



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

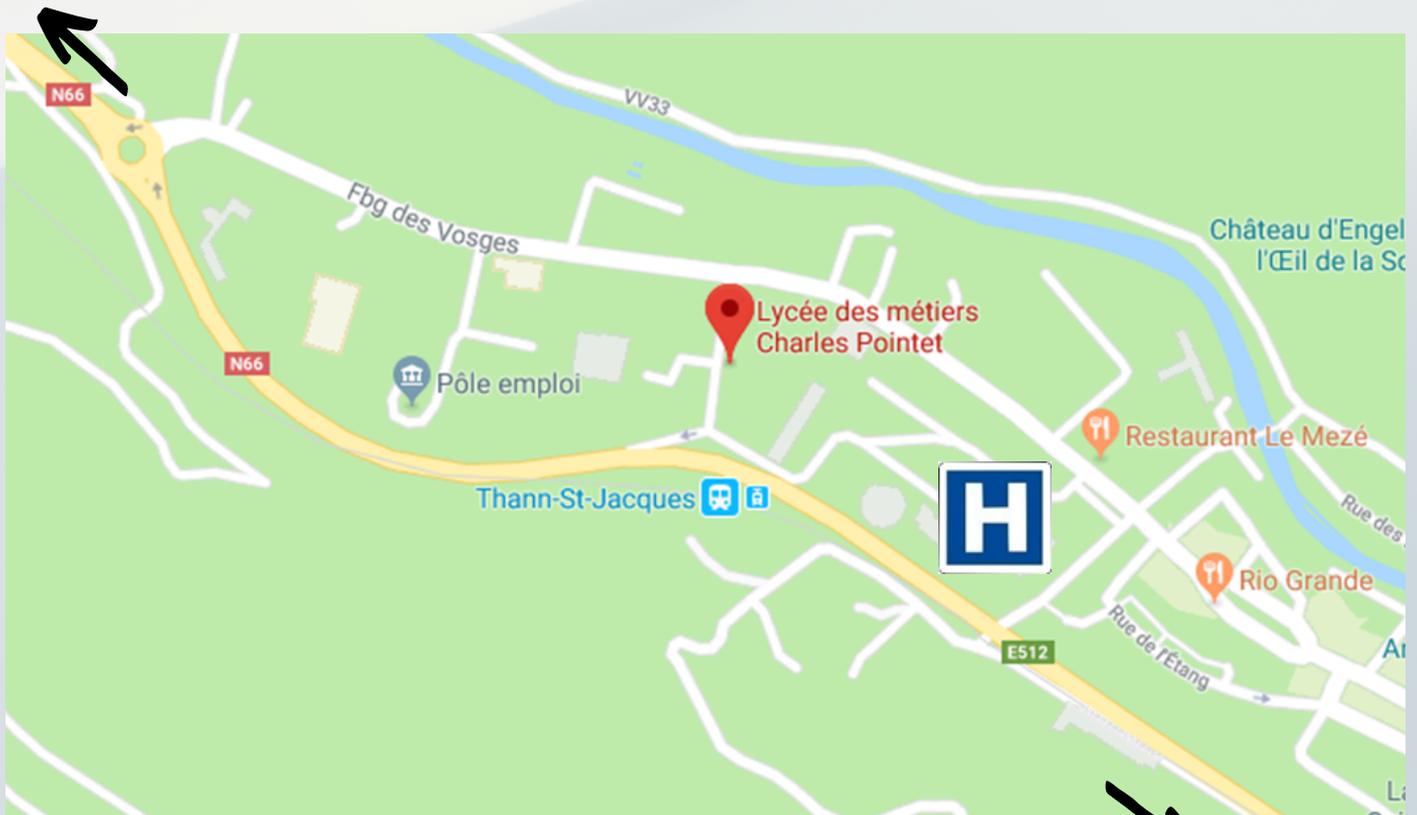
Station Thann Saint-Jacques

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



PLAN D'ACCÈS

Saint-Amarin
Bitschwiller-lès-Thann

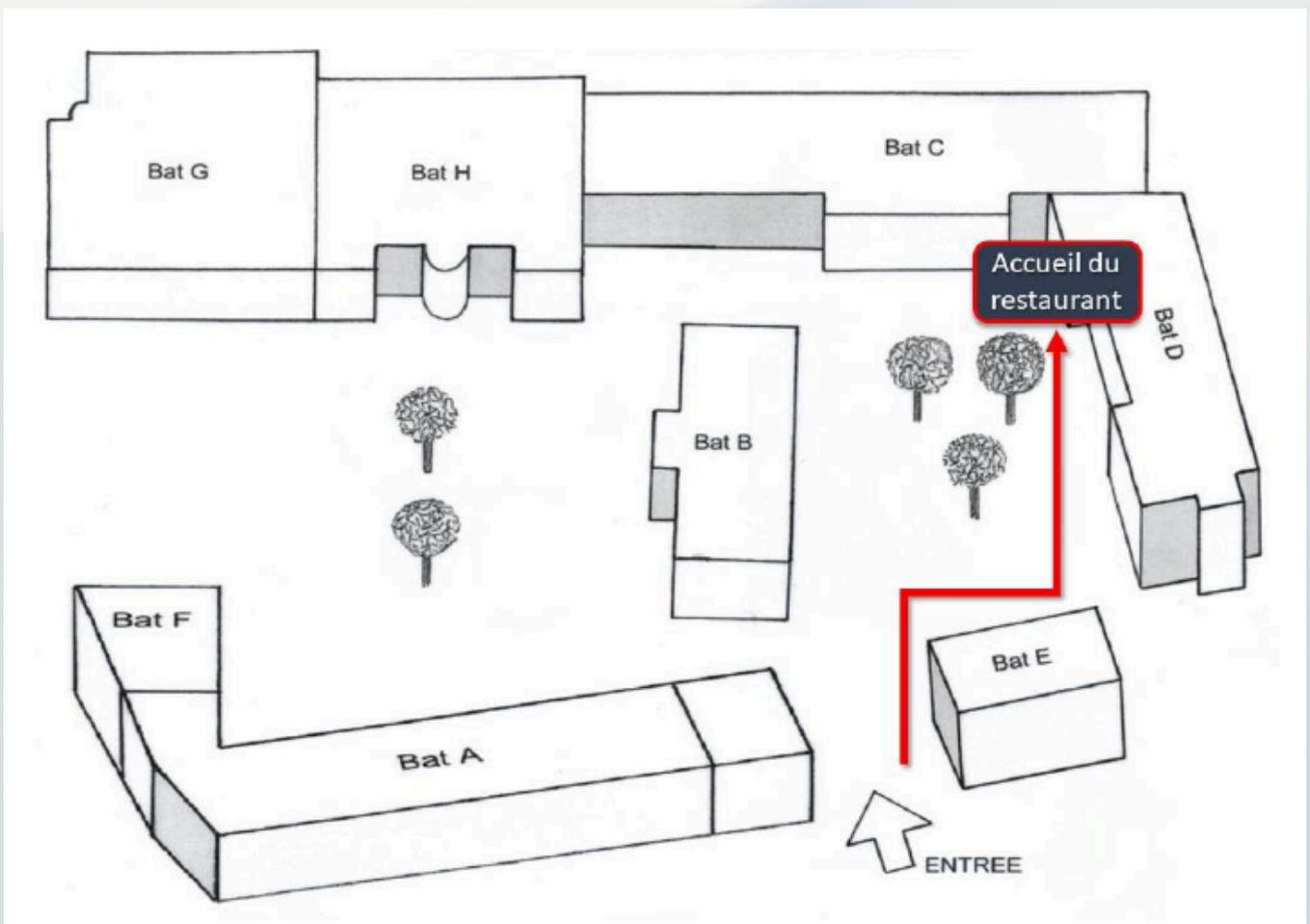


Vieux-Thann
Mulhouse

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

18€

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

18€

2024 - SEMAINE N°46

MARDI 12 NOVEMBRE 2024

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

Potage Esaü
- - -

Civet de marcassin, choux rouge et spaetzle
- - -

MENU
BRASSERIE

Assortiment de choux

18€

MERCREDI 13 NOVEMBRE 2024

SERVICE DU SOIR - ACCUEIL À 19H00

Feuilleté aux noix de coquille Saint-Jacques
- - -

Mignon de veau
aux saveurs automnales
- - -



DÎNER GALA
GASTRONOMIQUE

Croustillant de poires

50€

JEUDI 14 NOVEMBRE 2024

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

Pâté lorrain et salade mêlée
- - -

Potée champenoise
- - -

MENU
LORRAINE
CHAMPAGNE

Mirabelles flambées, sabayon Champagne
et biscuits rose de Reims

22€

VENDREDI 15 NOVEMBRE 2024

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

Petits pâtés feuilletés
- - -

Filet de cabillaud Bonne Femme,
mousseline de carottes et céleris
- - -

MENU
BRASSERIE

Mousse au chocolat

18€

2024 - SEMAINE N°47

MARDI 19 NOVEMBRE 2024

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

Filet de truite sur ses légumes croquants

Blanquette de veau,
nouilles au beurre

Tiramisu

MENU
BRASSERIE

18€

MERCREDI 20 NOVEMBRE 2024

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

Carpaccio de saumon et mangue

Filet de sole gratiné,
petits légumes glacés

Tarte citron meringuée

MENU
GASTRONOMIQUE

35€

JEUDI 21 NOVEMBRE 2024

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

Flamiche au Maroilles

Carbonade de joue de porc à la flamande

Tarte au sucre

MENU
HAUTS-DE-FRANCE

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

Alliance citron praliné noisette



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

Alliance citron praliné noisette



35€

JEUDI 28 NOVEMBRE 2024

RESTAURANT FERMÉ

Nos élèves sont en voyage scolaire à Tett nang 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

