



Mardi 17 Décembre

AMUSE BOUCHE



CRÈME DE BUTTERNUT ET FOIE GRAS



SAUMON EN CROÛTE D'HERBES, BEURRE NANTAIS, PATATES DOUCE ET DÉCLINAISON DE POIS



FROMAGES



KINDER CAKE

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

Mercredi 18 Décembre

AMUSE BOUCHE



SAUMON EN 2 FAÇONS



PAVÉ DE BOEUF BASSE TEMPÉRATURE, JUS CORSÉ AUX CHAMPIGNONS ET ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE



FROMAGES



PASTILLA DE POIRE EN CHAUD FROID

Allergènes : lait, gluten, oeufs,



Jeudi 19 Décembre

AMUSE BOUCHE



TARTARE DE BAR ET GRANNY SMITH, NUAGE D'AGRUMES



JOUES DE VEAU AU VIN ROUGE QUI RÉGLISSE, GNOCCHI MAISON



FROMAGES



TRIANGLE AUX NOIX

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

Vendredi 20 Décembre

RESTAURANT FERME



MENU à 22 € hors boissons

Règlement par CB, chèque ou espèces uniquement.

Les clients sont accueillis à partir de 12h et sont priés de libérer la table à 14h

# Restaurant

# LE PATIO

*Mardi 14 Janvier*

SALADE VOSGIENNE

CÔTE DE PORC  
CHARCUTIÈRE, POMMES  
AU FOUR

CRÈME CARAMEL

Allergènes : produits à base de lait, oeufs,  
gluten

*Mercredi 15 Janvier*

VELOUTÉ DE CAROTTES AU  
FROMAGE FRAIS

BLANQUETTE DE DINDE À  
L'ANCIENNE, RIZ PILAF

GALETTE DES ROIS

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

*Jeudi 16 Janvier*

SOUPE DE POIVRON JAUNE  
AU GOUDA, ESPUMA  
D'ESPELETTE

MÉDAILLON DE LOTTE  
FAÇON MEUNIÈRE,  
TAGLIATELLES SÉPIA

OEUFS À LA NEIGE

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

*Vendredi 17 Janvier*

POTAGE SAINT GERMAIN

RIBS DE PORC LAQUÉS ET  
LÉGUMES D'HIVER

PROFITEROLES

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

FORMULE 2 plats 13 €

FORMULE 3 PLATS 16€

Règlement par CB, chèque ou espèces uniquement.

Les clients sont accueillis à partir de 12h et sont priés de libérer la table à 14h

# Restaurant

# LE PATIO

*Mardi 21 Janvier*

AUMONIERE DE LÉGUMES

ÉMINCÉ DE VOLAILLE AU  
PORTO, POMME  
HASSELBACK

CHEESE CAKE AU CITRON

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

*Mercredi 22 Janvier*

TARTE FINE TOMATES CONFITES  
ET CABECOUC

FILET DE LIEU NOIR AUX ÉPICES,  
ASSORTIMENT DE LÉGUMES  
GLACÉS

POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE ET  
CRÈME AU MASCARPONE

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

*Jeudi 23 Janvier*

SALADE FENOUIL ET  
ORANGE

TARTIFLETTE

CRÈME CARAMEL

Allergènes : produits à base de lait, oeufs,

*Vendredi 24 Janvier*

SOUFFLÉ AU FROMAGE

PAPILLOTTE DE POISSON ET  
SON MÉLI MÉLO DE  
LÉGUMES

CHAUD FROID DE  
MIRABELLES

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

FORMULE 2 plats 13 €

FORMULE 3 PLATS 16€

Règlement par CB, chèque ou espèces uniquement.

