LE CHARLEMAGNE
RESTAURANT D'APPLICATION

RESTAURANT LE CHARLEMAGNE

LYCÉE DES MÉTIERS & UFA CHARLES POINTET

5, RUE DES TIRAILLEURS MAROCAINS
68800 THANN



RESTAURANT D'APPLICATION

ANNÉE SCOLAIRE 2024-2025

RÉSERVATION EN LIGNE :

WWW.LYCEE-CHARLESPOINTET-THANN.FR

SCAN ME! »

CONTACT / INFORMATIONS :

03 89 37 74 00
(JOIGNABLE DU LUNDI AU VENDREDI DE 9H00 À 15H00)
restaurant-application@lycee-charlespointet-thann.fr

NOTRE RESTAURANT "LE CHARLEMAGNE"



“Le Charlemagne” est le restaurant d’application (**ouvert à tous !**) de la section hôtelière du lycée des métiers Charles Pointet de Thann. Nos élèves, en filière CAP ou Baccalauréat Professionnel, vous accueillent et vous servent comme dans un véritable restaurant.

Notre restaurant se situe dans l’enceinte même du lycée. Les menus qui vous sont proposés font l’objet d’une progression pédagogique. Les services auxquels nous vous accueillons sont des cours de travaux pratiques, encadrés par des professeurs. Nous tenons à vous informer que les élèves sont en formation, et par conséquent, nous vous remercions de votre compréhension si tout n’est pas parfait. Mais nous cherchons à l’être ! Nous serons très heureux de vous accueillir prochainement.



NOUVEAUTÉ

MENUS EXPRESS

Soucieux de vous proposer des menus toujours plus attrayants et adaptés à vos attentes, découvrez nos menus express qui vous permettront de déjeuner un menu deux plats en moins de 1 heure.

Cette nouvelle formule s’inscrit dans un bel éventail de menus que nous vous proposons de découvrir au travers de ce livret :

- Menus Express à 10€
- Menus Brasserie ou Examen à 18€
- Menus Gastronomie française à 22€
- Menus Gastronomique à 35€
- Menus de Gala à 50€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE !



Pour **réserver votre table**, nous vous invitons à le faire depuis notre site internet : **www.lycee-charlespointet-thann.fr**

Pour vous aider, nous sommes joignable par téléphone **03 89 37 74 00.** Notre standard téléphonique est ouvert du lundi au vendredi, de 9h00 à 15h00 (hors congés scolaires).

Les demandes d'informations ou de réservation sont aussi possible par mail :
restaurant-application@lycee-charlespointet-thann.fr

MENUS, TARIFS ET MODES DE PAIEMENT

Les menus sont définis pour toute l'année scolaire ; leurs prix sont indiqués dans ce livret.

Nous acceptons les règlements par : espèces, chèque ou carte bancaire.

NOS SERVICES & PRESTATIONS

Outre les menus servis dans notre restaurant d'application, notre section hôtelière propose diverses prestations dans nos locaux ou à livrer chez vous : banquet, cocktail, service traiteur, démonstrations, mariage, apéritif, anniversaire, séminaire, etc...

Pour toutes informations : Monsieur NUNNINGER Alain
06 02 31 63 31 - alain.nunninger@ac-strasbourg.fr



VENIR CHEZ NOUS

Adresse
5, rue des tirailleurs marocains
68800 Thann

Les places de parking à proximité de notre lycée sont gratuites.