Alliance citron praliné noisette



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

Alliance citron praliné noisette

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

Alliance citron praliné noisette

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

Alliance citron praliné noisette

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

Alliance citron praliné noisette

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

Alliance citron praliné noisette

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

Alliance citron praliné noisette

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

Alliance citron praliné noisette

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

Alliance citron praliné noisette

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

Alliance citron praliné noisette



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

Alliance citron praliné noisette



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

Alliance citron praliné noisette



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

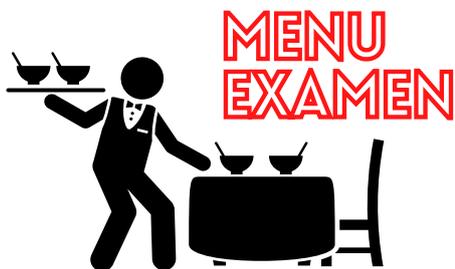
RESTAURANT FERMÉ

Nos élèves sont en situation d'évaluation.

2025 - SEMAINE N°06

MARDI 04 FÉVRIER 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

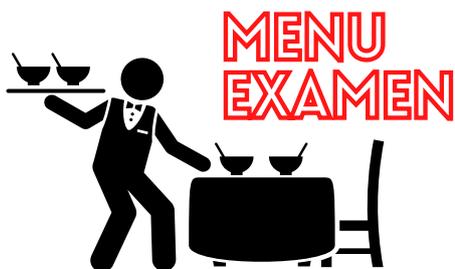


Menu surprise "entrée - plat - dessert"
servi par des élèves en situation
d'évaluation

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

Cassolette de fruits de mer

- - -

Gigot d'agneau rôti aux cocos de Paimpol

- - -

**MENU
BRETAGNE**

Tatin de pommes au Chouchen

22€

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 TETTANG



- ● ● Landesberufsschule
- ● für Hotel- und Gaststättenberufe
- Tettang

L'Ecole hôtelière de Tettang (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, Fleischnaks, 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
EXAMEN

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
- - -

MENU
PAYS DE LA LOIRE

Poire pochée

22€

VENDREDI 28 FÉVRIER 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

Goujonnette de merlan, sauce tartare
- - -

Filet de bar au vin rouge, embeurrée de choux
- - -

MENU
BRASSERIE

Riz Condé

18€

2025 - SEMAINE N°10

MARDI 04 MARS 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

Cassolette d'escargots forestière

Pavé de truite saumonée sur Choucroute

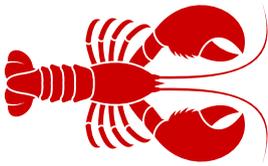
Forêt Noire

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

**MENU
GOURMET**

- - -
Mille-feuille

22€

JEUDI 13 MARS 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

Merlu piperade et chipirons

- - -
L'axoa, riz et légumes du moment

**MENU
AQUITAINE**

- - -
Gâteau basque et cerises flambées

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**

22€

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

**MENU
RHÔNES-ALPES**

Bouchon punché au Génépi

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 Tettang.**

2025 - SEMAINE N°17

MARDI 22 AVRIL 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

MENU
BRASSERIE

Risotto aux champignons

Fricassée de volailles, polenta

Panna cotta aux fruits rouges

18€

MERCREDI 23 AVRIL 2025

RESTAURANT FERMÉ

Nos élèves sont en situation d'évaluation

JEUDI 24 AVRIL 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

MENU
BOURGOGNE

Oeuf poché meurette

Boeuf bourguignon, écrasé de pomme de terre

Coupe glacé au cassis

22€

VENDREDI 25 AVRIL 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

MENU
BRASSERIE

Feuilleté d'asperges, sauce velouté

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

Beignet de fruits

18€

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
EXAMEN**

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
Férial - Victoire 8 mai 1945

