

Restaurant



Période du 12 janvier au
29 mai 2026



RESERVATIONS

Par Téléphone : 03.26.69.23.35

Par mail : resachardonay@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 12 janvier



10.00 €



Déjeuner du jeudi 15 janvier

10.00 €

Salade Cajun

Bœuf Bourguignon poêlée de courgette

Beignet aux pommes

Déjeuner du lundi 19 janvier

10.00 €



Déjeuner du jeudi 22 janvier



8.50 €



Déjeuner du lundi 26 Janvier



8.50 €



Déjeuner du jeudi 29 janvier

Soupe à l'oignon

Sauté de porc au curry, riz

Fromage Blanc coulis de fruits rouges

10.00 €

Déjeuner du lundi 02 février

10.00 €

Salade d'endives aux noix

Rougail saucisse, riz

Crème renversée

Déjeuner du jeudi 05 février

Crostini

Escalope milanaise, pates sauce tomate

Tiramisu

10.00 €

Déjeuner du lundi 09 février



céleri rémoulade

Dos de cabillaud en papillote gratin de
choux fleur

Crumble au fruits rouges

Déjeuner du jeudi 12 février



Dos de cabillaud façon
crumble

Gratin de courgette

Gâteau marbré et sa crème
anglaise

Déjeuner du lundi 02 mars



Poke Ball Jambon

Gâteau à l'ananas et crème
anglaise



Déjeuner du jeudi 05 mars

Salade piémontaise

Piperade Omelette

Crème renversée au caramel



Déjeuner du lundi 09 mars



Concombre vinaigrette

Tagliatelle carbonara

Compote pomme framboise gâteau au
yaourt

Déjeuner du jeudi 12 mars

Menu Chef d'œuvre
Menu en cours d'élaboration



Déjeuner du lundi 27 avril



Déjeuner du jeudi 30 avril



Menu



Déjeuner du lundi 04 mai



Cake aux olive et lardons

Sauté de veau et choux fleur

Gâteau marbré crème anglaise

Menu



Déjeuner du jeudi 07 mai



Menu



Déjeuner du lundi 11 mai



Tomate Mozzarella

Frittata jambon fromage et salade

Pêche Melba

Menu



Déjeuner du jeudi 14 mai



Déjeuner du lundi 18 mai



Salade à la Grecque

Boulette sauce tomate, riz

Flan chocolat

Menu



Déjeuner du jeudi 21 mai



Menu