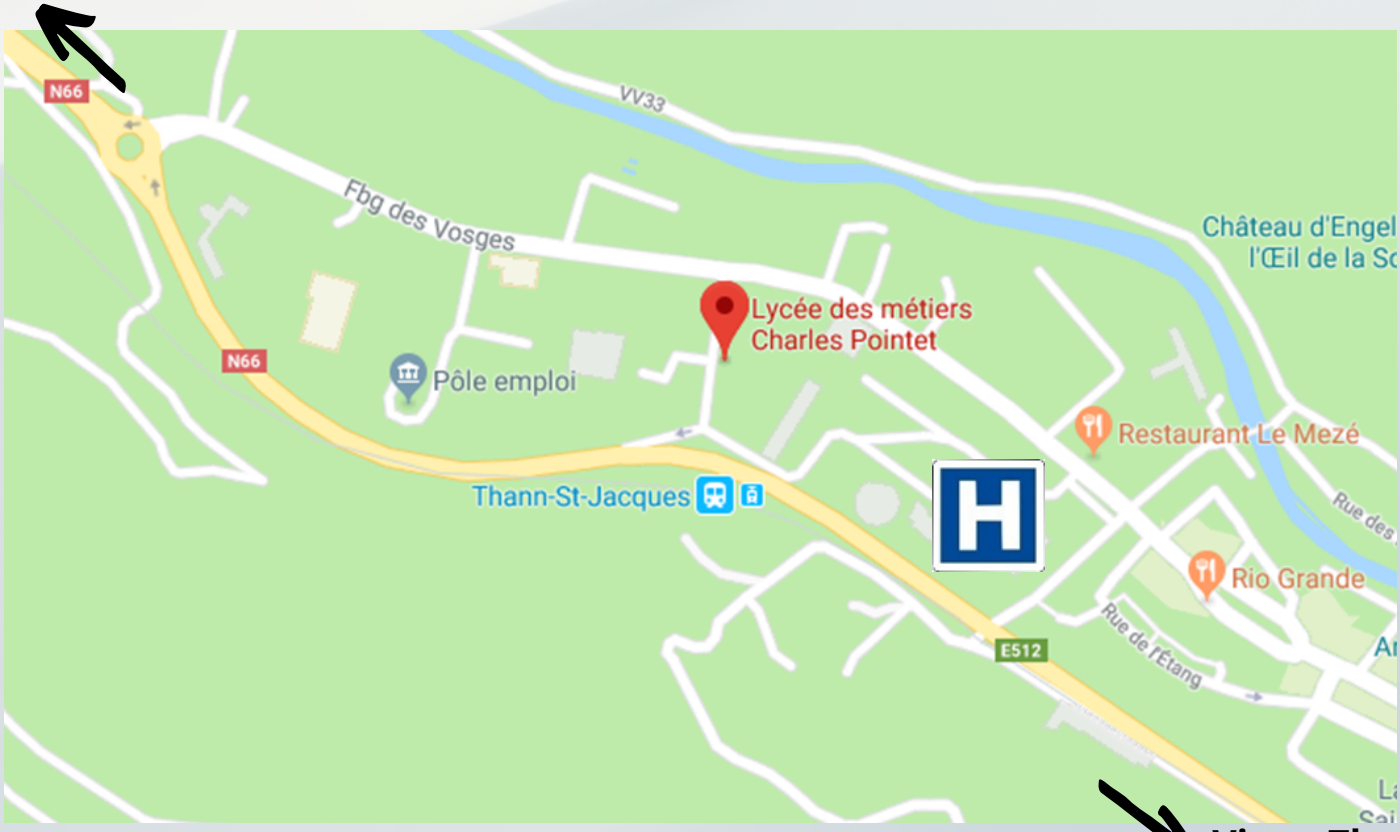
Tram Train
Station Thann Saint-Jacques

Avec le tram-train, vous pouvez rejoindre notre lycée directement depuis Mulhouse (sans changer de tram !)



