

Restaurant



LYCEE OEHMICHEN
RESTAURANT PEDAGOGIQUE

LE COCHELET

Période du 22 septembre
au 28 Novembre 2025



RESERVATIONS

Par Téléphone : 03.26.69.23.35

Par mail : resachardonnay@gmail.com

Sur internet : site internet du lycée

Fonctionnement du restaurant d'application

Le lycée Etienne Oehmichen vous accueille au sein de son restaurant d'application ouvert à la clientèle. Ce restaurant fonctionne dans le cadre d'un établissement de formations hôtelières. Il ne saurait en aucune manière être assimilé à un restaurant commercial de restauration et d'hôtellerie.

Son objectif est exclusivement pédagogique et vise à :

- Former l'élève aux attitudes et aux comportements professionnels par le contact avec une clientèle réelle ;
- Initier l'élève à tous les aspects d'un service et d'une production en grandeur réelle ;
- Rapprocher le système éducatif des réalités économiques professionnelles ;
- Commercialiser des produits que les ateliers doivent fabriquer pour assurer la formation des élèves.

Ces objectifs entraînent des règles de fonctionnement particulier différenciant le restaurant d'application d'une entreprise de restauration commerciale.

Les menus sont planifiés au début de l'année scolaire. De ce fait, des impondérables peuvent nous amener à modifier l'un d'entre eux en cours d'année.

Le restaurant d'application est fermé le samedi et le dimanche ainsi que lors des périodes de vacances scolaires.

La cuisine et le service sont effectués par des élèves encadrés par un équipe de professeurs.

L'organisation de notre restaurant est dictée par le niveau de formation des élèves, la conception des menus, les méthodes de service, le nombre de couverts accueillis, les horaires d'ouverture et de fermeture.

Jours et horaire d'ouverture du restaurant d'application



RESTAURANT LE COCHELET

Déjeuners : **du lundi, mardi et jeudi**

Accueil des clients à **12h00**, au plus tard **12h20**

Fin de repas **13h30**

Les horaires sont régis par des impératifs :

Scolaires : nos élèves ont des cours auxquels ils doivent impérativement participer, le matin à 8 h et après le service du déjeuner à 14H00.

Nous vous remercions de votre compréhension.

Modalités

Contraintes pédagogiques

Les capacités par repas sont établies par les professeurs, pour des raisons pédagogiques. La personne prenant la réservation ne peut pas les dépasser sans leur accord.

Pour les réservations de plus de 8 couverts, le professeur en charge du service, pour des raisons pédagogiques pourra scinder le groupe en plusieurs tables.

Les menus sont susceptibles de faire l'objet de modifications liées aux contraintes d'approvisionnement.

Le règlement des repas peut s'effectuer par carte bleus, chèque et espèces.

Déjeuner du lundi 22 septembre



8.00 €

Pizza reine ou
4 fromages

Fromage blanc
coulis de fruits rouges
et macaron

Déjeuner du jeudi 25 septembre

Poulet rôti
haricots verts persillés

*Tarte Bourdaloue

8.00 €

Vente à emporter



Déjeuner du lundi 29 septembre



8.00 €

Quiche Lorraine
ou
quiche au chèvre et bacon

Compote de pommes et
financiers

Déjeuner du jeudi 02 octobre

Croque Monsieur
jambon et champignons

Cake aux pêches

8.00 €

Vente à emporter



Déjeuner du lundi 06 Octobre



8.00 €

Croque Monsieur Jambon ou
Jambon champignons

Muffin fruits rouges ou au
chocolat

Déjeuner du jeudi 09 Octobre

Burger frites

Panacotta exotique
palmiers

8.00 €



Déjeuner du lundi 13 Octobre



8.00 €

Burger pommes de terre
sautées

Panacotta aux fruits rouges
et gâteau au yaourt coco

Déjeuner du jeudi 16 octobre

9.50 €

Cake au jambon et fromage

Rôti de porc flan de légumes

Poire pochée au chocolat

Déjeuner du lundi 03 Novembre

9.50 €

Carotte Vinaigrette

Cuisse de poulet rôti haricots verts
persillés

Gâteau au citron

Déjeuner du jeudi 06 Novembre

9.50 €

Quiche Lorraine

Pavé de saumon, poêlée de légumes

Beignets aux pommes

Déjeuner du lundi 10 Novembre

9.50 €

Betterave Vinaigrette

Escalope à la crème et riz

crème renversée au caramel , gâteau au
yaourt et amandes

Déjeuner du jeudi 13 Novembre

Escalope de poulet en
papillote, gratin de chou-fleur

Crumble aux fruits rouges et
glace vanille

8.00 €

FORMULE
EXPRESS



Déjeuner du lundi 17 Novembre



9.50 €

Céleri rémoulade

Tartiflette

Compote pommes et poires et quatre
quart

Déjeuner du jeudi 20 Novembre

Potage de légumes

Steak sauce poivre , pommes suédoises

Compote de pommes et miel, quatre
quart



9.50 €

Déjeuner du lundi 24 Novembre



9.50 €

Coleslaw

Steak aux poivres, endives braisées

Gâteau Breton

Déjeuner du jeudi 27 Novembre

Duo de carottes et céleri

Escalope à la crème frites et salade

Salade de fruits



9.50 €

Période du 01 décembre au 19 décembre

