

2018 · 2019

Lycée Professionnel
Régional

Bien plus qu'un Lycée.
UN Avenir





www.azmedical.fr

MONT-SAINT-MARTIN

Magasin de Mont-Saint-Martin
3, rue Alfred Iabbé
54350 MONT-SAINT-MARTIN

☎ 03 82 23 46 00

LEXY

Magasin de LEXY
76, route de Longwy
54720 LEXY

☎ 03 82 23 10 82

Matériel Médical

Lits médicalisés, fauteuil roulant, déambulateur, canne...

Hygiène & Confort

Votre spécialiste en problème d'incontinence

Orthopédie Générale

Attelle de main, attelle de pied, ceinture de soutien lombaire...

Orthopédie sur-mesure

Semelles orthopédiques, bas de contention, prothèses mammaires...

AUDUN LE TICHE

Magasin de Audun le Tiche
1324, Avenue Salvador Allende
57390 AUDUN LE TICHE

☎ 03 82 86 06 02

THONVILLE

Magasin de Thionville
10, boucle du Val Marie
ZI du Linkling
57100 THIONVILLE

☎ 03 82 55 40 40

✉ contact@azmedical.fr



ÉDITORIAL

Nourrir les anges.

Vous avez choisi de (re)découvrir nos restaurants d'application à l'occasion de cette nouvelle saison 2018-2019. Une « maison » décomplexée où se forme l'avant-garde gastronomique de notre région. Vous nous faites confiance en étant toujours plus nombreux chaque année à venir vous restaurer aux « **Anthocyanes** » ou au « **Petit Vauban** ».

Nos élèves sont encadrés par une équipe de professeurs chevronnés qui développe une pédagogie innovante et dynamique sous l'impulsion de Mme Pazzaglia, Directeur délégué aux enseignements technologiques et professionnels : Ils savent faire émerger une maison d'artistes conçue comme un organisme vivant sur un terrain propice à la création.

Vous partagerez, avec nous, un moment d'équilibre entre racines culturelles et conceptualité universelle, loin de la globalisation de la gastronomie sans saveur.

Vous apprécierez l'architecture qui oeuvre au croisement du design et de l'art. L'intérieur des restaurants, conçu par les élèves, sous la conduite des professeurs, bénéficie de la signature « Darche ». Et si certaines pièces de design évoquent le passé, la façon dont elles sont agencées suscite toujours une élégante impression de modernité.

Une plongée intimiste et poétique dans l'univers gastronomique de notre lycée qui rêverait, un jour, de nourrir les anges...



VAL THORENS
LA PLAGNE GRIMAUD
LACANAU
LES ARCS CAEN
MOLIETS
CAP ESTEREL
PONT ROYAL
CHAMBERY

RESTOLEIL
RESTAURATION

RESTOLEIL c'est 1 Marque
qui fédère et gère
60 ENSEIGNES
aux concepts différents.

RESTOLEIL est une société de
restauration commerciale dans le secteur
du tourisme. Le Groupe Restoleil gère
ses propres enseignes et exploite des
restaurants pour des grands groupes
immobiliers, acteurs dans le
tourisme international.

28

m€ de chiffre
d'affaires en 2017

60

Près d'un soixantaine d'établissement,
Restaurant, Bars, Superettes, ..

420

Collaborateurs en haute saison



www.restoleil.com

FILIÈRES D'EXCELLENCE

Les élèves en section
Hôtellerie-Restauration
du Lycée Darche vous
accueillent, apprennent et
sont évalués, au sein de deux
restaurants ouverts à tous les publics :

Le restaurant « Les Anthocyanes »
Le restaurant « Le Petit Vauban »

Les situations professionnelles proposées à nos
élèves dans ces deux restaurants sont toujours
très concrètes et fidèles à la réalité professionnelle
pour une formation qui vise l'excellence à chaque instant.