PLAN D'ACCÈS

Saint-Amarin
Bitschwiller-lès-Thann

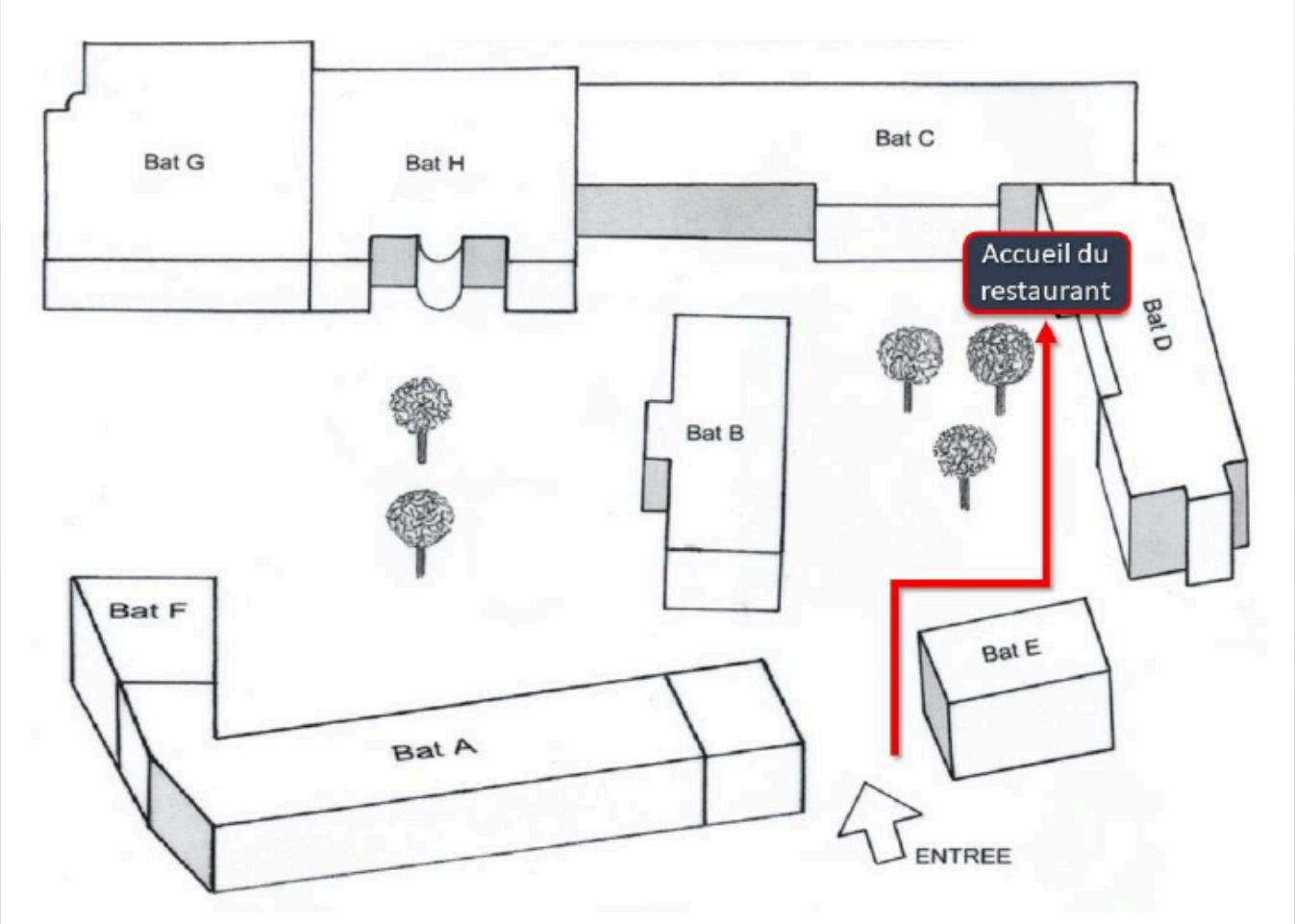


Vieux-Thann
Mulhouse

L'ENTRÉE DE NOTRE LYCÉE



ACCÈDER À NOTRE RESTAURANT D'APPLICATION



2024 - SEMAINE N°45

MARDI 05 NOVEMBRE 2024

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

Velouté de crevettes

- - -

Rumsteak béarnaise, pommes allumettes

- - -

Tarte aux poires amandine

MENU BRASSERIE

22€

MERCREDI 06 NOVEMBRE 2024

RESTAURANT FERMÉ

Nos élèves sont en sortie pédagogique à Paris.

JEUDI 07 NOVEMBRE 2024

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

Soupe à l'oignon

- - -

Sandre rôti sur choucroute, sauce Riesling

- - -

Soufflé glacé au Kirch

MENU ALSACE

22€

VENDREDI 08 NOVEMBRE 2024

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

Quiche Lorraine

- - -

Entrecôte bordelaise, pommes sautées

- - -

Clafoutis aux pommes

MENU BRASSERIE

22€

2024 - SEMAINE N°46

MARDI 12 NOVEMBRE 2024

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

MENU BRASSERIE

Potage Esaü

- - -

Civet de marcassin, choux rouge et spaetzle

- - -

Assortiment de choux

18€

MERCREDI 13 NOVEMBRE 2024

SERVICE DU SOIR - ACCUEIL À 19H00

DÎNER GALA GASTRONOMIQUE

Feuilleté aux noix de coquille Saint-Jacques

- - -

Mignon de veau
aux saveurs automnales

- - -

Croustillant de poires

50€

JEUDI 14 NOVEMBRE 2024

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

MENU LORRAINE CHAMPAGNE

Pâté lorrain et salade mêlée

- - -

Potée champenoise

- - -

Mirabelles flambées, sabayon Champagne
et biscuits rose de Reims

22€

VENDREDI 15 NOVEMBRE 2024

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

MENU BRASSERIE

Petits pâtés feuilletés

- - -

Filet de cabillaud Bonne Femme,
mousseline de carottes et céleris

- - -

Mousse au chocolat

18€

2024 - SEMAINE N°47

MARDI 19 NOVEMBRE 2024

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

MENU BRASSERIE

Filet de truite sur ses légumes croquants

- - -

Blanquette de veau,
nouilles au beurre

- - -

Tiramisu

22€

MERCREDI 20 NOVEMBRE 2024

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

MENU GASTRONOMIQUE

Carpaccio de saumon et mangue

- - -

Filet de sole gratiné,
petits légumes glacés

- - -

Tarte citron meringuée

35€

JEUDI 21 NOVEMBRE 2024

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

MENU HAUTS-DE-FRANCE

Flamiche au Maroilles

- - -

Carbonade de joue de porc à la flamande

- - -

Tarte au sucre

22€

VENDREDI 22 NOVEMBRE 2024

RESTAURANT FERMÉ

Nos élèves sont en situation d'évaluation.

