

2018 · 2019

Lycée Professionnel  
Régional

Bien plus qu'un Lycée,  
UN Avenir





[www.azmedical.fr](http://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

#### THIONVILLE

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

☎ 03 82 55 40 40

✉ [contact@azmedical.fr](mailto: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  
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](http://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](mailto:liliane.basile@ac-nancy-metz.fr)  
[www.greta-lorraine-nord.fr](http://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](mailto: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 vigneronns

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

*Restaurant les Anthocyanes*

*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

**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*

*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

**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 les Anthocyanes*

**Lundi 19 novembre et mardi 20 novembre 2018 (soir)**

Au milieu du 18<sup>ème</sup> 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 (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 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<sup>ème</sup> siècle à nos jours, ce pavillon vous permettra de découvrir les gibiers à plumes accommodés de façon plus contemporaine.



*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.



DÉCEMBRE  
2018



**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

**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

**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

*Restaurant le Petit Vauban*





### *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

### *Restaurant le Petit Vauban*

**Lundi (midi)  
17 décembre 2018**

Médaille 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 rillettes 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

MARS  
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

*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**

Gratin 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



*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 antiboise

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**

Cœufs mimosa

Filet de poisson pané à l'anglaise, sauce tartare

Flan de légumes

Tarte feuilletée en bande aux fruits

*Restaurant le Petit Vauban*

**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



*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

*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

*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

Médaille 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 SIGNALÉTIQUE  
OBJETS PUBLICITAIRES  
PANNEAUX **CAMPAGNE RADIO**  
PLV DÉCORATION  
TROPHÉES COUPES ROLL-UP DE VÉHICULES

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

[www.mediaregie.eu](http://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** »

**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.



Clément PERROT  
Chef à domicile - Traiteur

[www.clement-perrot.com](http://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](mailto:bergamoteetcitronnelle@sfr.fr)

 03 55 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

Bon Appétit



Un groupe à  
la hauteur de  
vos évènements

[www.vif-furniture.com](http://www.vif-furniture.com)

[www.abclocation.fr](http://www.abclocation.fr)

[www.abctextile.fr](http://www.abctextile.fr)



**VIF**  
FURNITURE

**abo**  
LOCATION

**abo**  
DECORATION

**abo**  
TEXTILE

**abo**  
BLANCHISSERIE