Les diverses situations professionnelles et concepts de restauration
étudiés transforment au fil des semaines « Les Anthocyanes » et
« Le Petit Vauban » en restaurant gastronomique ou d'un autre concept,
ou encore à thème (Noël, Trains de légendes, Tour de France...) au gré des
multiples compétences à développer par les élèves de chaque classe.

Ainsi, sur le calendrier de cette brochure, vous trouverez tantôt des
menus précisément établis, prévus pour former nos élèves
les plus jeunes, tantôt des thèmes dans le cadre desquels
nos élèves les plus aguerris seront chargés de concevoir
des prestations en cours d'année. Les élèves et
Estelle, Claire, Amandine, Florence, David, Olivier,
Karine, Alain et Patrick vous accueilleront avec
plaisir et professionnalisme pour déjeuner
ou pour dîner.



LES COURS PRIVÉS AVEC LE GRETA

Pâtisserie
15h / 19h

**Monsieur
PICHELIN Olivier**
vous propose :

• **Bûche de Noël aux fruits**
Le jeudi 6 décembre 2018

• **Bûche de Noël au chocolat**
Le jeudi 13 décembre 2018

• **Choux, éclairs... Pour l'apéritif**
Le mardi 15 janvier 2019

• **3 agrumes, 3 desserts**
Le mardi 31 janvier 2019

• **Les verrines salées de saison**
Le jeudi 7 mars 2019

• **Les classiques sucrés en verrine**
Le jeudi 16 mai 2019



GRETA LORRAINE NORD

Site de Longwy

Maison de la formation
Espace Jean Monnet - Longlaville
54400 LONGWY
☎ 03.82.25.24.60

Liliane BASILE

✉ liliane.basile@ac-nancy-metz.fr
www.greta-lorraine-nord.fr

VIGROS

Boucherie - Charcuterie



14 rue du Maillet
Zone du Linkling
57100 THIONVILLE

☎ 03 82 88 49 85
vigros.morin@orange.fr

Jardiland

CULTIVEZ VOTRE BIEN-ÊTRE

Zone les Maragolles LEXY

OUVERT 7J/7 Tél. 03.82.25.99.44

FLEURS · JARDINS & ANIMAUX · DÉCO

la centrale des vignerons nancy

OENO-CONSEIL

☎ 03 83 32 03 74

✉ caviste@lacentraledesvignerons.eu

— NOUVELLE ADRESSE —
2 rue des Cristalleries · Nancy



HÉMISPHERE  SUCRÉ

HÉLOÏSE STEINMETZ
Meilleure Apprentie de France 2016

9 lot. le champ fleuri 54980 BATILLY
+33 6 37 48 82 48

f Hémisphère sucré

SEPTEMBRE
2018

Restaurant les Anthocyanes

Jeudi (midi) 27 septembre 2018

Melon au jambon

Filet mignon de porc,
Poêlée de légumes

Crumble aux pommes

Vendredi (midi) 28 septembre 2018

Salade frisée au foie de veau

Dos de cabillaud à la crème,
riz créole

Fraise melba

Restaurant le Petit Vauban

Lundi (midi) 24 septembre 2018

Crudités variées

Steak haché, sauce poivre vert,
purée de pomme de terre

Pomme au four,
caramel au beurre salé

Mardi (midi) 25 septembre 2018

Potage Parmentier

Escalope de volaille crème
et champignons, tagliatelles

Flan au chocolat

OCTOBRE
2018

Restaurant les Anthocyanes

Lundi 01 octobre et mardi 02 octobre 2018 (soir)

Dans une ambiance moderne,
venez découvrir nos plats. Ils seront réalisés devant vous.