2024 - SEMAINE N°48

MARDI 26 NOVEMBRE 2024

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

MENU NOËL

Feuilleté aux escargots

- - -

Ravioles d'écrevisse et sa bisque corsée

- - -

Ballotine de pintade aux champignons

- - -

Douceur acidulée

35€

MERCREDI 27 NOVEMBRE 2024

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

MENU NOËL

Feuilleté aux escargots

- - -

Ravioles d'écrevisse et sa bisque corsée

- - -

Ballotine de pintade aux champignons

- - -

Douceur acidulée

35€

JEUDI 28 NOVEMBRE 2024

RESTAURANT FERMÉ

Nos élèves sont en voyage scolaire à Tettnang auprès de notre école hôtelière partenaire dans le cadre de l'Azubi - Bac Pro

VENDREDI 29 NOVEMBRE 2024

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

MENU NOËL

Feuilleté aux escargots

- - -

Ravioles d'écrevisse et sa bisque corsée

- - -

Ballotine de pintade aux champignons

- - -

Douceur acidulée

35€

2024 - SEMAINE N°49

MARDI 03 DÉCEMBRE 2024

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

MENU NOËL

Feuilleté aux escargots

- - -

Ravioles d'écrevisse et sa bisque corsée

- - -

Ballotine de pintade aux champignons

- - -

Douceur acidulée

35€

MERCREDI 04 DÉCEMBRE 2024

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

MENU NOËL

Feuilleté aux escargots

- - -

Ravioles d'écrevisse et sa bisque corsée

- - -

Ballotine de pintade aux champignons

- - -

Douceur acidulée

35€

JEUDI 05 DÉCEMBRE 2024

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

MENU NOËL

Feuilleté aux escargots

- - -

Ravioles d'écrevisse et sa bisque corsée

- - -

Ballotine de pintade aux champignons

- - -

Douceur acidulée

35€

VENDREDI 06 DÉCEMBRE 2024

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

MENU NOËL

Feuilleté aux escargots

- - -

Ravioles d'écrevisse et sa bisque corsée

- - -

Ballotine de pintade aux champignons

- - -

Douceur acidulée

35€

2024 - SEMAINE N°50

MARDI 10 DÉCEMBRE 2024

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

MENU NOËL

Feuilleté aux escargots

- - -

Ravioles d'écrevisse et sa bisque corsée

- - -

Ballotine de pintade aux champignons

- - -

Douceur acidulée

35€

MERCREDI 11 DÉCEMBRE 2024

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

MENU NOËL

Feuilleté aux escargots

- - -

Ravioles d'écrevisse et sa bisque corsée

- - -

Ballotine de pintade aux champignons

- - -

Douceur acidulée

35€

JEUDI 12 DÉCEMBRE 2024

SERVICE DU SOIR - ACCUEIL À 19H00

MENU NOËL

Feuilleté aux escargots

- - -

Ravioles d'écrevisse et sa bisque corsée

- - -

Ballotine de pintade aux champignons

- - -

Douceur acidulée

35€

VENDREDI 13 DÉCEMBRE 2024

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

MENU NOËL

Feuilleté aux escargots

- - -

Ravioles d'écrevisse et sa bisque corsée

- - -

Ballotine de pintade aux champignons

- - -

Douceur acidulée

35€

2024 - SEMAINE N°51

MARDI 17 DÉCEMBRE 2024

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

MENU NOËL

Feuilleté aux escargots

- - -

Ravioles d'écrevisse et sa bisque corsée

- - -

Ballotine de pintade aux champignons

- - -

Douceur acidulée

35€

MERCREDI 18 DÉCEMBRE 2024

SERVICE DU SOIR - ACCUEIL À 19H00

MENU NOËL

Feuilleté aux escargots

- - -

Ravioles d'écrevisse et sa bisque corsée

- - -

Ballotine de pintade aux champignons

- - -

Douceur acidulée

35€

JEUDI 19 DÉCEMBRE 2024

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

MENU NOËL

Feuilleté aux escargots

- - -

Ravioles d'écrevisse et sa bisque corsée

- - -

Ballotine de pintade aux champignons

- - -

Douceur acidulée

35€

VENDREDI 20 DÉCEMBRE 2024

RESTAURANT FERMÉ

Fermeture avant congés scolaires.

EXEMPLE DE PROJET PÉDAGOGIQUE

VOYAGE GASTRONOMIQUE À NICE-MONACO

Nos élèves sont partis à la découverte de la gastronomie méditerranéenne et l'hôtellerie de luxe en mars 2024.



Nos élèves ont été invités par le Prince Albert II de Monaco à venir le rencontrer au palais princier.







Visionnez le film de ce projet :
Flashez le QR Code ou rendez-vous sur...

Chaîne Youtube : Académie Hôtelière
Vidéo : De Thann à Monaco - Une Odyssée Hôtelière
https://www.youtube.com/watch?v=ja3PZe9RVjs

NOS PARTENAIRES ÉDUCATIFS

MINI ENTREPRISE "EVENEMENT CIEL"

Mini entreprise créée et gérée par nos élèves. Ce projet pédagogique, encadré par "Entreprendre pour Apprendre", a pour objectif l'apprentissage de la gestion d'une entreprise.