Les clients sont accueillis à partir de 12h et sont priés de libérer la table à 14h



# Restaurant

# LE PATIO

*Mardi 28 Janvier*

SALADE ALSACIENNE

FILET MIGNON CRÈME  
D'AIL DOUX, GRATIN  
HIVERNAL

ANANAS CARAMÉLISÉ ET  
SORBET

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

*Mercredi 29 Janvier*

POTAGE DE LENTILLES CORAIL ET  
FLAN DE BACON

CURRY DE VOLAILLE, RIZ MADRA,  
PANAIS GLACÉS

TARTE FINE POMMES/AMANDES,  
SAUCE CARAMEL

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

*Jeudi 30 Janvier*

OEUFS FARCIS CHIMAY

FETA À LA VIENNOISE,  
SPAGHETTI DE COURGETTES

BROWNIES CHOCOLAT,  
GLACE VANILLE

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

*Vendredi 31 Janvier*

VÉRITABLE POT AU FEU À  
L'ANCIENNE ET SALADE  
VERTE

TARTE POMMES À  
L'ALSACIENNE

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

FORMULE 2 plats 13 € — FORMULE 3 PLATS 16€

Règlement par CB, chèque ou espèces uniquement.

Les clients sont accueillis à partir de 12h et sont priés de libérer la table à 14h

# Restaurant

# LE PATIO

Mardi 4 Février

POTAGE DUBARRY

DAUBE PROVENÇALE

TARTE AUX NOIX

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

Mercredi 5 Février

QUICHE AU CHEDDAR, FONDUE  
DE TOMATES AU CUMIN

RÔTI DE PORC AU CAMEL

PANNA COTTA AU RHUM, COULIS  
DE FRUITS EXOTIQUES, LANGUE  
DE CHAT

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

Jeudi 6 Février

SOUPE DE LÉGUMES FAÇON  
THAÏLANDAISE

GOUJONNETTES DE  
POISSON, SAUCE AÏOLI ET  
GRUMBEEREKIECHLE

CHEESECAKE

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

Vendredi 7 Février

RESTAURANT FERME

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

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

Les clients sont accueillis à partir de 12h et sont priés de libérer la table à 14h

# Restaurant LE PATIO

*Mardi 25 Février*

STICK DE COMTÉ PANÉ

GRATIN DE CROZETS ET  
DIOTS AU REBLOCHON

GATEAU DE SAVOIE

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

*Mercredi 5 Février*

BEIGNETS DE BROUSSE ET COPPA

POULET AUX FIGUES  
GRATIN PROVENÇAL ET CAVIAR  
D'AUBERGINES

CANISTRELLI ET CRÈME BRÛLÉE À  
LA LAVANDE

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

*Jeudi 27 Février*

RESTAURANT FERMÉ

*Les élèves sont en  
formation en  
entreprise.*

*Vendredi 28 Février*

RESTAURANT FERMÉ

*Les élèves sont en  
formation en  
entreprise.*

FORMULE 2 plats 13 €



FORMULE 3 PLATS 16€

Règlement par CB, chèque ou espèces uniquement.

Les clients sont accueillis à partir de 12h et sont priés de libérer la table à 14h

# Restaurant LE PATIO

*Mardi 4 Mars*

TARTARE DE LÉGUMES  
FUMÉS

GIGOLETTE DE VOLAILLE  
FARCIE, POÊLÉE  
PRINTANIÈRE

ILE FLOTTANTE

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

*Mercredi 5 Mars*

PITHIVIERS JAMBON ET  
MUNSTER AU CUMIN

SUPRÊME DE POULET POCHÉ,  
SAUCE SUPRÊME AU RIESLING,  
SPAETZLES

CRÈME BRULÉE AU PONTARLIER

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

*Jeudi 6 Mars*

RESTAURANT FERMÉ

*Les élèves sont en  
formation en  
entreprise.*

*Vendredi 7 Mars*

RESTAURANT FERMÉ

*Les élèves sont en  
formation en  
entreprise.*

FORMULE 2 plats 13 €

FORMULE 3 PLATS 16€

Règlement par CB, chèque ou espèces uniquement.