Jeudi (midi) 04 octobre 2018

Potage Minestrone

Escalope milanaise, spaghettis au beurre

Panna cota

Vendredi (midi) 05 octobre 2018

Poireau vinaigrette, œuf mimosa

Blanquette de veau, penne au beurre

Tartelette cerise à l'alsacienne

Restaurant le Petit Vauban

Lundi (midi) 01 octobre 2018

Potage Parisienne

Cuisse de poulet rôtie au thym citron,
haricots verts persillés

Pot de crème vanille

Mardi (midi) 02 Octobre 2018

Panier de crudités

Filet de colin, sauce ciboulette
Riz pilaf

Crème brûlée



**OCTOBRE
2018**

Restaurant les Anthocyanes

Lundi 08 octobre et mardi 09 octobre 2018 (soir)

Dans une ambiance moderne,
venez découvrir nos plats. Ils seront réalisés devant vous.

**Jeudi (midi)
11 octobre 2018**

Tartelette courgettes et chèvre

Pavé de bœuf au poivre,
pommes dauphines

Crème caramel

**Vendredi (midi)
12 octobre 2018**

Gnocchis à la parisienne

Pavé de saumon aux poireaux,
pommes grenaille

Salade de fruits et glace

Lundi 15 octobre et mardi 16 octobre 2018 (soir)

Dans une ambiance moderne,
venez découvrir nos plats. Ils seront réalisés devant vous.

Restaurant les Anthocyanes

Lundi 05 novembre et mardi 06 novembre 2018 (soir)

Au départ de la route du Rhum, la Bretagne met à
l'honneur ses fruits de mer et son poisson.



**Jeudi (midi)
08 novembre 2018**

Gnocchis à la romaine, sauce tomate

Filet de poisson pané, sauce tartare
Flan d'épinards, pommes vapeur

Œufs à la neige

**Vendredi (midi)
09 novembre 2018**

Velouté de potiron aux châtaignes

Escalope de veau à la crème
Tagliatelles aux 3 couleurs

Tartelette aux poires à la Bourdaloue

Restaurant le Petit Vauban

Lundi (midi) 08 octobre 2018

Salade orientale

Longe de porc braisée,
poêlée de légumes champêtres

Dame blanche

Mardi (midi) 09 octobre 2018

Potage julienne Darblay

Brochette de dinde, tomates provençale
et pomme purée

Duo de sorbets



Restaurant le Petit Vauban

**Lundi (midi)
05 novembre 2018**

Salade vosgienne

Steak beurre maître d'hôtel, frites maison

Poire pochée au vin rouge

**Mardi (midi)
06 novembre 2018**

Terrine de campagne

Poulet rôti, jardinière de légumes

Gâteau au chocolat de Nancy



Restaurant les Anthocyanes

Lundi 12 novembre et mardi 13 novembre 2018 (soir)

Dans l'ambiance d'un galion pirate, partez à la découverte du trésor.
Venez avec vos tenues de flibustiers partager le butin.

**Jeudi (midi)
15 novembre 2018**

Choux béchamel au jambon et fromage

Cuisse de poulet basquaise, riz créole

Déclinaison d'ananas

**Vendredi (midi)
16 novembre 2018**

Tartelette forestière

Filets de caille au raisin, purée de choux
de Bruxelles

Mousse au chocolat

Restaurant le Petit Vauban

**Lundi (midi)
12 novembre 2018**

Assiette de charcuteries Lorraine

Blanquette de veau à l'ancienne, purée Crécy

Tarte aux pommes

**Mardi (midi)
13 novembre 2018**

Œufs pochés à la bourguignonne

Bœuf Stroganoff, rôsti de pommes de terre

Coupe glacée aux mirabelles flambées



Restaurant les Anthocyanes

Lundi 19 novembre et mardi 20 novembre 2018 (soir)

Au milieu du 18^{ème} siècle, notre pavillon de chasse de tradition vous fera
partager les gibiers de grande venaison ainsi que les produits d'automne.