Les prestations proposées :

- Banquet
- Production culinaire
- Service en salle
- Service traiteur

ACADÉMIE HÔTELIÈRE

Association pédagogique pour la promotion des métiers de l'hôtellerie-restauration.

ACADÉMIE HÔTELIÈRE

Les objectifs de l'association :

- Réaliser des projets pédagogiques
- Promouvoir les métiers de l'hôtellerie-restauration
- Créer un réseau de professionnels
- Favoriser l'insertion professionnelle et sociale de nos élèves membres

2025 - SEMAINE N°02

MARDI 07 JANVIER 2025

RESTAURANT FERMÉ
Nos élèves sont en situation d'évaluation durant toute cette semaine.

MERCREDI 08 JANVIER 2025

RESTAURANT FERMÉ
Nos élèves sont en situation d'évaluation durant toute cette semaine.

JEUDI 09 JANVIER 2025

RESTAURANT FERMÉ
Nos élèves sont en situation d'évaluation durant toute cette semaine.

VENDREDI 10 JANVIER 2025

RESTAURANT FERMÉ
Nos élèves sont en situation d'évaluation durant toute cette semaine.

2025 - SEMAINE N°03

MARDI 14 JANVIER 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

MENU EXPRESS

DÉJEUNER EN MOINS DE 1 HEURE

Cassolette de rognons, nouilles alsaciennes

\- - -

Moelleux à l'ananas

10€

MERCREDI 15 JANVIER 2025

SERVICE DU SOIR - ACCUEIL À 19H00

DÎNER GASTRONOMIE MAROCAINE



Salade marocaine

\- - -

Couscous Royal

\- - -

Thé à la menthe
et pâtisseries orientales

35€

JEUDI 16 JANVIER 2025

RESTAURANT FERMÉ

Nos élèves sont en situation d'évaluation.

VENDREDI 17 JANVIER 2025

RESTAURANT FERMÉ

Nos élèves sont en situation d'évaluation.

2024 - SEMAINE N°04

MARDI 21 JANVIER 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

MENU EXPRESS

DÉJEUNER EN MOINS DE 1 HEURE

Escalope de saumon au Riesling

\- - -

Mille-feuille

10€

MERCREDI 22 JANVIER 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

Accras de poissons, butternut et noix de coco

\- - -

Filet de bar aux agrumes, fenouil rôti

\- - -

MENU GASTRONOMIQUE

Moelleux au chocolat

35€

JEUDI 23 JANVIER 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00



MENU EXAMEN

Menu surprise "entrée - plat - dessert" servi par des élèves en situation d'évaluation

18€

VENDREDI 24 JANVIER 2025

RESTAURANT FERMÉ

Nos élèves sont en situation d'évaluation.

2025 - SEMAINE N°05

MARDI 28 JANVIER 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

MENU EXPRESS

DÉJEUNER EN MOINS DE 1 HEURE

Paëlla

- - -

Crème catalane

10€

MERCREDI 29 JANVIER 2025

RESTAURANT FERMÉ

Nos élèves réalisent un projet intergénérationnel à l'EHPAD Castel Blanc de Masevaux

JEUDI 30 JANVIER 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

Coquille Saint-Jacques à la honfleuraise

- - -

Fricassée de poulet fermier Vallée d'Auge

- - -

MENU NORMANDIE

Teurgoule, caramel au beurre salé et poires flambées

22€

VENDREDI 31 JANVIER 2025

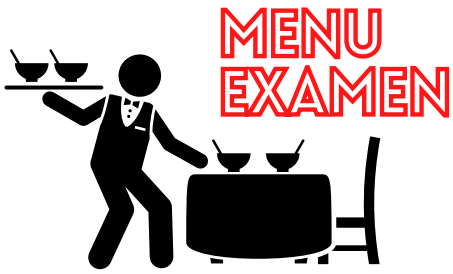
RESTAURANT FERMÉ

Nos élèves sont en situation d'évaluation.

2025 - SEMAINE N°06

MARDI 04 FÉVRIER 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

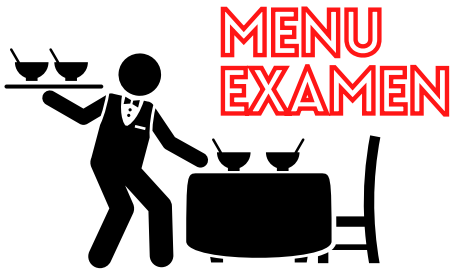


Menu surprise "entrée - plat - dessert" servi par des élèves en situation d'évaluation

18€

MERCREDI 05 FÉVRIER 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00



Menu surprise "entrée - plat - dessert" servi par des élèves en situation d'évaluation

18€

JEUDI 06 FÉVRIER 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

MENU BRETAGNE

Cassolette de fruits de mer

- - -

Gigot d'agneau rôti aux cocos de Paimpol

- - -

Tatin de pommes au Chouchen

24€

VENDREDI 07 FÉVRIER 2025

RESTAURANT FERMÉ

Fermeture avant congés scolaires.