Les clients sont accueillis à partir de 12h et sont priés de libérer la table à 14h

# Restaurant LE PATIO

*Mardi 11 Mars*

SOUPE DE MAÏS

IRISH STEW

IRISH COFFEE À LA  
FAÇON DU CHEF

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

*Mercredi 12 Mars*

TARTELETTE SUISSE AU FROMAGE  
ET VIANDE DE GRISONS

FILET DE POISSON À LA  
GENEVOISE, COMPOTÉE DE  
FENOUIL

GAUFRE LIÉGEOISE ET GLACE  
SPÉCULOOS

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

*Jeudi 13 Mars*

RESTAURANT FERMÉ

*Les élèves sont en  
formation en  
entreprise.*

*Vendredi 14 Mars*

RESTAURANT FERMÉ

*Les élèves sont en  
formation en  
entreprise.*

FORMULE 2 plats 13 €

FORMULE 3 PLATS 16€

Règlement par CB, chèque ou espèces uniquement.

Les clients sont accueillis à partir de 12h et sont priés de libérer la table à 14h

# Restaurant LE PATIO

Mardi 18 Mars



CARPACCIO DE LÉGUMES

COURGE FARCIE AU  
RISOTTO DE  
CHAMPIGNONS

SALADE DE FRUITS AU  
THÉ

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

Mercredi 12 Mars

WELSH RAREBIT

HADDOCK DUGLESE

GÂTEAU À LA GUINNESS

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

Jeudi 13 Mars

RESTAURANT FERMÉ

*Les élèves sont en  
formation en  
entreprise.*

Vendredi 14 Mars

RESTAURANT FERMÉ

*Les élèves sont en  
formation en  
entreprise.*

FORMULE 2 plats 13 €

FORMULE 3 PLATS 16€

Règlement par CB, chèque ou espèces uniquement.

Les clients sont accueillis à partir de 12h et sont priés de libérer la table à 14h

# Restaurant LE PATIO

*Mardi 25 Mars*

CHOUCROUTE GARNIE

TARTE AU FROMAGE  
BLANC

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

*Mercredi 26 Mars*

SALADE DE CHOUX

BROCHETTE DE POULET  
YAKITORI, NOUILLES SAUTÉES

BEIGNETS DE FRUITS, SAUCE AU  
CHOCOLAT

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

*Jeudi 27 Mars*

POTAGE JULIENNE D'ARBLAY

NAVARIN AUX POMMES

SOUPE DE FRAISES, GLACE  
VANILLE

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

*Vendredi 28 Mars*

RESTAURANT FERMÉ

FORMULE 2 plats 13 €

FORMULE 3 PLATS 16€

Règlement par CB, chèque ou espèces uniquement.

Les clients sont accueillis à partir de 12h et sont priés de libérer la table à 14h

# Restaurant LE PATIO

Mardi 1er Avril

GNOCCHI PARISIENNE

RISOTTO DE ROUGET

SOUPE DE FRUITS ROUGES  
ET SORBET

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

Mercredi 2 Avril

SAUMON MARINÉ AU CITRON  
VERT, FÉROCE D'AVOCAT

ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE

TARTE FINE POMMES/AMANDES,  
SAUCE CARAMEL

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

Jeudi 3 Avril

ASSORTIMENT DE TAPAS

BURGER AU MAGRET DE CANARD  
MI-CUIT, OIGNONS GLACÉS,  
POMMES PONT NEUF

PANNA COTTA AUX FRUITS  
ROUGES

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

Vendredi 4 Avril

SALADE PRINTANIÈRE

BOUILLABAISSÉ ET SA ROUILLE

CROUSTILLANT DE PÊCHES

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

FORMULE 2 plats 13 €

FORMULE 3 PLATS 16€

Règlement par CB, chèque ou espèces uniquement.

Les clients sont accueillis à partir de 12h et sont priés de libérer la table à 14h

# Restaurant LE PATIO

Mardi 22 Avril

CRUDITÉS VARIÉES

JARRET DE PORC LAQUÉ  
ET POMMES SAUTÉES

CRAQUANT À LA  
PISTACHE

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

Mercredi 23 Avril

AUMÔNIÈRE D'ESCARGOTS À LA  
CRÈME D'AIL

FRICASSÉE DE VOLAILLE À  
L'ANCIENNE, RIZ SAUVAGE

BAVAROIS FRUITS DE LA  
PASSION, COULIS DE MANGUE

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

Jeudi 24 Avril

BUFFET RETOUR DE MARCHÉ

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

Vendredi 25 Avril

GASPACHO

SOURIS D'AGNEAU, JUS AUX  
OIGNONS, POMMES DE TERRE  
AU FOUR

ENTREMET FRAMBOISES  
CHOCOLAT

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

FORMULE 2 plats 13 €

FORMULE 3 PLATS 16€

Règlement par CB, chèque ou espèces uniquement.