**Jeudi (midi)
15 novembre 2018**

Velouté de carotte au cumin, paillettes au fromage

Gratin d'endives au jambon, pommes bataille

Mille feuilles

**Vendredi (midi)
23 novembre 2018**

Potage Saint Germain aux croutons

Carré d'agneau en croûte d'herbes,
gratin dauphinois

Crème catalane, tuiles dentelles

Restaurant le Petit Vauban

**Lundi 19 novembre
et
Mardi 20 novembre 2018 (midi)**

Bar à salades

Crudités diverses, avocats crevettes
Œufs mimosa, légumes grillés provençale

Buffet de desserts



**NOVEMBRE
2018**

Restaurant les Anthocyanes

**Lundi 26 novembre 2018
et mardi 27 novembre 2018 (soir)**

Du 18^{ème} siècle à nos jours, ce pavillon
vous permettra de découvrir les gibiers à
plumes accommodés
de façon plus contemporaine.



**Jeudi (midi)
29 novembre 2018**

Œufs farcis Chimay

Cuisse de canard vigneronne,
pommes sautées

Poire pochée aux épices, petits fours

**Vendredi (midi)
30 novembre 2018**

Brick à l'œuf

Couscous royal

Salade d'agrumes,
glace

Restaurant les Anthocyanes

**Lundi 03 décembre
et mardi 04 décembre 2018 (soir)**

Du foie gras à la bûche, venez
découvrir nos plats gastronomiques
traditionnels de Noël.



**Jeudi (midi)
06 décembre 2018**

Crème Dubarry, brunoise de carottes

Bavette à l'échalote, frites maison

Tiramisu

**Vendredi (midi)
07 décembre 2018**

Œufs mollets florentine

Filet de poisson pané,
coulis de poivrons rouges

Tarte fine aux pommes,
glace vanille

Restaurant le Petit Vauban

**Lundi (midi)
26 novembre 2018**

Aumônière forestière, salade verte

Estouffade de bœuf, spätzles

Îles flottantes bergamote

**Mardi (midi)
27 novembre 2018**

Cassolette de fruits de mer

Choucroute alsacienne

Salade de fruits

Restaurant le Petit Vauban

**Lundi (midi)
03 décembre 2018**

Quiche lorraine

Poulet rôti, pomme Arlie

Mousse au chocolat

**Mardi (midi)
04 décembre 2018**

Salade lorraine de pomme de terre

Poule au pot, légumes pochés

Crumble aux poires, glace vanille



**DÉCEMBRE
2018**





Restaurant les Anthocyanes

Lundi 10 décembre et mardi 11 décembre 2018 (soir)

Du foie gras à la bûche, venez découvrir nos plats gastronomiques traditionnels de Noël.

**Jeudi (midi)
13 décembre 2018**

Salade frisée aux lardons, œuf poché

Cocotte de poissons et fruits de mer

Tartelette au chocolat

**Vendredi (midi)
14 décembre 2018**

Soupe de poissons

Carré de porcelet laqué, riz cantonnais

Carpaccio d'ananas, glace



Restaurant les Anthocyanes

Lundi 10 décembre et mardi 11 décembre 2018 (soir)

Du foie gras à la bûche, venez découvrir nos plats gastronomiques traditionnels de Noël.

**Jeudi (midi)
20 décembre 2018**

Velouté de potiron au foie gras

Filet de sole au champagne

Caille farcie

Dessert de Noël

**Vendredi (midi)
21 décembre 2018**

Cocktail d'avocat au crabe

Tartine de foie gras poêlé,
confit d'oignons au vin rouge

Cocotte de pétoncles, risotto aux champignons

Dessert de Noël

Restaurant le Petit Vauban

**Lundi (midi)
10 décembre 2018**

Bouillon de poule aux petits légumes

Hachis Parmentier, mesclun de salade

Clafoutis aux cerises

**Mardi (midi)
11 décembre 2018**

Velouté de potiron aux éclats de châtaigne

Lasagne bolognaise

Coupe glacée plombière

**Lundi (midi)
17 décembre 2018**

Médailillon de foie gras, chutney de figues et
pain brioché

Suprême de poularde aux pleurotes, polenta

Buchette

**Mardi (midi)
18 décembre 2018**

Salade Périgourdine

Risotto au saumon fumé
à la bisque de homard

Buchette

**JANVIER
2019**

Restaurant les Anthocyanes

**Lundi 07 janvier
et lundi 14 janvier 2019 (soir)**

Zen et détox, mais gouteuses et
saines, vos assiettes seront le reflet de
vos bonnes résolutions.