NOS PARTENAIRES ÉDUCATIFS

L'HÔTEL DU RANGEN

Didier Seltz, propriétaire de l'Hôtel du Rangen à Thann, permet, depuis de nombreuses années à nos élèves de venir réaliser des enseignements en hébergement au sein de son hôtel.





Dans leur module hébergement, nos élèves développent plusieurs compétences : nettoyage des chambres, gestion des réservations, service en chambre, ...

L'ÉCOLE HÔTELIÈRE DE TETTNANG



Landesberufsschule
für Hotel- und Gaststättenberufe
Tettnang

L'Ecole hôtelière de Tettnang (Allemagne) est notre partenaire dans le cadre du dispositif Azubi Bac Pro.

Nos réalisons des échanges et actions pédagogiques avec eux pour former nos apprenants à s'ouvrir sur le monde en développant des compétences interculturelles et également maîtriser la langue allemande en situation professionnelle.



EXEMPLES D'ACTIONS PÉDAGOGIQUES

CONFECTION DE PRODUITS

Au fil de l'année scolaire, nos élèves confectionnent plusieurs produits mis en vente dans le cadre de nos mini-entreprises.



Nos productions disponibles à la vente à l'entrée de notre restaurant d'application :

- Confitures
- Sauces tomates
- Bredalas
- Huiles aromatisées
- Meringuettes
- Box gourmandes

Nos productions ponctuelles (et sur demande) :
Choucroute, Fleischnakas, Paella, ...

ACTIONS INTERGÉNÉRATIONNELLES

Depuis plusieurs années, nous réalisons de multiples actions intergénérationnelles. Celles-ci permettent de créer un lien entre nos apprenants et les jeunes générations et les séniors.



Accueil d'enfants en crèche pour un "Déjeuner des petits gastronomes"



Atelier de découverte des métiers de l'hôtellerie-restauration auprès des collégiens.



Actions et services dans les EHPAD.

2025 - SEMAINE N°09

MARDI 25 FÉVRIER 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

Salade vigneronne

- - -

Bouchée à la Reine,
nouilles fines à l'alsacienne

- - -

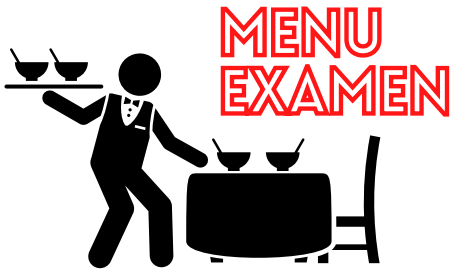
Tarte Bourdaloue

MENU BRASSERIE

18€

MERCREDI 26 FÉVRIER 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00



Menu surprise "entrée - plat - dessert"
servi par des élèves en situation d'évaluation

18€

JEUDI 27 FÉVRIER 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

Terrine de lapin au jambon vendéen

- - -

Brochet au beurre,
légumes racines primeurs

- - -

Poire pochée

MENU PAYS DE LA LOIRE

24€

VENDREDI 28 FÉVRIER 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

Goujonnette de merlan, sauce tartare

- - -

Filet de bar au vin rouge, embeurrée de choux

- - -

Riz Condé

MENU BRASSERIE

22€

2025 - SEMAINE N°10

MARDI 04 MARS 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

Cassolette d'escargots forestière

- - -

Pavé de truite saumonée sur Choucroute

- - -

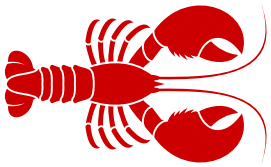
Forêt Noire

MENU BRASSERIE

18€

MERCREDI 05 MARS 2025

SERVICE DU SOIR - ACCUEIL À 19H00



Le homard en 3 services

(amuse-bouche, entrée et plat principal)

- - -

Assiette gourmande

DÎNER GALA HOMARD

50€

JEUDI 06 MARS 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

Huîtres Marennes d'Oléron en trois façons

- - -

Côte de boeuf à la bordelaise, pommes salardaises

- - -

Gâteau sablé aux pruneaux,
glace et sauce au Monbazillac

MENU AQUITAINE

35€

VENDREDI 07 MARS 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

Croûte aux champignons

- - -

Tête de veau, sauce Gribiche

- - -

Vacherin

MENU BRASSERIE

18€

2025 - SEMAINE N°11

MARDI 11 MARS 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

MENU EXPRESS

DÉJEUNER EN MOINS DE 1 HEURE

Moules-Frites

- - -

Coupe de glace

10€

MERCREDI 12 MARS 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

Soupe de poissons comme une bouillabaisse

- - -

Dos de bar rôti, risotto crémeux

- - -

Mille-feuille

MENU GOURMET

22€

JEUDI 13 MARS 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

Merlu piperade et chipirons

- - -

L'axoa, riz et légumes du moment

- - -

Gâteau basque et cerises flambées

MENU AQUITAINE

22€

VENDREDI 14 MARS 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

MENU EXPRESS

DÉJEUNER EN MOINS DE 1 HEURE

Curry d'agneau, riz basmati

- - -

Salade d'orange

10€

2025 - SEMAINE N°12

MARDI 18 MARS 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

MENU EXPRESS
DÉJEUNER EN MOINS DE 1 HEURE

Carpes-Frites
- - -
Kouglof glacé

10€

MERCREDI 19 MARS 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

Avocat aux crevettes
- - -
Dos de saumon à l'unilatérale,
Riz Pilaf
- - -
Tartelette aux framboises