Les clients sont accueillis à partir de 12h et sont priés de libérer la table à 14h

# Restaurant LE PATIO

Mardi 29 Avril

REPAS EXAMEN

Les élèves sont en période d'examen, les menus ne peuvent être dévoilés à l'avance

Mercredi 30 Avril

REPAS EXAMEN

Les élèves sont en période d'examen, les menus ne peuvent être dévoilés à l'avance

Jeudi 1er Mai

JOUR FÉRIÉ

Vendredi 2 Mai

REPAS EXAMEN

Les élèves sont en période d'examen, les menus ne peuvent être dévoilés à l'avance

FORMULE 2 plats 13 €

FORMULE 3 PLATS 16€

Règlement par CB, chèque ou espèces uniquement.

Les clients sont accueillis à partir de 12h et sont priés de libérer la table à 14h

# Restaurant

# LE PATIO

Mardi 6 Mai

REPAS EXAMEN

Les élèves sont en période d'examen, les menus ne peuvent être dévoilés à l'avance

Mercredi 7 Mai

REPAS EXAMEN

Les élèves sont en période d'examen, les menus ne peuvent être dévoilés à l'avance

Jeudi 8 Mai

JOUR FÉRIÉ

Vendredi 9 Mai

REPAS EXAMEN

Les élèves sont en période d'examen, les menus ne peuvent être dévoilés à l'avance

FORMULE 2 plats 13 €

FORMULE 3 PLATS 16€

Règlement par CB, chèque ou espèces uniquement.

Les clients sont accueillis à partir de 12h et sont priés de libérer la table à 14h

# Restaurant LE PATIO

*Mardi 13 Mai*

MENU

RETOUR DU MARCHÉ

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

*Mercredi 14 Mai*

GASPACHO

DARNE DE COLIN POCHÉE,  
BEURRE CITRONNÉ, POMMES  
PERSILLÉES

CHARLOTTE AUX FRAISES,  
INFUSION AU BASILIC

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

*Jeudi 15 Mai*

SAUKÄÄS SUR SON LIT DE  
MESCLUN AVEC SA  
MAURICETTE

ESCALOPE DE VOLAILLE  
VIENNOISE, POMMES DE TERRE  
RÔTIÉS

TARTE AU CITRON MERINGUE

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

*Vendredi 16 Mai*

MENU

RETOUR DU MARCHÉ

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

FORMULE 2 plats 13 €    —    FORMULE 3 PLATS 16€

Règlement par CB, chèque ou espèces uniquement.

Les clients sont accueillis à partir de 12h et sont priés de libérer la table à 14h

# Restaurant LE PATIO

*Mardi 21 Mai*

MENU

RETOUR DU MARCHÉ

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

*Mercredi 22 Mai*

AVOCAT AUX CREVETTES ET  
MANGUE

JAMBONNETTE DE VOLAILLE AUX  
CHAMPIGNONS ET POÊLÉE DE  
LÉGUMES PRIMEURS

MOUSSE AUX 2 CHOCOLATS

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

*Jeudi 23 Mai*

MACÉDOINE DE LÉGUMES

SALTIMBOCCA DE VOLAILLE,  
RISOTTO DE QUINOA

TARTELETTE AUX FRAISES

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

*Vendredi 24 Mai*

MENU

RETOUR DU MARCHÉ

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

FORMULE 2 plats 13 €

FORMULE 3 PLATS 16€

Règlement par CB, chèque ou espèces uniquement.

Les clients sont accueillis à partir de 12h et sont priés de libérer la table à 14h