

Lycée Professionnel Simon LAZARD

Restaurant Charles Herrmann

# MENUS 2020

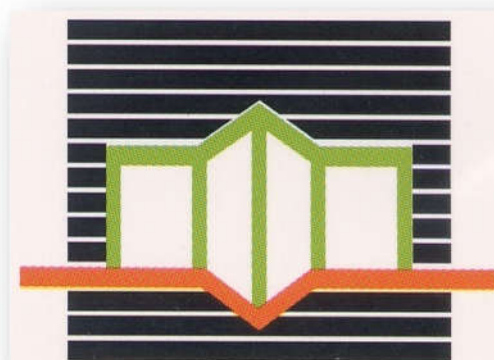


Lycée  
Professionnel  
Simon Lazard  
académie  
Nancy - Metz

**Nous avons le plaisir de vous accueillir sur réservation dans nos restaurants :**

- Déjeuner : Les mercredis et vendredis de 12h00 à 14h00
- Dîner : Les mardis et jeudis de 19h00 à 22h00

Lycée Professionnel Simon LAZARD  
25, rue Jean Jacques KIEFFER  
57200 SARREGUEMINES  
[www.lyceesimonlazard.fr](http://www.lyceesimonlazard.fr)



## Informations utiles

Le restaurant est fermé pendant les périodes de vacances scolaires.

- **Tarifs**

Les différentes formules sont à un prix fixe sauf exception mentionnée sur le menu :

La brasserie .....	10€
- Deux plats, hors boissons	
Le traditionnel .....	15€
- Trois plats, hors boissons	
Le gastronomique .....	25€
- Quatre plats, hors boissons	

- **Réservations**

Les réservations se font par téléphone au **03 87 95 04 78 du mardi au vendredi de 9h à 11h.**

- Toute allergie alimentaire devra être signalée au moment de la réservation,
- En fonction des nécessités pédagogiques et des approvisionnements, les menus sont susceptibles de varier.

- **Accueil des convives**

Lors de votre accueil, vous serez pris en charge par des élèves de différents niveaux qui suivent une séance pédagogique. Nous vous remercions de votre bienveillance à l'égard des élèves qui sont en formation.

Afin de respecter la bonne organisation pédagogique des cours d'enseignement professionnel, nous vous prions de bien respecter les horaires d'accueil car nous sommes toujours soumis au plan Vigipirate. Pour respecter le protocole sanitaire, l'accueil au restaurant d'application doit se faire avec le port du masque.

- **Accueil du midi : 11h45**
- **Accueil du soir : 18h45**

Les impératifs législatifs liés au travail des mineurs interdisent toute activité après 22h00. Nous vous remercions de votre bonne compréhension.

- **Règlement**

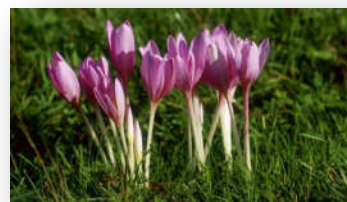
Nous acceptons différents moyens de paiement :

- Chèque à l'ordre de Monsieur l'agent comptable du Lycée Simon Lazard
- Carte bancaire
- Espèces

Les prix demandés n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.

- **Annulation ou changement**

En fonction de la nécessité pédagogique ou pour des impératifs organisationnels, nous nous réservons le droit d'annuler toute réservation ou de modifier le menu annoncé. La clientèle sera informée par téléphone.



## Semaine du 21 au 27 septembre 2020

---

### *Le traditionnel*

Mercredi et vendredi midi

### Semaine Grand Est

\* \* \*

Quenelle de brochet champenoise  
Choucroute garnie

\* \* \*

Mirabelles flambées

---

## Semaine du 28 septembre au 4 octobre 2020

---

### *Le traditionnel*

Mercredi et vendredi midi

### *Le gastronomique*

Mardi et jeudi soir

### Semaine de la Manche

\* \* \*

Flamiche au maroille  
Poulet vallée d'Auge

\* \* \*

Douceurs pâtisseries

Elèves en période de formation en milieu  
professionnel



Réservation par téléphone au 03 87 95 04 78  
Du mardi au vendredi de 9h à 11h.