MENU GOURMET

22€

JEUDI 20 MARS 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

Tielle sétoise au thon
- - -
Cassoulet toulousain
- - -
Crème catalane

MENU OCCITANIE

22€

VENDREDI 21 MARS 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

MENU EXPRESS
DÉJEUNER EN MOINS DE 1 HEURE

Blanquette de veau, nouilles alsaciennes
- - -
Crème renversée au caramel

10€

2025 - SEMAINE N°13

MARDI 25 MARS 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

MENU EXPRESS

DÉJEUNER EN MOINS DE 1 HEURE

Couscous

- - -

Dame blanche

10€

MERCREDI 26 MARS 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

Huîtres gratinées

- - -

Escalope de veau Viennoise

- - -

Profiteroles

MENU GOURMET

24€

JEUDI 27 MARS 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

Pissaladière

- - -

Bouillabaisse marseillaise

- - -

Nougat glacé et crème au citron

MENU PACA

35€

VENDREDI 28 MARS 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

MENU EXPRESS

DÉJEUNER EN MOINS DE 1 HEURE

Filet de lieu, sauce vin blanc, pommes vapeur

- - -

Gâteau de semoule

10€

2025 - SEMAINE N°14

MARDI 01 AVRIL 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

MENU EXPRESS

DÉJEUNER EN MOINS DE 1 HEURE

Bavette à l'échalotte, pommes allumettes

\- - -

Pêche Melba

10€

MERCREDI 02 AVRIL 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

Farandole de fruits de mer

\- - -

Cordon bleu de veau, pommes allumettes

\- - -

Choux à la crème

MENU GOURMET

35€

JEUDI 03 AVRIL 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

Raviole de Royan aux écrevisses

\- - -

Omble chevalier poché à l'Apremont,
crozets au beaufort et petits légumes

\- - -

Bouchon punché au Génépi

MENU RHÔNES-ALPES

22€

VENDREDI 04 AVRIL 2025

RESTAURANT FERMÉ

Fermeture avant congés scolaires.

EXEMPLES DE PROJETS PÉDAGOGIQUES

SOIRÉE "RÉUSSIR ENSEMBLE"

Le 10 mars 2023, à l'occasion de la soirée de Gala de notre UFA (Unité de Formation par Apprentissage), **nos apprentis cuisiniers et serveurs** ont réalisé leur "Chef d'Œuvre".
Ils ont confectionné **un cocktail dînatoire à thème** : de A à Z.
(recettes, dressage, décorations, commandes, ...)



5 thèmes ont été mis à l'honneur :
l'Alsace, l'Allemagne, l'Italie,
la Pologne et le Portugal.

Visionnez le film de ce projet :
Flashez le QR Code
ou rendez-vous sur...

Chaîne Youtube : A. Quirico
Vidéo : Soirée Réussir Ensemble

https://www.youtube.com/watch?v=5ZG60-DhbQw

AZUBI BAC PRO / LES SEMAINES TANDEM

Dans le cadre du Baccalauréat Professionnel, nous proposons à nos apprenants de valider la mention **"Azubi Bac Pro"** permettant de certifier leurs compétences professionnelles en langue allemande et de valoriser leur expérience outre-Rhin.



Dans le cadre de ce dispositif, nos élèves réalisent des "semaines tandem" (semaines d'échange franco-allemande) en partenariat avec notre école partenaire : **l'Ecole Hôtelière de Tettnang.**