**Vendredi (midi)
18 janvier 2019**

Tartare de saumon

Bouchée à la reine aux morilles

Banane flambée



Restaurant les Anthocyanes

**Lundi (soir)
21 janvier 2019**

La cavalcade et l'ambiance du carnaval de Dunkerque, vous
feront découvrir les produits du Nord de la France.

Vendredi (midi) 25 janvier 2019

Soupe de moules aux pistils de safran

Cuisse de canard confite

Pomme sarladaise, salade verte

Bavarois poire chocolat



Restaurant le Petit Vauban

**Mardi (midi)
15 janvier 2019**

Menu à choix

Crème Dubarry ou rilette de jambon de pays

Pavé de saumon à l'oseille,
quinoa aux épices
Ou cuisse de poulet basquaise,
pommes sautées

Tarte Tatin



Restaurant le Petit Vauban

**Mardi (midi)
22 janvier 2019**

Menu à choix

Salade lorette ou flamiche picarde

Moules marinières
ou escalope de dinde viennoise,
petits pois à la française

Opéra, crème anglaise



JANVIER
2019



Restaurant les Anthocyanes

Lundi (soir) 28 janvier 2019

Le cortège de produits fins allemands, dans l'ambiance du carnaval en Bavière.



**Jeudi (midi)
31 janvier 2019**

Choux sauce Mornay

Pavé de bœuf aux poivres

Crumble aux pommes

Restaurant le Petit Vauban

Lundi (midi) 28 janvier 2019

Menu à choix

Crème de céleri ou rillette de saumon

Foie de veau à l'échalote, pommes vapeurs
ou entrecôte sautée Bercy, laitues braisées

Moelleux au chocolat, crème anglaise

FÉVRIER
2019



Restaurant les Anthocyanes

Lundi (soir) 04 février 2019

Cocooning et ambiance feutrées, notre restaurant vous proposera un moment particulièrement complice autour d'un menu gastronomique.

**Jeudi (midi)
07 février 2019**

Potage cultivateur

Fricassée de cuisse de poulet à l'ancienne

Crêpes aux agrumes



Restaurant le Petit Vauban

Lundi (midi) 04 février 2019

Menu à choix

Salade niçoise ou quiche au fromage

Côte de porc charcutière, carottes persillées
ou veau marengo, jardinière de légumes

Panna cota aux fruits rouges



FÉVRIER
2019

Restaurant les Anthocyanes

Lundi (soir) 25 février 2019

Ambiance très baroque et menu
gastronomique italien, au fil de l'eau
venez partager ce carnaval vénitien.

Jeudi (midi) 28 février 2019

Crème Choisy aux cuisses
de grenouilles

Quenelles de brochet,
sauce Nantua

Forêt Noire

Restaurant le Petit Vauban

**Lundi (midi)
25 février 2019**

Gnocchis à la parisienne

Tartare de bœuf ou steak haché façon bouchère

Pommes allumettes, salade verte

Crème caramel

**Mardi (midi)
26 février 2019**

Salade de choux blanc franc comtoise

Poulet grillé à l'américaine, pommes gaufrettes

Choux chantilly

MARS
2019

Restaurant les Anthocyanes

Vendredi (midi) 01 mars 2019

Cocktail d'avocat, pamplemousse et crevettes

Escalope milanaise

Spaghettis

Tartelette tutti/frutti

Lundi 04 Mars et Mardi 05 Mars 2019 (soir)