## Semaine du 05 au 11 octobre 2020

*Le traditionnel*

Mercredi et vendredi midi

*Le gastronomique*

Mardi et jeudi soir

### Menu Aquitaine

\* \* \*

Mousseline de volaille façon basquaise  
Ballotine de truite à la bordelaise

\* \* \*

Douceurs pâtisseries

Elèves en période de formation en milieu  
professionnel

## Semaine du 12 au 18 octobre 2020

*Le traditionnel*

Mercredi et vendredi midi

*Le gastronomique*

Mardi et jeudi soir

### Semaine méditerranéenne

\* \* \*

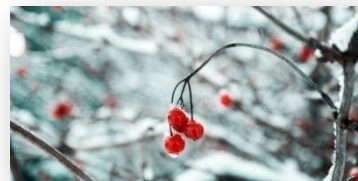
Moules marinières et riz façon paëlla  
Souris d'agneau confite au romarin

\* \* \*

Douceurs pâtisseries

Elèves en période de formation en milieu  
professionnel





## Semaine du 02 au 08 novembre 2020

### *Le traditionnel*

Mercredi et vendredi midi

#### **Menu Auvergne-Rhône-Alpes**

\* \* \*

Œuf en meurette

Fricassée de volaille au vin jaune

\* \* \*

Douceurs pâtisseries

### *Le gastronomique*

Mardi et jeudi soir

Saucisson en brioche, sauce au porto

\* \* \*

Pavé de saumon en fine croûte d'herbes,

Gratin provençal

\* \* \*

Médaille de veau aux champignons,

pâtes fraîches

\* \* \*

Douceurs pâtisseries

## Semaine du 09 au 15 novembre 2020

### *Le traditionnel*

Mercredi et vendredi midi

Elèves en période de formation en  
milieu professionnel

### *Le gastronomique*

Mardi et jeudi soir

Risotto à l'aneth et moules gratinées

\* \* \*

Dos de cabillaud meunière,

carottes au cumin

\* \* \*

Contre-filet rôti sauce béarnaise,  
pommes amandines, endives meunières

\* \* \*

Douceurs pâtisseries





## Semaine du 16 au 22 novembre 2020

### *Le traditionnel*

Mercredi et vendredi midi

Elèves en période de formation en milieu professionnel

### *Le gastronomique*

Mardi 17 novembre soir

Nage de Saint Jacques,  
crème légère safranée  
\* \* \*

Lotte à l'américaine, riz pilaf  
\* \* \*

Ris de veau aux morilles,  
écrasé de pommes de terre, brochette  
de légumes  
\* \* \*

Douceurs pâtisseries

### *Le gastronomique*

Jeudi 19 novembre soir

#### Menu Beaujolais

Planchette de charcuterie  
\* \* \*

Œuf poché Meurette  
\* \* \*

Volaille de Bresse aux truffes  
Gratin de courges  
\* \* \*

Douceurs pâtisseries



## Semaine du 23 au 29 novembre 2020

### *Le traditionnel*

Mercredi et vendredi midi

Elèves en période de formation en milieu professionnel

### *Le gastronomique*

Mardi et jeudi soir

Potage de lentilles corail,  
royale au bacon  
\* \* \*

Pétales de Saint Jacques, crème au safran  
Julienne de légumes  
\* \* \*

Curry d'agneau et pilaf de riz basmati  
\* \* \*

Douceurs pâtisseries

---

---

## Semaine du 30 novembre au 06 décembre 2020

---

### *Le traditionnel*

Mercredi et vendredi midi

Elèves en période de formation en milieu professionnel

### *Le gastronomique*

Mardi et Jeudi Soir

Beignet de gambas,  
sauce andalouse

\* \* \*

Mousseline de sandre,  
beurre blanc à la ciboulette

\* \* \*

Civet de biche façon bourguignonne,  
pommes aux airelles et spätzle

\* \* \*

Douceurs pâtisseries

---

## Semaine du 07 au 13 Décembre 2020

---

### *Le traditionnel*

Mercredi et vendredi midi

#### Menu de Noël

Gravlax de saumon

\* \* \*

Foie gras de canard

\* \* \*

Suprême de pintade fermière aux  
morilles en manteau d'hiver

\* \* \*

Douceurs pâtisseries de Noël

### *Le gastronomique*

Mardi et jeudi soir

#### Menu de Noël

Foie gras marbré au vin rouge et garniture  
hivernale

\* \* \*

Huitres tièdes au sabayon de Champagne

\* \* \*

Suprême de pintadeau aux morilles

Brochette de légumes

Purée de pois verts

\* \* \*

Douceurs pâtisseries

---



Lycée Professionnel Simon LAZARD – 25, rue Jean Jacques Kieffer – Sarreguemines  
Section hôtelière – Menu des restaurants

Réservation par téléphone au 03 87 95 04 78  
Du mardi au vendredi de 9h à 11h.