2025 - SEMAINE N°17

MARDI 22 AVRIL 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

Risotto aux champignons

- - -

Fricassée de volailles, polenta

- - -

Panna cotta aux fruits rouges

MENU BRASSERIE

18€

MERCREDI 23 AVRIL 2025

RESTAURANT FERMÉ

Nos élèves sont en situation d'évaluation

JEUDI 24 AVRIL 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

Oeuf poché meurette

- - -

Boeuf bourguignon, écrasé de pomme de terre

- - -

Coupe glacé au cassis

MENU BOURGOGNE

22€

VENDREDI 25 AVRIL 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

Feuilleté d'asperges, sauce velouté

- - -

Gigot d'agneau rôti, pommes boulangères
et légumes de saison

- - -

Beignet de fruits

MENU BRASSERIE

24€

2025 - SEMAINE N°18

MARDI 29 AVRIL 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

Nouilles sautées aux escargots, saveur combawa

- - -

Pavé de truite de mer au soja

- - -

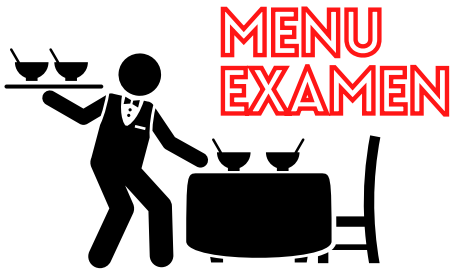
Ananas flambé

MENU BRASSERIE

18€

MERCREDI 30 AVRIL 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00



Menu surprise "entrée - plat - dessert" servi par des élèves en situation d'évaluation

18€

JEUDI 01 MAI 2025

RESTAURANT FERMÉ

Férié - Fête du travail

VENDREDI 02 MAI 2025

RESTAURANT FERMÉ

Nos élèves sont en situation d'évaluation

2025 - SEMAINE N°19

MARDI 06 MAI 2026

RESTAURANT FERMÉ
Nos élèves sont en situation d'évaluation.

MERCREDI 07 MAI 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

Cassolette d'asperges
- - -
Carré d'agneau et son jus corsé
- - -
Fraises Melba

MENU GASTRONOMIQUE

35€

JEUDI 08 MAI 2025

RESTAURANT FERMÉ
Férié - Victoire 8 mai 1945

VENDREDI 09 MAI 2025

RESTAURANT FERMÉ
Nos élèves sont en situation d'évaluation

2025 - SEMAINE N°20

MARDI 13 MAI 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00



Menu surprise "entrée - plat - dessert" servi par des élèves en situation d'évaluation

18€

MERCREDI 14 MAI 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

Asperges d'Alsace aux deux sauces

- - -

Carré de veau, gratin dauphinois, sauce champignons

- - -

Feuillantine aux fraises

MENU GASTRONOMIQUE

35€

JEUDI 15 MAI 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

7

LE 7ÈME CONTINENT



DÉJEUNER GASTRONOMIQUE

Nos élèves réalisent un menu signé par Laurent Haller, chef étoilé du 7ème Continent à Rixheim

50€

VENDREDI 16 MAI 2025

RESTAURANT FERMÉ

Nos élèves sont en situation d'évaluation

2025 - SEMAINE N°21

MARDI 20 MAI 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

Moules à la crème

- - -

Suprême de volaille, sauce Nantua

- - -

Fraises Melba

MENU BRASSERIE

18€

MERCREDI 21 MAI 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

Melon au Porto

- - -

Souris d'agneau braisée,
ratatouille

- - -

Vacherin glacé

MENU GOURMET

22€

JEUDI 22 MAI 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

Salade croquante au Sainte-Maure de Tourraine

- - -

Canard à la tourangelle, lentilles vertes du Berry

- - -

Pithiviers

MENU VAL-DE-LOIRE

22€

VENDREDI 23 MAI 2025

RESTAURANT FERMÉ

Nos élèves sont en situation d'évaluation

2025 - SEMAINE N°22

MARDI 27 MAI 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

MENU BRASSERIE

Asperges aux 2 jambons

- - -

Porcelet rôti, pommes sautées

- - -

Autour de la fraise

18€

MERCREDI 28 MAI 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

MENU GOURMET

Cuisses de grenouille en cerise

- - -

Osso bucco à la milanaise

- - -

Pavlova

24€

JEUDI 29 MAI 2025

RESTAURANT FERMÉ

Férié - Jeudi de l'Ascension

VENDREDI 23 MAI 2025

RESTAURANT FERMÉ

Pont de l'Ascension

NOS PARTENAIRES

UMIH
UNION DES METIERS ET DES INDUSTRIES DE L'HOTELLERIE
Section Thann Thur Doller

EN
EMMANUEL NASTI
MARCHAND DE VIN

Hôtel du Rangen
anciennement la Cigogne



ARTISAN DISTRIBUTEUR
ADAM-BOISSONS.FR
Depuis 1923



JULIEN'S

Le Nouveau Chef
EST. 1986
REVENDEUR OFFICIEL

Maîtres Cuisiniers de France
PARTENAIRE OFFICIEL

ecotel

TRAITEUR SIMON

IDNOV
L'industrie comme tremplin

IDEV
L'intérim pour tous

IDEMPLOI
L'insertion par l'intérim

5, rue du Général de Gaulle - 68310 WITTELSHEIM
03 89 57 80 30 - contact@idemploi.fr

Crédit Mutuel
Pays de Thann

alba
Artisan glacier
depuis 1927

SUPER U
location
DRIVE
coursesu.com

METRO



MULHOUSE - KINGERSHEIM

Rue de la Griotte, 68260 Kingersheim

service.clients@metro.fr