Dans l'ambiance du festival de Cannes, venez découvrir les produits raffinés du Sud de la France

**Jeudi (midi)
07 mars 2019**

Timbale de pétoncles
aux poireaux

Goulash hongroise

Brioche perdue

Vendredi (midi) 08 Mars 2019

Tempura de crevettes et légumes,
sauce aigre douce

Magret de canard laqué

Riz cantonnais

Litchis flambés sur glace

Restaurant le Petit Vauban

**Lundi (midi)
04 mars 2019**

Potage cultivateur

Filet de poisson Dugléré

Chou à la crème

**Mardi (midi)
05 mars 2019**

Œufs en gelée au saumon fumé

Tomates farcies, riz pilaf

Carpaccio d'ananas



Restaurant les Anthocyanes

Lundi 11 mars et mardi 12 mars 2019 (soir)

Sur les terres Celtes, fêtons la saint Patrick. L'ambiance de notre taverne vous fera voyager autour des produits irlandais.

**Jeudi (midi)
14 mars 2019**

Gnocchis à la Parisienne

Potée lorraine

Salade de fruits, tuile

**Vendredi (midi)
15 mars 2019**

Salade niçoise

Steak tartare
Ou brochette de Saint Jacques au chorizo

Œufs à la neige



Restaurant les Anthocyanes

Lundi 18 mars et mardi 19 mars 2019 (soir)

Dans une ambiance viticole et l'atmosphère d'un bar à vin, venez découvrir nos accords mets et vins.

**Jeudi (midi)
21 mars 2019**

Gratiné à l'oignon

Roulade de bœuf

Emincé de choux rouges

Tarte fine aux pommes

**Vendredi (midi)
22 mars 2019**

Assortiments de charcuteries italiennes

Lasagne saumon épinard

Tiramisu



Restaurant le Petit Vauban

**Lundi (midi)
11 mars 2019**

Timbale de volaille aux petits légumes

Osso bucco de dinde à la milanaise

Pennes

Chausson aux pommes

**Mardi (midi)
12 mars 2019**

Macédoine de légumes

Mignon de porc, sauce moutarde

Lentilles

Tartelettes aux pommes

Restaurant le Petit Vauban

**Lundi (midi)
18 mars 2019**

Salade de chèvre chaud au miel et pomme

Faux filet de bœuf, sauce béarnaise, gratin dauphinois

Crêpes soufflées

**Mardi (midi)
19 mars 2019**

Cocktail d'avocats et crevettes

Bœuf bourguignon, pommes croquettes

Baba au rhum



**MARS
2019**

Restaurant les Anthocyanes



**Lundi 25 mars et
Mardi 26 mars 2019 (midi)**

Dans une ambiance viticole et l'atmosphère d'un bar à vin, venez découvrir nos accords mets et vins.

**Jeudi (midi)
28 mars 2019**

Velouté de cresson

Magret de canard,
écrasé de pomme de terre

Paris Brest

**Vendredi (midi)
29 mars 2019**

Filet de saumon Bellevue

Cuisse de pintade rôtie,
gratin dauphinois

Café liégeois

Restaurant les Anthocyanes

Lundi 01 avril et mardi 02 avril 2019 (soir)

Dans une ambiance viticole et l'atmosphère d'un bar à vin, venez découvrir nos accords mets et vins.



**Mardi (soir)
02 avril 2019**

Assiette nordique

Légumes farcis provençal

Riz pilaf

Panna cota aux fruits rouges

**Jeudi (midi)
04 avril 2019**

Tomate antioise

Brochette de poisson et fruits de mer

Feuilleté aux abricots

Restaurant le Petit Vauban

**Lundi (midi)
25 mars 2019**

Couscous royal

Palet breton, tartare de mangue

**Mardi (midi)
26 mars 2019**

Œufs mimosa

Filet de poisson pané à l'anglaise, sauce tartare

Flan de légumes

Tarte feuilletée en bande aux fruits

**Lundi (midi)
01 avril 2019**

Rosace de tomates et mozzarella

Navarin d'agneau, légumes de saison

Coupe glacée, ananas flambé

**Mardi (midi)
02 avril 2019**

Blanc de poireau, sauce gribiche

Pot au feu, légumes pochés

Tarte citron meringuée



AVRIL
2019



Restaurant les Anthocyanes

Mardi (soir) 23 avril 2019

Dans le faste parisien, bienvenu dans notre brasserie traditionnelle. Escargots, viandes rouges, abats... seront à l'honneur.