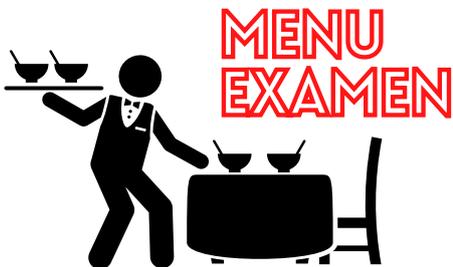
VENDREDI 09 MAI 2025

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

MENU

GASTRONOMIQUE

Feuillantine aux fraises

35€

JEUDI 15 MAI 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00



LE 7^{ÈME} 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

Asperges aux 2 jambons

Porcelet rôti, pommes sautées

Autour de la fraise

MENU
BRASSERIE

18€

MERCREDI 28 MAI 2025

SERVICE DU MIDI - ACCUEIL À 12H00

Cuisses de grenouille en cerise

Osso bucco à la milanaise

Pavlova

MENU
GOURMET

22€

JEUDI 29 MAI 2025

RESTAURANT FERMÉ
Férié - Jeudi de l'Ascension

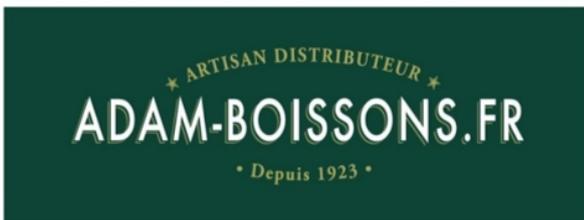
VENDREDI 23 MAI 2025

RESTAURANT FERMÉ
Pont de l'Ascension

NOS PARTENAIRES



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



REVENDEUR OFFICIEL



PARTENAIRE OFFICIEL



L'industrie
comme tremplin



L'intérim
pour tous



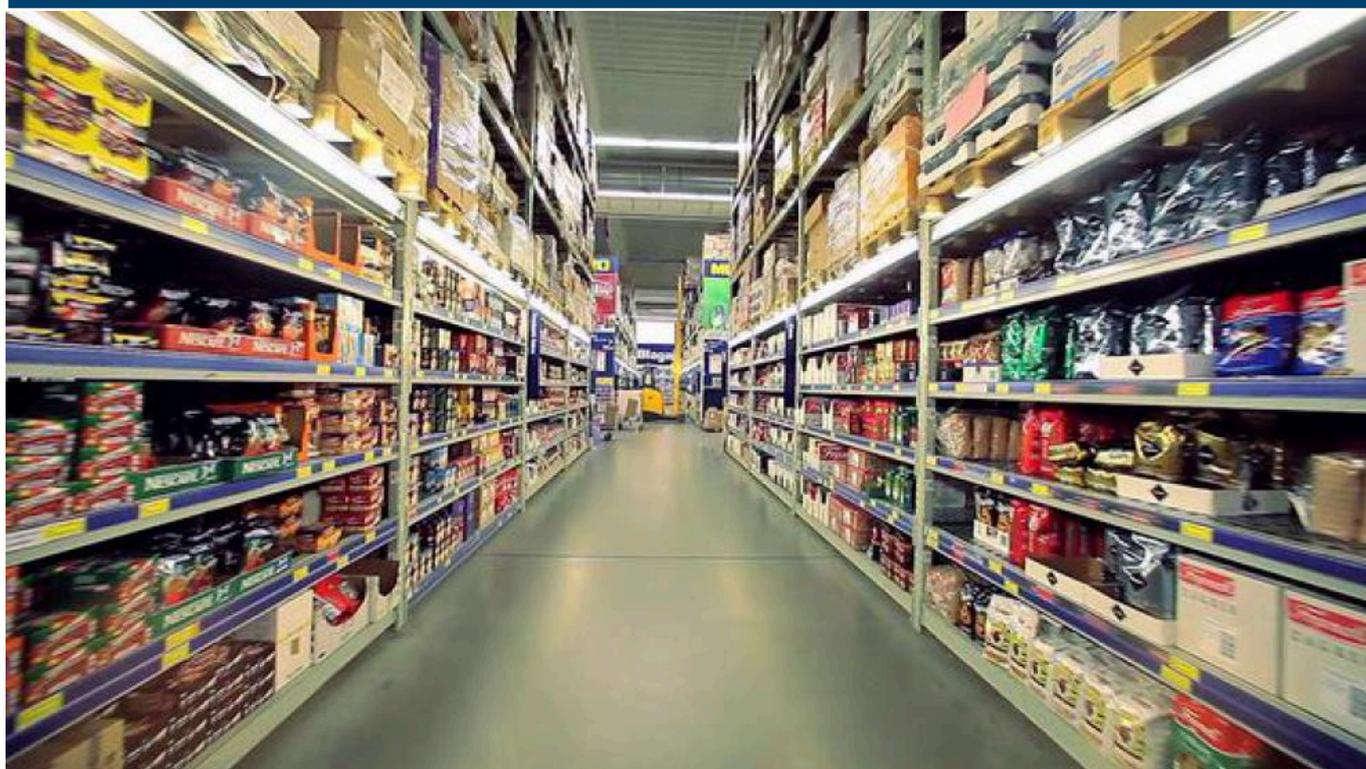
L'insertion
par l'intérim

5, rue du Général de Gaulle - 68310 WITTELSHEIM

03 89 57 80 30 - contact@idemploi.fr



METRO



MULHOUSE - KINGERSHEIM

Rue de la Griotte, 68260 Kingersheim

service.clients@metro.fr