**Jeudi (midi)
25 avril 2019**

Salade de lentilles et écrevisses

Poulet grillé à l'américaine

Crêpe soufflée à l'orange

**Vendredi (midi)
26 avril 2019**

Salade frisée aux lardons et
œuf poché

Pâtes aux fruits de mer

Tartelette poire chocolat

Restaurant le Petit Vauban

Mardi (midi) 23 avril 2019

Duo d'asperges, sauce mousseline

Saltimbocca, tian provençal

Sabayon aux fraises

AVRIL
2019



Restaurant les Anthocyanes

Lundi 29 avril et mardi 30 avril 2019 (soir)

Le concept « Eataly » à porter de main. Composez votre menu avec les produits hauts de gammes Italiens.



Restaurant le Petit Vauban

**Lundi (midi)
29 avril 2019**

Mousseline de thon aux asperges

Paupiette de dinde, légumes printaniers

Coupe fraises Melba

**Mardi (midi)
30 avril 2019**

Gazpacho

Cuisse de lapin chasseur,
pommes cocottes

Feuilleté aux fraises

MAI
2019

Restaurant les Anthocyanes

Jeudi (midi)
02 mai 2019

Assiette de crudités

Galette de fruits de mer,
flan d'épinards

Café gourmand

Vendredi (midi)
03 mai 2019

Tartelette provençale

Goujonnette de poisson,
sauce tartare

Coupe griottine

Lundi 06 Mai et Mardi 07 Mai 2019 (soir)

Adopter la Zen Attitude.

La gastronomie asiatique pour le plaisir des yeux et des papilles.

Jeudi (midi) 09 mai 2019

Légumes à la grecque

Munster frit,
pomme de terre rôties

Salade verte

Finger de fraise

Vendredi (midi) 10 mai 2019

Asperge mayonnaise

Brochette de bœuf,
tians de légumes

Tartelette à la rhubarbe

Restaurant le Petit Vauban

Lundi (midi)
06 mai 2019

Assiette nordique

Cuisse de canette vigneronne,
jardinière de légumes

Tiramisu aux fraises

Mardi (midi)
07 mai 2019

Œuf cocotte

Fricassée de volaille au curry, riz Madras

Café gourmand

Restaurant les Anthocyanes



Lundi 13 mai et mardi 14 mai 2019 (soir)

Les célèbres cabarets parisiens vous accueillent pour leur spectacle
« à la découverte du repas Paname »

Jeudi (midi) 16 mai 2019

Cocotte d'œufs brouillés
aux morilles

Coquelet rôti, légumes nouveaux

Chou chantilly

Vendredi (midi)

17 mai 2019

Melon à l'italienne

Mixed grill

Tartelette aux fraises



Restaurant le Petit Vauban

**Lundi 13 mai
et mardi 14 mai 2019 (midi)**

Menu du marché



MAI
2019

Restaurant les Anthocyanes

Lundi 20 mai et mardi 21 mai 2019 (soir)

Venez vous imprégner de l'ambiance des jeux de casino.
Des buffets haut en couleurs.

**Jeudi (midi)
23 mai 2019**

Gaspacho andalou

Médailillon de filet de porc à la moutarde

Soupe de melon et pastèque

**Vendredi (midi)
24 mai 2019**

Salade grecque

Filet de poisson bouillabaisse

Clafoutis aux cerises

Restaurant le Petit Vauban

**Lundi 20 mai
et mardi 21 mai 2019 (midi)**

Menu du marché

LES ARTISANS DU BON PAIN
POUR TOUTES LES OCCASIONS

FRANÇOISE
&
HERVÉ
LEJEUNE

BOULANGERIE
PÂTISSERIE - CONFISERIE

23 rue Mercy • 54400 LONGWY
☎ 03.82.23.23.78

LOR FM
LA RADIO LORRAINE

97.2 - 95.2 - 87.6

MR
MÉDIA
RÉGIE
communication
By Lor'fm

BRODERIE BÂCHE
IMPRIMERIE
TEXTILE AUTOCOLLANTS
OBJETS PUBLICITAIRES
PANNEAUX
CAMPAGNE RADIO
PLV
TROPHÉES
ROLL-UP
DÉCORATION
DE VÉHICULES
VITRINE
SIGNALÉTIQUE

☎ 03 82 50 11 11 - ✉ contact.print@lorfm.com
102 rue des Futaies 57100 Thionville-Veymerange

www.mediaregie.eu

MAI
2019



CHAMPAGNE

Cristian Senez



Restaurant les Anthocyanes

Lundi 27 mai et mardi 28 mai 2019 (soir)
Pour vous faire tourner la tête « **Le menu à l'envers** »

— Myriam & Philippe LAVA —

13, les jardins de Sillegny 57 420 SILLEGNY
Tél / Fax : 03.87.52.65.35 - 06.88.34.29.16 - 06.14.19.00.81
Email : myriamlava@gmail.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LE MENU À L'ENVERS

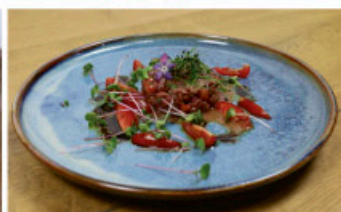


Clément PERROT
Chef à domicile - Traiteur

www.clement-perrot.com

📍 Lorraine / Luxembourg

📞 06 26 07 06 20



**Bergamote
& Citronnelle**

Primeur & épicerie fine

Sarl SMJ

37 rue aristide briand

F-54400 - LONGWY

✉ bergamoteetcitronnelle@sfr.fr

📞 03 54 05 36 75

**LIVRAISON
GRATUITE**



RÉSERVATIONS

Service des Réservations
03 82 23 52 52

Notre service de réservations est tenu uniquement par nos élèves (sous la responsabilité des professeurs et du chef de travaux). Par conséquent, il n'est accessible que durant les demi-journées d'activités professionnelles, le midi entre 10h00 et 14h00, le soir entre 15h00 et 22h00.

Les tarifs des menus ne sont plus affichés pour des raisons pédagogiques et surtout de légalité. Néanmoins lors de la réservation, les élèves et professeurs pourront vous les communiquer.

Fourchettes de tarifs

Au Petit Vauban : Entre 14 et 20 €
selon les formules

Aux Anthocyanes : Entre 18 et 60 €
selon les formules

Les boissons ne sont pas automatiquement comprises. Certaines formules à la carte vous seront également proposées. Nous vous informons qu'une mise en bouche et un apéritif vous sera offert à chaque prestation des Anthocyanes. Nous portons à votre connaissance que pour des raisons pédagogiques, d'approvisionnement et /ou de livraison, il est possible que les plats ou thèmes puissent être modifiés. Le règlement se fera uniquement par espèces ou par chèques.

Textes : Lycée DARCHE - Photos non contractuelles - Conception graphique : MÉDIA RÉGIE LOR'FM 03.82.50.11.11





Un groupe à
la hauteur de
vos événements

www.vif-furniture.com

www.abclocation.fr

www.abctextile.fr

VIF
FURNITURE

abc
LOCATION

abc
DECORATION

abc
TEXTILE

abc
FLANCHISERIE